

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE
BOOKLET



Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender

CSB-78

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

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Features and Benefits	4
Before You Begin	5
Assembly	5
Operation.....	8
Tips and Hints	9
Frequent Uses	10
Charging & Battery Life	10
Storage Stand / Wall Brackets.....	11
Cleaning and Maintenance	13
Disposal / Recycling of Batteries.....	13
Warranty	14
Template for Wall Mount Storage.....	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against electrical shock, do not put the charger handle or motor body of this hand blender in water or other liquids. The drive shaft of this appliance, where blades are interchanged, has been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, remove immediately. Carefully remove, clean and dry unit thoroughly before continuing.
- This appliance should not be used by children. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- To avoid possibility of personal injury, always detach the charger handle from the motor body before attaching or removing blades and/or attachments.
- 6. Unplug charger handle from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.**
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments and mixing container during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
- Remove detachable shaft from the blender before washing the blades or shaft.
- 9. Blades and accessory attachments are SHARP. Handle carefully.**
- When mixing liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage and possibility of injury.

-
11. Charger handle should be plugged into an electrical outlet away from sink or hot surfaces.
 12. Do not use an extension cord. Plug charger handle directly into an electrical outlet.
 13. Do not attempt to use this charger handle with any other product. Also, do not attempt to charge the batteries with any other charger.
 14. Do not use appliance for other than intended use.
 15. Do not charge batteries with handle charger plugged into an outdoor outlet.
 16. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
 17. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock or risk of injury.
 18. Make sure the appliance is off and the motor has stopped completely before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
 19. This appliance is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
 20. Do not use this hand blender for other than intended use of preparing foods and beverages.
 21. To avoid splattering, use care when stirring hot liquids.
 22. To reduce the risk of fire or electric shock, do not operate any heating appliance beneath the mounted charging handle unit.
 23. Do not mount the storage bracket/unit over or near any portion of a heating or cooking appliance, or a sink or wash basin.
 24. Unplug the charger handle from the outlet before attempting any routine cleaning of the charger handle.
 25. Do not operate a damaged charger. Have damaged charger replaced immediately.
 26. Do not incinerate the hand blender, even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.
 27. This product contains nickel cadmium batteries which must be recycled at the end of the life of the hand blender and disposed of properly. (See Disposal/Recycling of Batteries, page 12.) Do not incinerate or compost batteries, as they will explode at high temperatures.
 28. Leaks from battery cells can occur under extreme conditions. If the liquid, which is a 20-35% solution of potassium hydroxide, gets on the skin, (1) wash quickly with soap and water or (2) neutralize with a mild acid such as lemon juice or vinegar. If the liquid gets into eyes, flush them immediately with clean water for a minimum of 10 minutes. Seek medical attention.
 29. To reduce the risk of injury, never place chopper/grinder attachment cutting blade on base without first putting prep bowl properly in place.
 30. Be certain the chopper/grinder attachment cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
 31. Check prep bowl for presence of foreign objects before using.
 32. 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**

FEATURES AND BENEFITS

1. Cordless Operation

No cord! Operates on battery power.

2. Three Stages Snap Together Easily

Disassemble for compact storage, either separately or together in storage stand.

a. Charger Handle

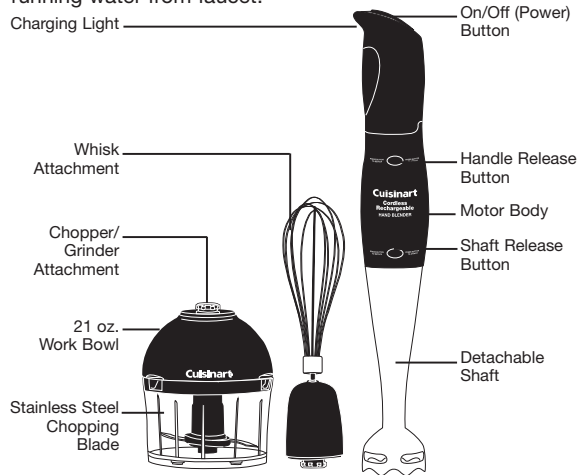
Batteries are in the handle. Release button allows this combination handle and charger to detach from main motor body. Plug extends from handle to plug charger into wall socket.

b. Motor Body

Contains powerful DC motor.

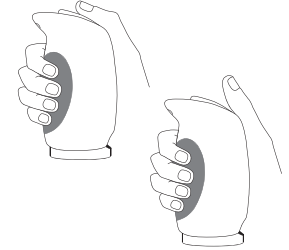
c. Detachable Shaft

Release button allows shaft to detach from motor body for easy cleaning in dishwasher or under running water from faucet.



3. Easy-to-Recharge Batteries

Runs up to 20 minutes under normal use (depending on specific uses) and regains over half of full power within 3 hours. Full charge in 12 to 24 hours. Normal time required for a blending task is 10 seconds to 2 minutes.

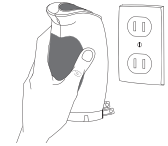


4. Maximum Comfort Handle

The hand blender handle and power button are designed around the way you actually hold a stirring utensil. The shape of this handle gives you comfortable control and easy access to the power button. Rubberized handle gives better grip, especially when your hands are wet.

5. One-Step ON/OFF (Power) Button

Press and hold the rubberized power button to operate blender. Release button to stop motor.



6. Plug-In Charger with Charging Light

Plugs into wall outlet to recharge the batteries. Charging light is on to let you know the outlet is in operation and batteries are recharging. Light remains on when charging is completed.

Detach charger handle from motor body with release button, slide wall plug out of housing, and plug directly into wall outlet. No cords necessary.

7. Detachable Shaft

Easy to use, easy to clean and easy to store. Detach from motor body by pressing release button.

8. Blending Attachment with Stainless Steel Blade and Blade Guard

This attachment easily snaps into the motor body housing. The stainless blade is partially covered by a stainless housing that keeps splashing to a minimum.

9. Whisk Attachment

Whisk attachment snaps into the motor body housing. This attachment is great for whipping cream, egg whites and other delectable treats.

10. Chopper/Grinder Attachment

Chop, mince and grind with the Cuisinart® chopper/grinder attachment. Chopper/grinder attaches to the blender motor body in place of the blender shaft or whisk attachment.

11. Long Running Time

The Cordless Rechargeable Hand Blender runs for 10 to 20 minutes during normal use with a full charge. Maximum usage time for most applications is only 1 to 2 minutes!

12. Convenient Storage

Storage stand is made of two pieces. One side holds the detachable shaft. The other holds the motor body, either with or without the charger handle attached. The 2 storage pieces snap together for compact countertop storage of the motor body and shaft. Detach and mount one section to the wall and hang the entire appliance from the wall as shown. The appliance can also be hung from the wall with charger handle detached. Use anchor and screws included with this appliance.

13. Easy to Clean

The Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender has a smooth surface that wipes clean instantly and easily.

14. Mixing/Measuring Beaker

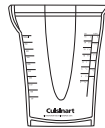
See-through mixing beaker is marked in liters and cups for convenient measuring. Use for drinks, shakes, salad dressings, etc. Designed for easy gripping and drip-free pouring.

15. Detachable Blending Blade

Blade can be detached from shaft for cleaning. Blade can also be cleaned without detaching.

16. BPA-Free (not shown)

All materials that come in contact with food are BPA-free.



BEFORE YOU BEGIN

Place the package containing the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender on a sturdy surface. Unpack the hand blender from its box by removing the upper protective insert. Carefully remove each piece from the box.

Note: The blending blade is extremely sharp. Use caution when removing and unpacking the storage stand. The blending blade is stored in the storage stand.

Remove all support materials from the box and replace the upper insert. Save packaging for possible repacking of the unit.

Before using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft, absorbent cloth. Handle carefully. Wash the blending blade, whipping attachment, mixing beaker and detachable shaft by hand or in the dishwasher (upper rack only). Dry thoroughly before use. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

The batteries in your Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender have not been charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged for 24 hours. See Charging and Battery Life on page 10.

ASSEMBLY

Note: To avoid possibility of personal injury, always detach the charger handle from the motor body before attaching or removing attachments.

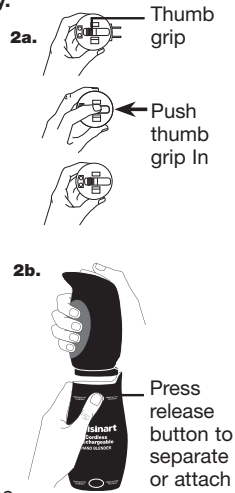
1. **Attach/detach blender shaft to motor body.**
 - a. Align blender shaft with motor body as shown in illustration. Push together until you feel and hear a click.
 - b. To detach: Press the release button and pull the shaft away from the body. Do not grasp shaft around the blade or whipping attachment.



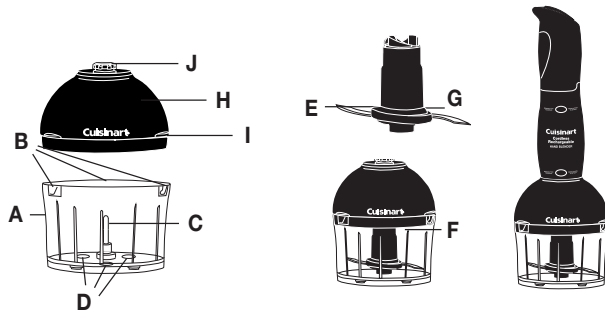
2. Attach/detach charger handle to motor body.

- After batteries are fully charged, remove charger handle from wall socket. Push down on thumb grip and slide the plug to the retracted position inside the housing.
- Press the release button. Align two slots on bottom of charger with two tabs on top of motor body. Press together until you hear a click and the two sections fit together without gaps.
- To detach: Hold motor body firmly in one hand. Detach charger handle by pressing release button located at top of motor body, then pull charger handle away from motor body by lifting up with other hand.

Note: Detach the charger handle from the motor body after each use.



CHOPPER/GRINDER ATTACHMENT



A. Chopper/Grinder Prep Bowl

B. Cover Slots (3) for Attaching Cover

C. Metal Blade Assembly Shaft

D. Rubber Feet

E. Blade Assembly

F. Blade Ring

G. Plastic Blade Sheath

H. Chopper/Grinder Cover

I. Lift Tabs

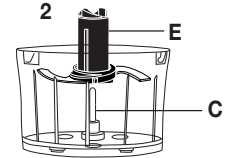
J. Chopper/Grinder Spline

REVERSIBLE BLADE

The Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender chopper/grinder attachment is equipped with a reversible blade. This blade is sharp on one side and blunt on the other. The blade is attached to a plastic ring which slides over the plastic blade sheath, so it can be easily turned over to select the appropriate blade. To reverse the blade; see detailed instructions below. Frequent Uses for Chopper/Grinder (page 9.)

Before you process any food, assemble the parts.

- Place the prep bowl on a flat, dry, stable surface.
- The metal blade assembly shaft (C) is attached to the bottom of the prep bowl. If not already in place, slide the fully assembled blade assembly (E) over the top of the metal blade assembly shaft.



- Putting together the blade assembly: Connect the blade ring (F) to the plastic blade sheath (G). Line up the blade ring opening with the plastic sheath.
- Let the blade ring slide to the bottom of the plastic sheath.

HOLD THE BLADE RING BY THE CENTRAL HUB HOLDING RIBS (grips) (K) ONLY. DO NOT TOUCH THE RAZOR-SHARP BLADES.

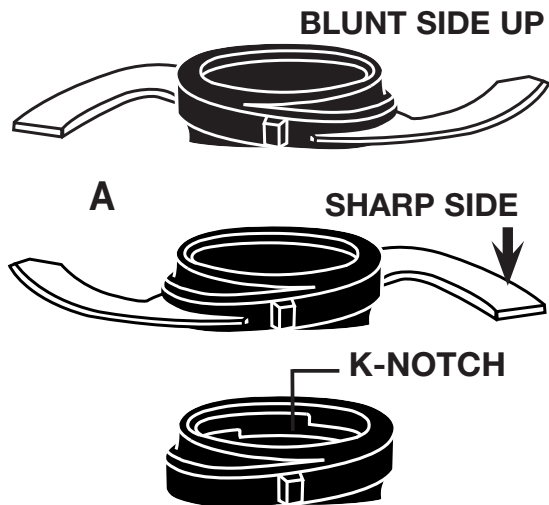
Note these important features of the blade ring. The blade ring can be placed over the plastic blade sheath in two different ways:

If you hold it as in figure A, you will see the word “Sharp” on the blade. Assemble the blade this side up to use the sharp edge. (See the section on processing food, page 9, for information about when to use the sharp edge.)

If you hold it as in figure B, you will see no writing on the blade. Assemble the blade this side up to use the blunt edge.

See the section on processing food, page 9, for information about when to use the blunt edge.

There are notches (K) on opposite sides of the interior of the hub. These fit over ridges on the sides of the plastic blade sheath.



Pick up the blade ring by its hub holding ribs (grips) and turn it very slightly clockwise. This locks it in place on the plastic blade sheath and prevents it from sliding up during processing.

3. Connect the hand blender motor body to the top of the chopper/grinder attachment cover. Align the spline, in the chopper/grinder cover's drive shaft with the ribbed opening on the underside of the motor body. When aligned properly, slide the two pieces together until they mate. You will feel and hear a slight click. It may be helpful to press the rubber release button when sliding these pieces together.

4. With the hand blender in place, locate the chopper/grinder cover and place it on top of the prep bowl.

a. Be sure that the 3 ridges (cover slots) at the top of the prep bowl line up with the 3 notches in the underside of the chopper/grinder cover, and that the cover is seated all around the top of the prep bowl.

b. To rotate cover clockwise to secure it to the prep bowl.

5. Place one hand on the cover of the chopper/grinder attachment, while gripping the hand blender motor body handle with the other. Press the High or Low button with your fingers to start the motor and run the chopper/grinder.

To turn the unit off, remove your fingers from the selected button.

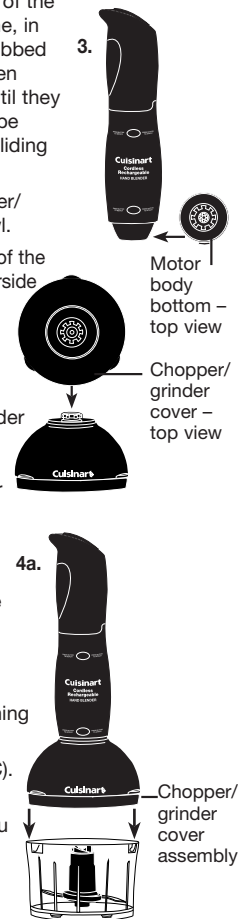
6. WHEN THE BLADE STOPS MOVING, remove the motor body from the chopper/grinder cover, and remove the cover from the prep bowl.

Whisk attachment

1. Align the end of the whisk (A) with the small opening of the whisk gearbox (B).

2. Push end into opening until it locks into position (C).

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



OPERATION

TURNING CORDLESS RECHARGEABLE HAND BLENDER ON/OFF

Keep hands, hair, clothing and other utensils away from blending blade.

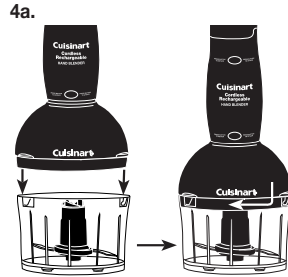
Press and hold rubberized On/Off button on top of handle to turn motor On. The On/Off button is marked PRESS. The hand blender will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn hand blender off, release the On/Off button and the motor will stop.

BLENDING AND MIXING

The specially designed blade is for mixing and stirring all kinds of foods, including salad dressings, powdered drink products, and sauces. It is ideal for combining dry ingredients, and can be used to emulsify mayonnaise, too.

This blade mixes and stirs while adding only a minimum of air to your mixture. A gentle up-and-down motion is all you need to make the most flavorful, full-bodied liquid recipes. Be careful never to remove the hand blender from the liquid while in operation.

1. Insert the blending attachment into the motor body. (See Assembly for Blending Attachment, page 5.)
2. Plug electrical cord into an electrical wall socket.
3. Insert blending shaft into mixture to be blended.
4. Press and hold the ON/OFF button. The hand blender will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn hand blender OFF, release the ON/OFF button and the motor will stop.
5. Do not hold the button ON for longer than 50 seconds at a time.
6. Unplug immediately after use.



WHISKING

1. Insert the whisk attachment into the motor body. (See, page 7.)
2. Insert the whisk into mixture to be blended.
3. Press and hold the On/Off button. The hand blender will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn hand blender off, release the On/Off button and the motor will stop.

CHOPPING AND GRINDING

Processing Food

1. Put the prep bowl firmly on a flat sturdy surface like a countertop. Be sure the blade is assembled to use the blade edge that is appropriate for the food to be processed.
2. Put food into the prep bowl. Be sure the food is cut into small pieces, and the bowl is not overloaded.
3. Put the chopper/grinder cover on top of the prep bowl. Be sure the cover is properly seated.
4. Put the On/Off button on the hand blender.
5. Do not operate the chopper/grinder attachment for longer than 15 seconds at a time.

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

6. When you have finished processing the food, stop the machine by taking your fingers off the On/Off button.
7. WHEN THE BLADE STOPS MOVING, remove the hand blender motor body from the chopper/grinder cover, and remove the cover from the chopper/grinder.
8. Carefully remove the blade assembly, holding it by the gripping ridges on the plastic sheath. NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.
9. Remove food with a spatula.

Note: Do not operate the chopper/grinder attachment without food contents in the prep bowl.

TIPS AND HINTS

1. Liquid should not come closer than 1 inch of where the shaft attaches to the motor housing.
2. Some spices may scratch the chopper/grinder attachment.
3. When using with a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the hand blender.
4. Do not immerse motor body housing, chopper/grinder cover, or whisk gear-box in water or any other liquid.
5. Cut most solid foods into ½-inch cubes for easy blending. Suggestion: Use chopper/grinder for chopping and grinding solid foods.
6. Do not overload work bowl. For best results most foods should not reach more than $\frac{2}{3}$ of the way up the work bowl.
7. Liquids in work bowl should not exceed 1 ½ cups. Use quantities given in the recipe section as a guide.
8. Pour liquid ingredients into the mixing beaker first, unless recipe instructs otherwise.
9. Never operate the hand blender longer than 1 minute at a time. For best results, allow for 20-30 seconds rest time in between cycles.
10. To avoid splashing, don't turn the hand blender on until the blade is beneath the surface of the mixture and do not pull the hand blender out of the mixture while blender is running.
11. Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
12. Do not put fruit pits, bones, or other hard material into the blending mixture, as these are liable to damage the blades.
13. Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending, and can overflow.
14. Adding liquids that are warm, not cold, facilitates blending solids with liquids.
15. Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
16. To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
17. To purée a soup, use the hand blender to blend the soup solids to the desired consistency using a gentle up-and-down motion right in the saucepan or pot. You can quickly change your soup into a thick and creamy blend.
18. When making compound butters, remove the butter from the refrigerator and let it come to room temperature before blending the ingredients.
19. The hand blender is perfect for frothing milk for cappuccino or lattes.
20. Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.

FREQUENT USES FOR CHOPPER/GRINDER

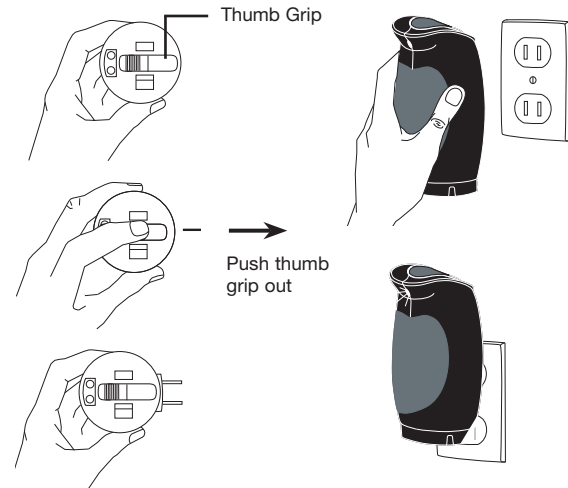
Ingredient	Comments
Baby foods (always consult a pediatrician or family physician for appropriate food recommendations)	Place small amounts of cooked foods into chopper/grinder bowl. Add small amount of appropriate liquid. Pulse to chop, then hold to blend.
Bread Crumbs - fresh or dry (day old)	Pulse to chop, then process until desired consistency is reached.
Hard Cheese (Asiago, Locatelli, Parmesan, Romano, etc.) (Not recommended for softer cheeses unless making a dip or dressing)	Cut into 1/4-inch pieces. Pulse to chop, then process until desired consistency is reached.
Chocolate	Cut into 1/2 inch pieces; may chill in freezer for 3 minutes before chopping. Pulse to chop, then process, no more than 1 ounce at a time, until desired texture is reached.
Creamy Dressing and Dips	Place ingredients in chopper/grinder bowl; do not cover or spill on stem. Use pulse action to chop, then continuous-hold action to blend to desired consistency.
Garlic	Peel up to 6 cloves. Pulse to chop.
Gingerroot (fresh)	Peel, cut into-1/2 inch pieces. Pulse to chop 1/2 ounce at a time.
Hard Spices (coriander, dill, poppy, star, anise, etc.)	Pulse to chop until desired consistency. Pulse with sharp blade to get fine results.
Herbs (fresh)	1/2 cup; must be clean/dry. Pulse to chop
Nuts	Shelled; toast first for best flavor. Pulse to chop, process up to a 1/3 cup at a time, until desired consistency is reached. May be processed to nut-butter stage.
Onion	Peel, cut into 1/2-inch pieces. Pulse to chop, up to 1/2 cup at a time, until desired chop is reached.
Vegetables (cooked)	Cut into inch pieces; pulse to chop, up to 1/2 cups at a time. Add cooking liquid, stock or milk to process to a puree. It is not recommended for making mashed potatoes
Vegetables (uncooked)	Peel as needed; cut into 1/2-inch pieces. Peel celery with peeler to remove tough strings. Chop/process up to 1/2 cup at a time.
Meat (Beef, Pork)	2.5 oz. or 75g, cut into 1/2 inch pieces. Pulse until desired consistency.
Simple Blending	For light mixing and incorporating.
Cream (for whipping)	1/4 cup. Whisk until desired consistency.
Egg whites (for whipping)	2 to 3 egg whites. Process until desired consistency.

CHARGING & BATTERY LIFE

Your Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender is equipped with nickel cadmium batteries.

We have selected these batteries to give you maximum life and long running times, as well as rapid recharging times.

If you run your batteries down completely, it will take between 12 and 24 hours to completely recharge them. They will be over 50% charged after only 3 hours. Normally, you will not run them down completely. The normal running time with a full charge varies depending on what you are blending, but you can expect up to 20 minutes. The maximum time for most mixing tasks is up to 2 minutes.



CHARGING PROCEDURES

When brand new, the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender is not fully charged. Plug the charger handle into the electrical socket and leave it plugged in for 24 hours to ensure maximum operating capability. For best performance, fully discharge and recharge the battery 3 times before first use.

TO CHARGE

Detach charger handle from motor body. Turn charger handle upside down. Using the thumb grip on the underside of the charger handle, push down slightly and slide the plug as far as it will go until it is fully exposed and extending from the handle housing (see illustration). Plug the prongs into a wall outlet. The batteries will begin charging. The charging light will be illuminated.

CONTINUOUS CHARGING

The unit is designed so that the batteries may remain on continuous charge. It is recommended that the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender charger be kept plugged into a wall socket to charge, so that it will always be ready to use. Leaving the unit on continuous charge is very inexpensive in terms of the amount of electricity being used.

HOLDING THE CHARGE

The batteries will keep most of their charge even when not plugged in. The batteries will lose approximately 20% of their total charge per month if they are not plugged in and charging.

SHORT RUN TIMES

If after repeated use the run time seems to get shorter and the hand blender has less power, it may not be the result of a faulty unit. This condition can be remedied by allowing the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender to run until it stops. Then recharge the unit for 24 hours for a new charge. This procedure improves the batteries' capacity. You may need to repeat this a few times for the best results.

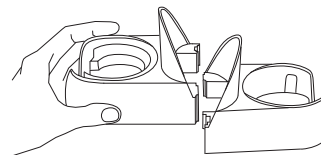
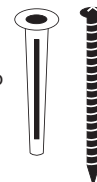
CHARGING LIGHT

The charging light on the tip of the handle glows when the unit is charging. This light will be illuminated even when the batteries are fully charged. If the unit does not function, make sure that the charger handle is securely plugged into the outlet, and check to see if the outlet is controlled by a wall switch. Also, check for a blown house fuse. Note that if this light is on, the charger is operating.

STORAGE STAND / WALL BRACKETS

The Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender includes a two-part storage stand that can be assembled into a single piece for countertop use. You can also separate the stand into two pieces, and mount one of the pieces to your wall to use as a wall storage bracket.

Storage stand kit consists of six (6) pieces: two anchor bolts, two plastic wall anchors, and two storage pieces that can fit together for countertop, or be separated for wall mount.



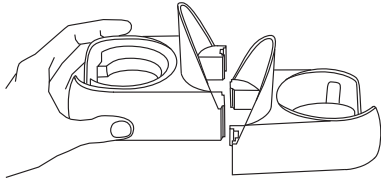
COUNTERTOP OPTION

The two storage pieces fit together. (See diagram above)

Align the two pieces back to back on a flat surface, with the ring-shaped reservoirs facing right and left. The raised walls should be in the middle. Lift up the right piece; align the two tabs in the back with the two slots of the left piece. Gently slide the tabs into the slots until both pieces are resting flat on the countertop.

To store the hand blender, detach the shaft and place the bottom part (blade guard) into one of the reservoirs. Place the motor body (right side up) into the other reservoir. You should be able to read the Cuisinart logo when the motor body is in the stand.

The charger handle can be attached to the motor body when you store the unit. This is especially helpful when you want the hand blender close at hand during a period of heavy use. Plug the charger handle into the electrical socket to keep the battery charged during other times. The counter storage unit can also be placed in a cupboard or on a shelf.



WALL-MOUNT OPTION

Separate the two plastic storage stand pieces. You will need only one for wall mount. (See diagram above)

When selecting a mounting location, be sure to leave enough room above the storage stand for your hand to remove the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender. Also be sure to leave enough room below the stand to allow the appliance to hang freely.

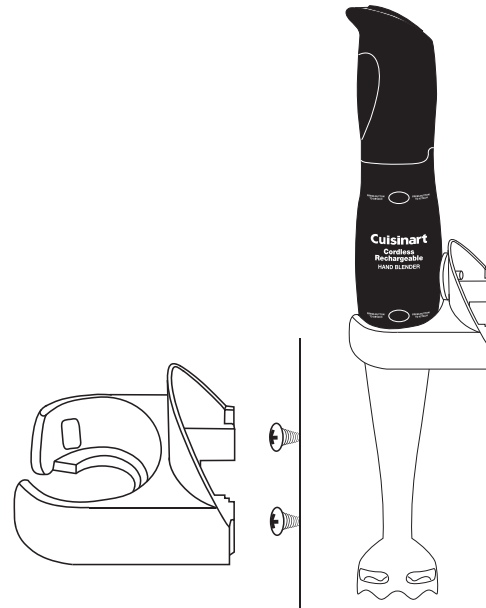
You will need to drill two holes $2\frac{2}{3}$ " apart from each other, measured from the center of each hole. To assist in proper location of holes for the mounting screws, remove the wall mount template from this instruction book (page 13). Place the template over the back of the wall unit, aligning the outline of the template with the wall bracket. When you have done this, place the template and wall bracket against the wall in the desired location. Remove the wall bracket, leaving the template in place. Mark the wall with a pencil in the locations indicated for screw holes by the template. Remove the template.

With a drill, make a $\frac{3}{16}$ " starter hole for each screw. Place the plastic anchor in each hole. Push completely into the hole with fingers, or tap in gently with a hammer. Screw a mounting screw into each hole, leaving $\frac{1}{8}$ " to $\frac{1}{4}$ " of the head and screw exposed.

Position the two mounting holes of the wall bracket over the screw heads, and slide wall bracket down the wall until the bracket is resting against the screw head, and will not slide any further. If the wall bracket feels too loose against the wall, remove bracket, put screws further into wall, and replace bracket.

Place the assembled hand blender into the wall bracket. The unit will hang from the bracket, held in place by the motor body width.

The charger handle can be attached to the motor body when you store the unit. This is especially helpful when you want the hand blender close at hand during a period of heavy use. At other times, keep the charger handle plugged into the electrical socket to assure the battery is always 100% charged.



CLEANING AND MAINTENANCE

Always clean the hand blender thoroughly after using.

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

HAND BLENDER

Detach the charger handle from the motor body before cleaning. Remove the shaft with the blade from the motor body. The shaft with the blade can be cleaned by hand in hot water with a mild detergent. It is not necessary to remove the blade from the shaft. Do not use abrasive cleansers that could scratch the surface.

Clean the motor body and the charger handle with a sponge or damp cloth only. Do not use abrasive cleansers that could scratch the surface.

The mixing/measuring beaker can be cleaned in the dishwasher (upper rack) or by hand in hot water with a mild detergent.

Never immerse the motor body or charger handle in water.

CHOPPER/GRINDER ATTACHMENT

To simplify cleaning, rinse the prep bowl, cover and blade immediately after use, so that food won't dry onto them. Wash blade ring, plastic sheath, and prep bowl in warm soapy water. Rinse and dry. Wipe the underside of the chopper/grinder cover with a sponge or damp cloth to remove any food. **Do not submerge the cover in water or place in the dishwasher.** Wash the blade carefully. Avoid leaving it in soapy water where it may disappear from sight.

If you have a dishwasher, you can wash the prep bowl and blade assembly on the upper shelf. Insert the prep bowl upside down. Put the blade in the cutlery basket. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the top cover with a damp sponge or cloth. Dry it immediately.

The chopper/grinder attachment is intended for HOUSEHOLD USE ONLY. Any service, other than cleaning and normal user maintenance, should be performed by an authorized Cuisinart Service Representative.

WHISK ATTACHMENT

To clean your whisk attachment, simply release the attachment from the motor body housing. Once the whisk is removed, detach the metal whisk from the gearbox by pulling pieces apart. To clean the gearbox, simply wipe with a damp cloth. To clean the metal whisk, wash with warm, soapy water or place in the dishwasher. **Do not submerge the gearbox in water or any other liquid.** Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



DISPOSAL/RECYCLING OF BATTERIES

This product uses four nickel-cadmium rechargeable and recyclable batteries. At the end of the batteries' useful life, they should be recycled. These batteries must not be incinerated or composted.

Nickel-cadmium batteries should not be put in municipal waste systems. Contact your local waste collection agency for proper recycling and disposal information for your area.

Please do not attempt to dismantle the charger handle to replace these batteries on your own. Damage could result to the unit.

When it is time to replace and/or recycle the batteries, or to receive additional instructions for disposing of old batteries, call toll-free 1-800-726-0190 to order a new charger handle which will include the four new batteries. Or send the charger handle to Cuisinart, 150 Milford Road, E. Windsor, NJ 08520.

LIMITED 3-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

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

If your Cuisinart Smart Stick PLUS® Cordless Rechargeable Hand Blender should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

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

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

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two 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 serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

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

TEMPLATE FOR WALL MOUNTING



RECIPES

Smoothies, Shakes, and Drinks

Breakfast Shake for the Road.....	15
Power Blast Protein Shake	15
Super “C” Smoothie.....	16
Go Green Smoothie	16
Triple Chocolate Shake	16
Sunshine Colada	16

Soups, Sauces, Dips and Spreads

Green Pea Soup.....	17
Roasted Parsnip and Apple Soup.....	17
Lightened Broccoli and Potato Soup.....	18
Carrot Ginger Soup	18
Mayonnaise	18
Ketchup	19
Marinara Sauce	19
Ancho Chile Sauce.....	19
Basic Vinaigrette	20
Fresh Herb and Yogurt Dressing.....	20
Hummus.....	20
Black Bean Spread	21
Fresh Tomato and Corn Salsa.....	21
Citrus and Avocado Salsa.....	21
Roasted Garlic and Onion Spread.....	22
Tapenade.....	22
Roasted Pepper Tapenade.....	22

Desserts

Chocolate Chip French Macarons	23
Mexican Chocolate Pudding.....	23
Strawberry Shortcake	24

Breakfast Shake for the Road

Makes 2 cups

- ¾ cup orange peach mango juice**
- 6 ounces lowfat vanilla yogurt**
- ½ banana, broken into 3 pieces**
- ½ cup frozen blueberries**
- 3 to 4 frozen strawberries**
- 1 tablespoon ground flax seed**

Put all ingredients in order listed into the Cuisinart blending cup. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using a gentle up-and-down motion until ingredients are homogenous, about 30 seconds. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 320 (7% from fat) • carb. 69g • pro. 6g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 0mg
sod. 65mg • calc. 185mg • fiber 4g*

Power Blast Protein Shake

Makes 2 cups

- 1 cup lowfat or skim milk (may use soy or rice milk)**
- 1 banana, broken into 2-inch pieces**
- ½ cup mango, cut into 1-inch pieces**
- ½ cup frozen blueberries**
- 2 tablespoons protein powder**
- 1 to 2 tablespoons honey (optional)**

Put all ingredients in order listed into the Cuisinart blending cup. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using a gentle up-and-down motion until ingredients are homogenous, about 30 seconds. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 190 (9% from fat) • carb. 33g • pro. 13g • fat 2g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 170mg • calc. 232mg • fiber 3g*

Super “C” Smoothie

This delicious smoothie is packed with vitamin C.

Makes 2 cups

- ½ **cup orange juice**
- ½ **cup navel orange sections, all pith and membrane removed**
- ½ **cup grapefruit sections, all pith and membrane removed**
- ½ **cup fresh mango, cut into ½-inch cubes**
- ½ **cup frozen strawberries**

Put all ingredients in order listed into the Cuisinart blending cup. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using a gentle up-and-down motion until ingredients are homogenous, about 30 seconds. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 116 (4% from fat) • carb. 29g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 11mg • calc. 56mg • fiber 3g*

Go Green Smoothie

Makes 2 cups

- ½ **cup orange or apple juice**
- 2 **kiwis, cut into ½-inch cubes (about ¾ cup cubed)**
- 1 **cup honeydew, cut into 1-inch cubes**
- ½ **cup fresh pineapple, cut into 1 inch cubes**

Put all ingredients in order listed into the Cuisinart blending cup. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using a gentle up-and-down motion until ingredients are homogenous, about 30 seconds. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 120 (4% from fat) • carb. 30g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 25mg • calc. 46mg • fiber 4g*

Triple Chocolate Shake

The ultimate chocolate lover’s milkshake.

Makes 2 cups

- ¾ **cup chocolate milk**
- 1 **cup premium chocolate ice cream**
- 2 **tablespoons chocolate syrup**

Put all ingredients in order listed into the Cuisinart blending cup. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using a gentle up-and-down motion until ingredients are homogenous, about 40 seconds. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 400 (43% from fat) • carb. 47g • pro. 9g • fat 19g • sat. fat 12g
chol. 120mg • sod. 140mg • calc. 294mg • fiber 2g*

Sunshine Colada

Heat up your next party with a pitcher of these tasty coladas.

Makes eight 8-ounce servings

- 2 **cups orange peach mango juice**
- 8 **ounces light rum**
- 8 **ounces cream of coconut**
- 2 **bananas, each broken into about 4 pieces**
- 3 **cups fresh pineapple, cut into ½-inch cubes**
- 2½ **cups frozen peaches**

Put all ingredients in order listed into a large pitcher. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using a gentle up-and-down motion until ingredients are homogenous, about 50 seconds. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Serve on its own or over ice.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 240 (24% from fat) • carb. 29g • pro. 2g • fat 7g • sat. fat 6g
chol. 0mg • sod. 20mg • calc. 14mg • fiber 3g*

Green Pea Soup

This soup is bright, light and fresh.
It is wonderful served hot or cold.

Makes about 8 cups

- 3** **tablespoons extra virgin olive oil**
- 3** **garlic cloves, crushed**
- 1** **medium leek, trimmed, halved and chopped**
- 1** **teaspoon sea or kosher salt, divided**
- ¾** **teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- ⅓** **cup white wine**
- 3 to 4** **cups vegetable stock, hot**
- 2** **pounds (about 5 cups) frozen peas, divided**
- ⅓** **cup chopped fresh parsley**
- 1** **cup half-and-half**
- 3** **tablespoons fresh lemon juice**

Heat olive oil in a large saucepan over low heat. Add the garlic and leek and a pinch each of the salt and pepper; sauté for about 10 minutes, or until vegetables are softened and fragrant. Add the wine and raise the heat to medium. Reduce the wine until it is almost completely evaporated. Add the vegetable stock, half the peas, and the reserved salt and pepper. Bring mixture to a boil. Reduce heat and simmer, covered, until peas are tender, about 5 minutes. Add remaining peas and simmer for an additional 2 to 3 minutes. Stir in parsley, half-and-half and lemon juice.

Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using an up-and-down motion, until ingredients are smooth and completely combined. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 180 (43% from fat) • carb. 18g • pro. 7g • fat 9g • sat. fat 3g
chol. 10mg • sod. 660mg • calc. 75mg • fiber 4g*

Roasted Parsnip and Apple Soup

Makes about 10 cups

- 3½** **tablespoons extra virgin olive oil, divided**
- 2½** **pounds parsnips, cut into 1-inch rounds**
- ¼** **teaspoon sea or kosher salt**
- 2** **small shallots, minced (about 1 cup)**
- 2** **medium apples, peeled and cut into 1-inch pieces**
- ¼** **cup white wine**
- 5** **cups vegetable stock, hot**
- 1** **cup reduced-fat milk**

Preheat oven to 400°F.

In a mixing bowl, toss together 1½ tablespoons olive oil, parsnips, and salt. Place on a foil-lined baking tray; roast for 30 to 35 minutes, or until parsnips are tender and golden, being sure not to brown them too much.

While the parsnips are roasting, heat the remaining olive oil in a large saucepan over medium-low heat. Add the shallots and cook for about 3 minutes, or until softened and translucent. Add the apples; cover and cook until apples are softened, about 8 minutes. Stir in roasted parsnips and add wine. Raise heat to medium and reduce wine until it is almost completely evaporated. Add the stock and bring to a boil. Reduce heat and let simmer for about 5 to 8 minutes, or until all vegetables are tender.

Stir in the milk. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend. Using an up-and-down motion, until ingredients are smooth and completely combined. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Taste and adjust seasoning accordingly.

Note: This soup is very thick, so add more stock if a thinner consistency is desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 120 (40% from fat) • carb. 16g • pro. 2g • fat 6g • sat. fat 1g
• chol. 5mg • sod. 360mg • calc. 59mg • fiber 2g*

Lightened Broccoli and Potato Soup

This soup is a delicious and healthy substitute for other cream soups.

Makes about 10 cups

2½ tablespoons extra virgin olive oil
2 garlic cloves, chopped
½ medium onion, chopped
1¾ teaspoons sea or kosher salt, divided
1 teaspoon freshly ground black pepper, divided
2 pounds broccoli, stems cut into ½-inch pieces, florets separated
1 pound potatoes, peeled and cut into ½-inch pieces
3 tablespoons sherry
4 cups vegetable stock, hot
¾ teaspoon lemon zest
3 tablespoons grated Parmesan

Heat the olive oil in a large saucepan over low heat. Add the garlic and onion, with a pinch each of salt and pepper. Sauté until softened, about 8 to 10 minutes. Raise the heat to medium and add the broccoli stems, potatoes and a pinch each of the salt and pepper; sauté 2 to 3 minutes, and then add the sherry. Let the sherry cook down until almost evaporated. Add the stock and bring to a boil. Reduce heat to medium-low, and stir in the florets, lemon zest, Parmesan and remaining salt and pepper. Simmer until vegetables are tender.

Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend using an up-and-down motion, until ingredients are smooth and completely combined. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending. Taste and adjust seasoning accordingly.

Note: This soup is very thick, so add more stock if a thinner consistency is desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 140 (39% from fat) • carb. 17g • pro. 5g • fat 7g • sat. fat 2g
chol. 5mg • sod. 680mg • calc. 71mg • fiber 4g*

Carrot Ginger Soup

Makes about 8 cups

3 tablespoons extra virgin olive oil
2 shallots, chopped
3 tablespoons finely chopped fresh ginger, divided
1 teaspoon sea or kosher salt, divided
¾ teaspoon freshly ground black pepper, divided
2 pounds carrots, cut into 1-inch pieces
2 tablespoons rice vinegar

5 cups vegetable stock
½ cup half-and-half

Heat the olive oil in a large saucepan over low heat. Add the shallots, 2 tablespoons of the ginger, and a pinch each of the salt and pepper. Sauté until vegetables are softened, about 5 minutes. Add the carrots, and raise the heat to a medium/medium-high. Sauté for 2 to 3 minutes, or until carrots are tender. Add the vinegar and cook until almost entirely evaporated. Add the stock, the reserved ginger, salt and pepper. Bring mixture to a boil. Reduce heat and let simmer for about 8 to 10 minutes.

Stir in the half-and-half. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend, using an up-and-down motion until ingredients are smooth and completely combined. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Taste and adjust seasoning accordingly.

Note: This soup is very thick, so add more stock if a thinner consistency is desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 150 (39% from fat) • carb. 20g • pro. 3g • fat 7g • sat. fat 2g
• chol. 5mg • sod. 490mg • calc. 72mg • fiber 3g*

Mayonnaise

Makes about 1 cup

¼ cup pasteurized liquid egg product (such as EggBeaters®)
1 tablespoon fresh lemon juice
½ tablespoon white vinegar
½ tablespoon Dijon mustard
½ teaspoon granulated sugar
pinch sea or kosher salt
pinch ground white pepper
¾ cup vegetable oil

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

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 30 (96% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 100mg • calc. 1mg • fiber 1g*

EggBeaters® is a registered trademark of Nabisco.

Ketchup

Makes about 2 cups

- ½** **tablespoon extra virgin olive oil**
- 1** **garlic clove, chopped**
- ½** **medium onion, chopped**
- 1** **can (14.5 ounces) diced tomatoes, juices drained**
- 1** **can (6 ounces) tomato paste**
- ½** **cup packed dark brown sugar**
- ⅓** **cup cider vinegar**
- ¾** **teaspoon sea or kosher salt**
- ½** **teaspoon dry mustard**
- ¼** **teaspoon ground cinnamon**
- pinch freshly ground black pepper**
- ¼** **teaspoon ground allspice**

Heat the oil in a medium skillet set over medium-low heat. Add the garlic and onion. Sauté until softened, about 5 minutes.

Put sautéed vegetables into the Cuisinart blending cup. Add the remaining ingredients. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, process until mixture begins to thicken and is completely smooth. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 20 (10% from fat) • carb. 5g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 85mg • calc. 5mg • fiber 0g*

Marinara Sauce

Makes about 6 cups

- 3** **tablespoons extra virgin olive oil**
- 10** **garlic cloves, finely chopped**
- 2** **cans (28 ounces each) whole plum tomatoes in purée**
- 10** **leaves fresh basil, thinly sliced (chiffonade) (about ¼ cup packed)**
- ½** **tablespoon freshly ground black pepper**
- 1** **teaspoon dried oregano**
- ¼** **teaspoon fennel seed**
- pinch sea or kosher salt**
- ¼** **cup granulated sugar**

Heat oil in a large saucepan over low heat. Add garlic and sauté until softened and fragrant but not browned, about 5 minutes. Add the tomatoes with their juices; crush slightly with the back of a wooden spoon. Bring to a strong simmer. Add basil, spices and salt; let simmer 20 to 30 minutes until thickened. Stir in sugar; taste and adjust seasoning. Let simmer an additional 10 minutes.

Using a Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender, blend the sauce until homogenous and smooth. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (¼ cup):

*Calories 42 (37% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 149mg • calc. 14mg • fiber 1g*

Ancho Chile Sauce

A perfect all-purpose sauce for Mexican dishes.

Makes 1½ cups

- 6** **dried ancho chiles**
- 1** **large shallot, cut into 1-inch pieces**
- 1** **garlic clove**
- 1** **jalapeño, seeds removed and cut into ½-inch pieces**
- 1** **tablespoon extra virgin olive oil**
- ¼** **cup white wine**
- 1** **cup chicken stock, hot**
- 1** **teaspoon sea or kosher salt, divided**
- 2** **tablespoons honey**
- 1** **tablespoon fresh lime or lemon juice**

Reconstitute chiles: place them in a bowl and pour boiling water over them so that they are completely covered. Cover bowl with foil or an inverted plate. Allow the chiles to sit until they soften, about 30 to 45 minutes. Once soft, remove all seeds and stems and reserve.

While chiles are soaking, insert the blade assembly in the prep bowl. Add the shallot, garlic and jalapeño and process until roughly chopped, about 6 to 8 seconds. Reserve.

In a 3½-quart sauté pan, heat the olive oil over medium heat. Add shallot, garlic, jalapeño and a pinch of the salt. Stir and sauté until softened and slightly browned, about 5 minutes. Stir in reserved chiles and heat through for about a minute. Stir in white wine. Scrape any bits that are clinging to the bottom of the pan. Allow wine to reduce until almost completely

evaporated. Add the chicken stock, bring to a boil and then reduce heat to allow mixture to simmer for about 10 to 15 minutes. Add the remaining salt, honey and lime/lemon juice.

Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Stick Blender, blend until mixture begins to thicken and is completely smooth. Be sure to keep the metal blade completely submerged while blending.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (¼ cup):

*Calories 100 (21% from fat) • carb. 17g • pro. 3g • fat 3g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 460mg • calc. 27mg • fiber 2g*

Basic Vinaigrette

This recipe may be easily modified by changing the oils and vinegars used.

Makes 1½ cups

1 garlic clove
2 teaspoons Dijon mustard
½ cup red wine vinegar
1 teaspoon fresh lemon juice
¾ teaspoon sea or kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper
1¼ cups extra virgin olive oil

Insert the blade assembly in the prep bowl. Put the garlic into the prep bowl and process for 10 to 15 seconds; scrape bowl. Add the mustard, vinegar, lemon juice, salt and pepper; pulse 4 to 5 times, until combined. Add the oil and process until completely combined.

Adjust seasoning to taste.

This dressing is best made at least ½ hour ahead of serving. Vinaigrette will keep well if covered in refrigerator for one week. Remove from refrigerator about 30 minutes before serving; it may need to be reprocessed if separation has occurred.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 8 (82% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 1g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 98mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Fresh Herb and Yogurt Dressing

This tangy dressing is a lowfat version to other creamy dressings. It also pairs well with crudités.

Makes ¾ cup

1 garlic clove
1 tablespoon fresh dill
½ tablespoon fresh tarragon
½ tablespoon Dijon mustard
1 tablespoon white vinegar
¼ teaspoon sea or kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
¾ teaspoon granulated sugar
1 tablespoon fresh lemon juice
½ cup nonfat Greek yogurt (or another strained yogurt)

Insert the blade assembly in the prep bowl. Put the garlic into the prep bowl and process for 10 to 15 seconds; scrape bowl. Add the dill and tarragon; pulse 4 to 5 times until roughly chopped. Add the remaining ingredients and process until completely combined.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 15 (1% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 130mg • calc. 32mg • fiber 0g*

Hummus

Makes 1 cup

1 garlic clove
1 cup chickpeas
3½ tablespoons tahini
2 tablespoons fresh lemon juice
½ teaspoon sea or kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
3 tablespoons extra virgin olive oil
⅓ cup water (plus more if needed)

Insert the blade assembly in the prep bowl. Add garlic to bowl and process for 10 to 15 seconds; scrape bowl. Add chickpeas, tahini, lemon juice, salt and pepper; pulse 6 to 8 times. Add the oil and process until almost completely combined. Add the water and process until very smooth. If a thinner consistency is desired, add more water.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 120 (63% from fat) • carb. 9g • pro. 3g • fat 9g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 230mg • calc. 39mg • fiber 2g*

Black Bean Spread

Makes 1 cup

- 1** garlic clove
- ½** jalapeño, seeded and cut into ½-inch pieces
- 2** tablespoons fresh cilantro
- 1** cup black beans, plus 1 tablespoon reserved for the end
- 3** tablespoons fresh lime juice
- ½** teaspoon ground cumin
- ¼** teaspoon sea or kosher salt
- ¾** teaspoon freshly ground black pepper
- 1** tablespoon extra virgin olive oil
- 1** tablespoon water

Insert the blade assembly in the prep bowl. Add the garlic, jalapeño and cilantro. Process for 5 seconds; scrape the work bowl. Add the remaining ingredients, reserving the extra tablespoon of the black beans. Pulse 2 to 3 times, and then process for about 5 seconds, until combined. Add the reserved tablespoon of beans and pulse 2 to 3 times.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 48 (38% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 2g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 71mg • calc. 20mg • fiber 2g

Fresh Tomato and Corn Salsa

Homemade salsa in just a few minutes – and it is fat-free, too.

Makes 1¼ cups

- 1** garlic clove
- ¼** medium onion, cut into 1-inch pieces
- ½** jalapeño, seeded and cut into ½-inch pieces
- 1** green onion, cut into 1-inch pieces
- ¼** cup fresh cilantro
- 1½** teaspoons fresh lime juice
- ¼** teaspoon sea or kosher salt
- pinch freshly ground black pepper
- pinch chili powder
- 1** medium tomato, cut into 1-inch pieces
- ⅓** cup frozen corn kernels, not defrosted

Insert the blade assembly in the prep bowl. Add the garlic, onion, jalapeño, green onion and cilantro to the bowl and pulse about 5 times, or until roughly chopped; scrape bowl. Add the lime juice, salt, pepper, chili powder and tomato; pulse an additional 3 to 4 times. Add the corn and pulse 2 to 3 times to combine.

Adjust seasoning to taste. Serve with warm tortilla chips.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 10 (6% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 100mg • calc. 4mg • fiber 1g

Citrus and Avocado Salsa

This salsa is great served on top of grilled chicken or fish.

Makes 1½ cups

- 1** garlic clove
- ¼** medium red onion, cut into 1-inch pieces
- ½** jalapeño, seeded and cut into ½-inch pieces
- ¼** cup fresh cilantro
- ½** tablespoon honey
- ¼** teaspoon sea or kosher salt
- pinch freshly ground black pepper
- ¼** teaspoon ground cumin
- 1** grapefruit, white pith removed and cut into 1-inch pieces
- 1** avocado, cut into ½-inch pieces

Insert the blade assembly in the prep bowl. Add the garlic, red onion, jalapeño, and cilantro to the bowl and pulse about 5 times, or until roughly chopped; scrape bowl. Add the honey, salt, pepper, cumin and grapefruit; pulse an additional 3 to 4 times. Add the avocado and pulse 2 to 3 times to combine.

Adjust seasoning to taste. Pour off excess liquid before serving.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 30 (54% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 2g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 100mg • calc. 6mg • fiber 1g

Roasted Garlic and Onion Spread

So simple to make, this sweet spread goes well with crostini.

Makes 1½ cups

- 6** garlic cloves, peeled
- 2** Vidalia (or Spanish) onions, quartered
- 2** tablespoons extra virgin olive oil
- ¾** teaspoon sea or kosher salt, divided
- 1** tablespoon honey
- 3** tablespoons fresh parsley
- ¾** teaspoon freshly ground black pepper
- 3** tablespoons grated Parmesan

Preheat oven to 450°F.

Toss garlic and onions in a large bowl with the oil, ¼ teaspoon of salt and the honey. Spread on a foil-lined baking sheet and roast for about 25 minutes, or until vegetables are medium browned, but not burnt.

Insert the blade assembly in the prep bowl. Add the parsley and pulse about 5 to 6 times until chopped. Add the roasted vegetables and remaining ingredients. Pulse 2 to 3 times and then process until completely homogenous.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 45 (54% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 3g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 200mg • calc. 22mg • fiber 0g

Tapenade

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

Makes 1 cup

- 1** garlic clove
- 2½** tablespoons fresh parsley
- 1** cup pitted black olives (niçoise work very well)
- ½** cup pitted green olives
- 1½** tablespoons capers, drained and rinsed
- ½** teaspoon freshly ground black pepper
- 2** tablespoons extra virgin olive oil

Insert the blade assembly in the prep bowl. Add the garlic and parsley. Process for 5 seconds; scrape the work bowl. Add the olives and capers; pulse 10 times to chop. Add the pepper and oil; process for 10 to 15 seconds, or until a thick paste forms.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 30 (87% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 3g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 120mg • calc. 12mg • fiber 0g

Roasted Pepper Tapenade

Makes 1 cup

- ½** red bell pepper
- ½** yellow pepper
- ½** orange pepper
- 2** garlic cloves
- ½** shallot, cut into 1-inch pieces
- 2** tablespoons fresh parsley
- 1** green onion, cut into 1-inch pieces
- ½** cup pitted black olives
- 1** tablespoon capers, drained and rinsed
- 1** teaspoon fresh lemon juice
- 1** tablespoon toasted pine nuts
- pinch** sea or kosher salt
- ¼** teaspoon freshly ground black pepper

Preheat oven to 450°F.

Line a baking sheet with foil and lay peppers flat, skin side up. Roast on the upper rack until skins are just starting to brown, about 25 minutes – be sure not to roast too much so the colors of the peppers stay vibrant and they do not get too soft. Once taken out of the oven, cover the peppers with another sheet of foil and let sit about 10 minutes. After the 10 minutes, peel off the skins and discard. Cut peppers into 1-inch pieces; reserve.

While the peppers are roasting, start to prepare the tapenade.

Insert the blade assembly in the prep bowl. Put the garlic and shallot into the prep bowl and process for 10 to 15 seconds; scrape bowl. Add parsley and green onion; pulse 4 to 5 times until roughly chopped. Add the olives and pulse an additional 4 to 5 times, or until chopped. Add the reserved peppers and capers; pulse until chopped, about 4 times. Add the remaining ingredients and pulse 2 to 3 times to combine.

Adjust seasoning to taste. Serve with crackers or crostini.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 30 (42% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 2g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 100mg • calc. 14mg • fiber 1g

Chocolate Chip French Macaroons

These delicate meringue cookies are not the macaroons that you're used to. They make a beautiful presentation on any cookie platter.

Makes 40 filled cookies or 80 plain

Macaroons

- 2/3 cup almond meal**
- 1 cup confectioners' sugar**
- 4 large egg whites**
- pinch sea or kosher salt**
- 1/4 cup granulated sugar**
- 1/4 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 ounce bittersweet or semisweet chocolate, very finely chopped (about 1/4 cup chopped)**

Chocolate Ganache Filling (optional):

- 2/3 cup bittersweet or semisweet chocolate, chopped**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into 1/2-inch cubes**
- pinch sea or kosher salt**
- 1/2 cup heavy cream**

Preheat oven to 325°F. Line two baking sheets with parchment paper.

Insert the blade assembly into the prep bowl. Add the almond meal and confectioners' sugar. Process until ingredients are combined, about 10 seconds. Reserve.

Put the egg whites and salt in a large mixing bowl. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender fitted with the Chef's Whisk, whip whites for about 1 to 2 minutes, or until the whites are beginning to thicken and froth. Gradually add the granulated sugar and vanilla and continue to whip whites until they reach medium-firm peaks, about 3 to 4 minutes.

Very gently fold the almond/sugar mixture and the chopped chocolate into the egg whites, taking care not to deflate the meringue.

Pour the batter into a piping bag fitted with a small to medium plain tip*. Pipe nickel-size mounds onto the prepared pans.

Allow the piped macaroons to sit for 40 to 60 minutes before baking (this ensures a smooth top to the baked cookies and a better-tasting final product).

Bake the rested macaroons for 12 to 14 minutes, or until the edges just begin to brown. Let the macaroons cool completely before removing from the parchment.

If using, make the ganache filling while macaroons are cooling.

In a small mixing bowl, combine the chocolate, butter and salt. In a heavy bottomed small saucepan, bring the cream to just a boil. Pour the hot cream over the chocolate mixture. Let sit for about 5 minutes, and then, using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender fitted with the Chef's Whisk, gently whisk together to fully combine. Let ganache come to room temperature, and then refrigerate for about 20 to 30 minutes until just thickened.

Once the ganache has thickened, either pipe or spoon the filling onto the flat side of half of the macaroons (about 1/2 teaspoon per macaroon). Top with a plain macaroon.

*If you do not have a piping bag, you can spoon the batter onto the pans instead.

Nutritional information per serving (1 filled cookie):
Calories 50 (49% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 3g
sat. fat 2g • chol. 5mg • sod. 15mg • calc. 4mg • fiber 0g

Mexican Chocolate Pudding

The hint of spice in this pudding adds a wonderful twist on the traditional chocolate pudding.

Makes six 1/2-cup servings

- 1/2 cup granulated sugar**
- 2 tablespoons cornstarch**
- 3/4 teaspoon sea or kosher salt, divided**
- 1 1/2 teaspoons ground cinnamon**
- 1/4 teaspoon cayenne**
- 1 1/3 cup unsweetened cocoa powder**
- 6 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 2 cups whole milk**
- 1 1/2 teaspoons pure vanilla extract**
- 3 large egg yolks**
- 1 tablespoon unsalted butter**

In a heavy-bottomed medium saucepan, whisk together the sugar, cornstarch, 1/4 teaspoon of salt, cinnamon, cayenne and cocoa powder. Stir in the chopped chocolate.

In a mixing bowl, combine the milk, vanilla and egg yolks. Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender fitted with the Chef's Whisk, gently whisk together to fully combine. Add to the chocolate mixture and set over medium heat. Bring the mixture to a boil, whisking often to maintain a smooth mixture. Once the mixture comes to a boil, continue to whisk with the hand blender for an additional 1 to 2 minutes. Whisk in the butter.

Strain the pudding and then divide among six ramekins or custard dishes. Chill for at least 2 hours, or overnight. Note: to prevent a skin from forming on top of the pudding, cover with plastic wrap directly on surface of pudding.

Best served chilled.

Nutritional information per serving:

*Calories 330 (48% from fat) • carb. 41g • pro. 7g • fat 20g
sat. fat 10g • chol. 120mg • sod. 320mg • calc. 124mg • fiber 4g*

Strawberry Shortcake

Makes about 10 to 11 individual shortcakes.

Sponge cake:

½ cup whole milk
¼ cups cake flour
¼ teaspoon salt
1 teaspoon baking powder
6 large eggs
¾ cup granulated sugar, divided
1 teaspoon pure vanilla extract
1 teaspoon lemon zest

Topping:

1 pound strawberries, hulled and sliced
2 tablespoons granulated sugar
1½ cups heavy cream
¼ cup plus 2 tablespoons confectioners' sugar
1 teaspoon pure vanilla extract

Preheat oven to 350°F. Butter a jelly-roll pan (17 x 11 x 1 inch) well and line the bottom with a piece of parchment paper to fit the pan.

Put the milk in a small saucepan over medium-low heat. Sift dry ingredients together in a small bowl.

Separate eggs into separate large mixing bowls.

Using the Cuisinart® Smart Stick PLUS® Cordless Hand Blender with Chef's Whisk attachment, beat whites until soft peaks form, about 2 minutes; add ¼ cup of sugar and continue beating for about 3½ to 4 minutes, until whites are stiff and glossy.

Beat yolks with remaining sugar and vanilla. Beat until the mixture is pale and thick and lemony in color, about 2 minutes. Carefully add the dry ingredients and warm milk alternately, beginning and ending with the dry ingredients. When adding ingredients to yolk mixture, use short pulses with the whisk attachment until incorporated, scraping bowl with large rubber spatula between additions. Pulse in the lemon zest. Carefully fold in egg whites in three additions: use the whisk to incorporate the first addition and then a large spatula for the subsequent additions. Incorporate gently but thoroughly so not to deflate the egg whites.

Pour batter into prepared pan. Bake until lightly golden and cake springs back when touched, about 20 minutes. Allow cake to cool for about 10 minutes and then invert pan onto a large sheet of parchment paper. Cool completely.

While cake is baking, prepare the topping.

Toss the strawberries and sugar together in a small bowl. Reserve.

Put the cream, sugar, and vanilla in a large mixing bowl. Using the Chef's Whisk, whisk the cream until firm peaks are achieved, about 2 to 3 minutes.

Once cake is completely cool, cut individual circles out of the sheet cake with a round 4-inch cutter.

To prepare individual cakes: top each cake with a heaping ¼ cup of whipped cream and then top each with ¼ cup of the macerated strawberries.

*Nutritional information per serving (based on 11 shortcakes):
Calories 300 (39% from fat) • carb. 41g • pro. 5g • fat 13g
sat. fat 7g • chol. 135mg • sod. 130mg • calc. 56mg • fiber 1g*

©2013 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

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

13CE144362

IG IB-8270-ESP

menudo con el batidor. Cuando la mezcla hierva, licuar durante 1–2 minutos. Agregar la mantequilla.

Colar el budín y dividir entre seis ramequines. Refrigerar durante 2–12 horas. Nota: para evitar que una piel se forme encima del budín, cubrir la superficie con una película de plástico. Servir frío.

Información nutricional por porción:

Calorías 330 (48% de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 7 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 120 mg • Sodio 320 mg • Calcio 124 mg • Fibra 4 g

"Shortcakes" de fresa

Cantidad: 10–11 "shortcakes" individuales

Bizcocho:

$\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de leche entera

$\frac{1}{2}$ taza (155 g) de harina de repostería

$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

1 cucharadita de polvo de hornear

6 huevos grandes

$\frac{3}{4}$ taza (150 g) de azúcar granulado

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1 cucharadita de ralladura de limón

Cobertura:

1 libra (455 g) de fresas, partidas en dos

2 cucharadas de azúcar granulado

$\frac{1}{2}$ taza (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

$\frac{1}{4}$ taza + 2 cucharadas (35 g) de azúcar glasé

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Precalentar el horno a 350°F (180°C). Enmantequillar una bandeja baja de 17 x 11 pulgadas (42 x 30 cm) y forrar con papel sulfurizado.

Calentar la leche a fuego medio-lento, en una cacerola pequeña. Tamizar los ingredientes secos, juntos. Reservar.

Separar los huevos en dos tazones diferentes.

Batir las claras, usando el accesorio batidor, durante aproximadamente 2 minutos, hasta que se forman picos suaves. Agregar $\frac{1}{4}$ taza (50 g) del azúcar y seguir batiendo durante 3½–4 minutos, hasta que se formen picos firmes.

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

Agregar el resto del azúcar y la vainilla a las yemas. Batir durante aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla pálida y espesa. Agregar, alternando, los ingredientes secos y la leche caliente, empezando y terminando con los ingredientes secos. Batir,

usando pulsaciones cortas. Raspar el tazón después de cada adición con una espátula de caucho. Agregar la ralladura y combinar; incorporar delicadamente las claras, en tres veces; utilizar el accesorio batidor para incorporar la primera parte, y una espátula grande para incorporar el resto. Incorporar las claras delicadamente, pero completamente, sin desinflarlas.

Esparcir la mezcla en la bandeja preparada. Meter al horno durante aproximadamente 20 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente doradas. Dejar enfriar durante 10 minutos, y luego desmoldar, invirtiendo la bandeja, sobre una hoja de papel sulfurizado. Dejar enfriar completamente.

Mientras el bizcocho está cociendo, preparar la cobertura.

Combinar las fresas y el azúcar en un tazón pequeño. Reservar.

Colocar la crema, el azúcar y la vainilla en un tazón grande. Batir durante 2–3 minutos,

usando el accesorio batidor, hasta que se formen picos firmes.

Una vez frío el bizcocho, cortar círculos de 4 pulgadas (10 cm) de diámetro con un

cutador de galletas.

Para armar: colocar 4 cucharadas llena de crema batida, y luego 4 cucharadas llenas de

fresas encima de cada círculo.

Información nutricional por porción (basada en 17 bizcochos):

Calorías 300 (39% de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 5 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 135 mg • Sodio 130 mg • Calcio 56 mg • Fibra 1 g

©2013 Cuisinart

150 Milford Road

East Windsor, NJ 08520

Impreso en la China

13CE144362

G IB-8270-ESP

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
 Calorías 30 (42% de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g
 • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 100 mg • Calcio 14 mg • Fibra 1 g

Macarrones franceses con chipas de chocolate

Estas deliciosas galletas de merengue no son macarrones comunes. Lucen hermosos, sobre cualquier plato.

Cantidad: 40 galletas rellenas o 80 galletas simples

Macarrones

1	1/2	1	1	3	1	1/2
taza (75 g) de almendras en polvo	taza (120 g) de azúcar glasé	claras de huevo grande	pizca de sal marina o kosher	taza (50 g) de azúcar granulado	cucharadita de extracto natural de vainilla	1 onza (30 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet") o semi-dulce ("semisweet"), finamente picado
"Ganache" de chocolate (opcional) ("semisweet"), finamente picado	taza (120 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet") o semi-dulce ("semisweet"), picado	3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos	1 pizca de sal marina o kosher	1/2 taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")	1/2 taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")	Precalentar el horno a 325°F (160°C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Instalar el accesorio picador/moledor. Agregar las almendras en polvo y el azúcar glasé. Procesar durante 10 segundos para combinar. Reservar.

Colocar las claras de los huevos y la sal en un tazón grande. Batir, usando el accesorio batidor, durante 1–2 minutos, hasta que empiecen a espesarse. Agregar poco a poco el azúcar granulado y la vainilla y seguir batiendo durante 3–4 minutos, hasta que se formen picos medio-firmes.

Incorporar *muy delicadamente* la mezcla de almendras/azúcar y el chocolate picado, teniendo cuidado de no desinflar el merengue.

Colocar la mezcla en una manga pastelera con una boquilla simple pequeña a mediana. Formar pequeños merengues sobre las placas.

Dejar reposar durante 40–60 minutos antes de meter al horno.

Meter al horno durante 12–14 minutos, hasta que las orillas empiecen a dorarse. Dejar entrar completamente, sobre la placa.

Si usa "ganache", rellenar los macarrones aún tibios.

Combinar el chocolate, la mantequilla y la sal en un tazón pequeño. Colocar la crema caliente sobre el chocolate. Dejar reposar durante 5 minutos, y luego batir, usando el accesorio batidor, hasta obtener una mezcla suave. Dejar la "ganache" enfriar a temperatura ambiente, y luego refrigerar durante 20–30 minutos, hasta espesarse.

Una vez fría, colocar aproximadamente 1/2 cucharadita de "ganache" sobre el lado plano de la mitad de las galletas. Colocar otra galleta encima.

*Si no tienen manga pastelera, utilizar una cuchara.

Información nutricional por porción (1 galleta):

Calorías 50 (49% de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 1 g • Grasa 3 g
 • Grasa saturada 2 g • Colesterol 5 mg • Sodio 15 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

Budin de chocolate mexicano

Las especias dan a este budín de chocolate un toque maravilloso e inesperado.

Cantidad: 6 porciones de 1/2 taza (120 ml)

1/2	2	1/2	1/4	6	2	1
taza (100 g) de azúcar granulado	cucharadas de maicena	cucharada de sal kosher o marina	cucharadita de pimentita de Cayena	onzas (180 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado	tazas (475 ml) de leche entera	1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal
1/2 taza (120 ml) de cacao amargo en polvo	1/2 cucharadita de canela en polvo	1/4 cucharadita de pimentita de Cayena	1/4 taza (40 g) de cacao amargo en polvo	3 yemas de huevo grande	1 1/2 cucharadita de extracto natural de vainilla	3 yemas de huevo grande

Colocar el azúcar, la maicena, 1/4 cucharadita de la sal, la canela, la pimentita de canela y el cacao en polvo en una cacerola de fondo pesado. Revolver. Agregar el chocolate picado.

En un tazón, combinar la leche, la vainilla y las yemas. Batir suavemente, usando el accesorio batidor, hasta obtener una mezcla suave. Agregar la mezcla de chocolate y poner a calentar a fuego medio. Calentar hasta que la mezcla hierva, revolviendo a

Crema para untar de ajo y cebolla asados

Esta crema muy fácil de preparar es ideal para servir con "crostini".

Cantidad: 1 1/2 taza (355 ml)

6	dientes de ajo
2	cebollas Vidalia, en cuartos
2	cucharadas de aceite de oliva virgen extra
3/4	cucharada de sal kosher o marina
1	cucharada de miel
3	cucharadas de perejil fresco
3/4	cucharadita de pimienta negra recién molida
3	cucharadas de queso Parmesano rallado

Precalentar el horno a 450°F (230°C).

Combinar el ajo, la cebolla, el aceite 1/4 cucharadita de la sal y la miel en un tazón grande. Esparcir la mezcla sobre una placa para horno forrada con papel de aluminio y asar durante 25 minutos, hasta que los vegetales estén bien dorados, pero no quemados.

Instalar el accesorio picador/moledor. Agregar el perejil y pulsar 5 ó 6 veces. Agregar los vegetales asados y los ingredientes remanentes. Pulsar 2-3 veces, y luego procesar hasta obtener una mezcla homogénea.

Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

• *Calorías 45 (54% de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 200 mg • Calcio 22 mg • Fibra 0 g*

"Tapenade"

Condimento francés tradicional. Ideal para servir con galletitas saladas o pan crujiente.

Cantidad: 1 taza (235 ml)

1	diente de ajo
2 1/2	cucharadas de perejil fresco
1	taza (200 g) de aceitunas negras deshuesadas
1/4	taza (65 g) de aceitunas verdes lavadas y escurridas
1 1/2	cucharada de alcaparras, lavadas y escurridas
1/2	cucharadita de pimienta negra recién molida
2	cucharadas de aceite de oliva virgen extra

"Tapenade" de pimiento rojo asado

Cantidad: 1 taza (235 ml)

1/2	pimiento dulce rojo
1/2	pimiento dulce amarillo
1/2	pimiento dulce anaranjado
2	dientes de ajo
1/2	chaloite, en trozos
2	cucharadas de perejil fresco
1	cebollita ("green onions"), en trozos
1/4	taza (65 g) de aceitunas negras
1	cucharada de alcaparras, lavadas y escurridas
1	cucharadita de jugo de limón fresco
1	cucharada de piñones tostados
1	pizca de sal marina o kosher
1/4	cucharadita de pimienta negra recién molida

Precalentar el horno a 450°F (230°C).

Disponer los pimientos sobre una placa para horno forrada con papel de aluminio, el lado con piel apuntando hacia arriba. Asar sobre la rejilla superior durante 25 minutos, hasta que estén bien dorados, pero no quemados. Retirar del horno, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 10 minutos. Después de 10 minutos, pelar. Cortar en pedazos y reservar.

Empezar a preparar el "tapenade":

Instalar el accesorio picador/moledor. Colocar el ajo y el chaloite en el bol y pulsar 10-15 veces. Raspar el bol. Agregar el perejil y la cebollita y pulsar 4 ó 5 veces para picar. Agregar las aceitunas y pulsar 4 ó 5 veces. Agregar los pimientos asados y las alcaparras y pulsar aproximadamente 4 veces para picar. Agregar el resto de los ingredientes y pulsar 2 ó 3 veces para combinar.

Ajustar la sazón al gusto. Servir con vegetales crudos o "crostini".

Crema para untar de frijoles negros

Cantidad: 1 taza (235 ml)

1 diente de ajo

½ jalapeño mediano, sin semillas, en trocitos

2 cucharadas de cilantro fresco

1 taza (200 g) de frijoles negros cocinados

3 cucharadas de jugo de lima fresco

½ cucharadita de comino en polvo

¼ cucharadita de sal marina o kosher

¾ cucharadita de pimienta negra recién molida

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de agua

Instalar el accesorio picador/molador. Agregar el ajo, el jalapeño y el cilantro. Procesar durante 5 segundos. Raspar el bol. Agregar los ingredientes remanentes, reservando 1 cucharada de frijoles. Pulsar 2-3 veces, luego procesar durante 5 segundos, hasta combinar los ingredientes. Agregar el queso y pulsar 2-3 veces.

Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 48 (8% de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 71 mg • Calcio 20 mg • Fibra 2 g

Salsa de tomates y maíz

Salsa casera sin grasa, lista en minutos.

Cantidad: 1 ½ taza (295 ml)

1 diente de ajo

¼ cebolla mediana, en pedazos

½ jalapeño mediano, sin semillas, en trocitos

1 cebolleta ("green onions", en trozos

¼ taza (15 g) de cilantro fresco

¼ cucharadita de jugo de lima fresco

1 cucharadita de sal marina o kosher

1 pizca de pimienta negra recién molida

1 pizca de Chile en polvo

1 tomate mediano, en trozos

½ taza (65 g) de maíz en grano congelado

Instalar el accesorio picador/molador. Colocar el ajo, la cebolla, el jalapeño, la cebolleta y el cilantro en el bol y pulsar 5 veces, hasta picar grueso. Raspar el bol. Agregar el jugo de lima, la sal, la pimienta, el Chile en polvo y el tomate. Pulsar 3-4 veces más. Agregar el maíz. Pulsar 2 ó 3 veces para combinar.

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

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 10 (6% de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 100 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1 g

Salsa de aguacate y cítricos

Esta salsa es perfecta para servir con pollo asado o pescado.

Cantidad: 1 ½ taza (355 ml)

1 diente de ajo

1 cebolla roja mediana, en pedazos

½ jalapeño mediano, sin semillas, en trocitos

¼ taza (15 g) de cilantro fresco

½ cucharada de miel

¼ cucharadita de sal marina o kosher

¼ pizca de pimienta negra recién molida

1 toronja, pelada y cortada en pedazos (quitar la piel amarga)

1 aguacate, en pedazos

Instalar el accesorio picador/molador. Colocar el ajo, la cebolla, el jalapeño y el cilantro en el bol y pulsar 5 veces, hasta picar grueso. Raspar el bol. Agregar la miel, la sal, la pimienta, el comino y la toronja. Pulsar 3-4 veces más. Agregar el aguacate. Pulsar 2 ó 3 veces para combinar.

Ajustar la sazón al gusto. Eliminar el exceso de líquido antes de servir.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 30 (54% de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 100 mg • Calcio 6 mg • Fibra 1 g

reducir el fuego y cocer a fuego lento durante 10–15 minutos. Agregar la sal remanente, la miel y el jugo de limón/lima.

Licuar hasta que la mezcla esté suave y empiece a espesarse. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Ajustar la sazón al gusto.

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

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 460 mg • Calcio 27 mg • Fibra 2 g
Calorías 100 (21% de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g

Vinagreta básica

Esta receta básica puede modificarse fácilmente, usando el aceite y el vinagre de su elección.

Cantidad: 1 ½ taza (355 ml)

1 diente de ajo

2 cucharaditas de mostaza de Dijon

1 cucharada de vinagre de vino tinto

1 cucharadita de jugo de limón fresco

¾ cucharadita de sal marina o kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1 ¼

taza (295 ml) de aceite de oliva virgen extra

Instalar el accesorio picador/moledor. Poner el ajo en el bol y pulsar 10–15 veces. Raspar el bol. Agregar la mostaza, el vinagre, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Pulsar 4 ó 5 veces. Agregar el aceite y procesar hasta emulsionar.

Ajustar la sazón al gusto.

Si el tiempo lo permite, dejar reposar durante 30 minutos o más antes de usar. Conservar en el refrigerador, durante hasta una semana, en un recipiente hermético. Sacar del refrigerador 30 minutos antes de usar. Procesar durante unos segundos si es necesario.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 98 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g
Calorías 8 (82% de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g

Aderezo de yogur y hierbas frescas

Este aderezo picante es cremoso, sin embargo, tiene menos grasa que los aderezos cremosos tradicionales.

Es perfecto para servir con vegetales crudos.

Cantidad: ¾ taza (160 ml)

1 diente de ajo

1 cucharada de eneldo fresco

½ cucharada de estragón fresco

1 cucharada de mostaza de Dijon

¼ cucharadas de vinagre blanco

¼ cucharadita de sal marina o kosher

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

¾ cucharadita de azúcar granulado

1 cucharada de jugo de limón fresco

½ taza (120 ml) de yogur griego (u otro yogur escurreddo)

Instalar el accesorio picador/moledor. Poner el ajo en el bol y pulsar 10–15 veces. Raspar el bol. Agregar el eneldo y el estragón y pulsar 4 ó 5 veces para picar. Agregar los ingredientes remanentes y procesar para combinar.

Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

• Calorías 15 (1% de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 130 mg • Calcio 32 mg • Fibra 0 g

Hummus

Cantidad: 1 taza (235 ml)

1 diente de ajo

1 taza (200 g) de garbanzos

3½ cucharadas de salsa Tahini

2 cucharadas de jugo de limón fresco

½ cucharadita de sal marina o kosher

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

½

taza (80 ml) de agua (usar más si es necesario)

Instalar el accesorio picador/moledor. Poner el ajo en el bol y pulsar 10–15 veces. Raspar el bol. Agregar los garbanzos, la salsa Tahini, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Pulsar 6 ó 8 veces. Agregar el aceite y procesar hasta emulsionar. Agregar el agua y procesar hasta obtener una mezcla muy suave. Si desea una consistencia menos espesa, simplemente agregue más agua.

Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 120 (63% de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 3 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 230 mg • Calcio 39 mg • Fibra 2 g

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego lento, en una cacerola grande. Agregar el ajo y saltear durante 5 minutos, hasta que esté suave y fragante. Agregar los tomates y su jugo, aplastándolas suavemente con un cucharón de madera. Cocer hasta que la mezcla hierva bien. Agregar la albahaca, las especias y la sal. Cocer a fuego lento durante 20-30 minutos, hasta que espese. Agregar el azúcar, probar y ajustar la sazón. Cocer a fuego lento durante 10 segundos adicionales.

Licuar hasta que la mezcla esté suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):
 Calorías 42 (37% de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 149 mg • Calcio 14 mg • Fibra 1 g

Salsa de chile ancho

Salsa multiuso perfecta para servir con platos mexicanos.

Cantidad: 1½ taza (355 ml)

6	chiles anchos, secos
1	chilote grande, en trozos
1	diente de ajo
1	jalapeño, sin semillas, en trocitos
1	cucharada de aceite de oliva virgen extra
¼	taza (60 ml) de vino blanco
1	taza (235 ml) de caldo de pollo caliente
1	cucharadita de sal kosher o marina
2	cucharadas de miel
1	cucharada de jugo de limón/lima fresco

Calentar el aceite de oliva a fuego medio-lento, en un sartén mediano. Agregar el ajo y la cebolla. Saltear durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves.

Colocar los vegetales salteados en el vaso medidor. Agregar el resto de los ingredientes. Licuar hasta que la mezcla esté suave y empieza a espesarse. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
 Calorías 20 (10% de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 85 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

Ketchup

Cantidad: 2 tazas (475 ml)

½	cucharada de aceite de oliva virgen extra
1	diente de ajo, picado
½	cebolla roja mediana, picada
1	lata de 14.5 onzas (420 g) de tomates picados, escurridos
1	lata de 6 onzas (170 g) de concentrado de tomate
½	taza (100 g) de azúcar moreno
½	taza (60 ml) de vinagre de sidra de manzana
¾	cucharadita de sal marina o kosher
½	cucharadita de mostaza de Dijón
¼	cucharadita de canela en polvo
1	pizca de pimienta negra recién molida
¼	cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo

Cantidad: 6 tazas (1.4 L)

3	cucharadas de aceite de oliva virgen extra
10	dientes de ajo, finamente picados
2	latas de 28 onzas (810 g) de puré de tomate
10	hojas de albahaca fresca, picadas
½	cucharadita de pimienta negra recién molida
1	cucharadita de orégano seco
¼	cucharadita de semillas de hinojo
1	pizca de sal marina o kosher
¼	taza (50 g) de azúcar granulado

Poner los chiles en un tazón y cubrir con agua hirviente. Cubrir el tazón con papel de aluminio o con un plato. Dejar reposar durante 30-45 minutos, hasta que los chiles estén suaves. Cuando estén suaves, retirar las semillas y los tallos y reservar.

Instalar el accesorio picador/moledor. Colocar el chilote, el ajo y el jalapeño en el bol y procesar durante 6-8 segundos para picar grueso. Reservar.

Calentar el aceite de oliva a fuego medio en una sarteadora o un sartén. Agregar la mezcla de chalote/ajo/jalapeño y una pizca de la sal. Saltear durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves y ligeramente dorados. Agregar los chiles y cocer durante un minuto adicional. Agregar el vino. Raspar el fondo del sartén. Reducir el vino hasta evaporarse casi por completo. Agregar el caldo de pollo, esperar hasta que hierva y luego

Crema ligera de brécol y papas

Esta deliciosa crema es muy ligera y saludable.

Cantidad: 10 tazas (2.3 L)

2½ cucharadas de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo, picados

½ cebolla roja mediana, picada

1¾ cucharadita de sal marina o kosher

1 cucharadita de pimienta negra recién molida

2 libras (910 g) de brécol (tallos pelados y cogolillos separados)

1 libra (455 g) de patatas, peladas y cortadas en cubos

3 cucharadas de jerez

4 tazas (945 ml) de caldo de vegetales caliente

¾ cucharadita de ralladura de limón

3 cucharadas de queso Parmesano rallado

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego lento, en una cacerola grande. Agregar el ajo, la cebolla, y una pizca de sal y pimienta. Satear durante 8-10 minutos, hasta que este suave. Subir el fuego y agregar las papas y los tallos de brécol a la olla. Sazonar con sal el jerez hasta que se haya evaporado casi por completo. Agregar el caldo y dejar hervir. Reducir el fuego y agregar los cogolillos de brécol, la ralladura, el queso Parmesano y el resto de la sal y pimienta. Seguir cociendo a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas.

Licuar, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Nota: Esta crema es muy espesa. Si desea que sea más líquida, agregar más caldo.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 140 (39% de grasas) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 5 g • Grasa 7 g

• Grasa saturada 2 g • Colesterol 5 mg • Sodio 680 mg • Calcio 71 mg • Fibra 4 g

Crema de zanahoria y jengibre

Cantidad: 8 tazas (1.9 L)

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

2 chalotes, picados

3 cucharadas de jengibre fresco finamente rallado

1 cucharadita de sal kosher o marina

¾ cucharadita de pimienta negra recién molida

2 libras (910 g) de zanahorias, en trozos

2 cucharadas de vinagre de arroz

5 tazas (710 ml) de caldo de vegetales

½ taza (80 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema)

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego lento, en una cacerola grande. Agregar los chalotes, 2 cucharadas del jengibre y una pizca de sal y pimienta. Satear los vegetales durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves. Agregar las zanahorias y ajustar el fuego a medio-alto. Satear por 2-3 minutos, hasta que las zanahorias estén suaves. Agregar el vinagre y reducir hasta que se haya evaporado casi por completo.

Agregar la crema. Licuar, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Nota: Esta crema es muy espesa. Si desea que sea más líquida, agregar más caldo.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 150 (39% de grasas) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 3 g • Grasa 7 g

• Grasa saturada 2 g • Colesterol 5 mg • Sodio 490 mg • Calcio 72 mg • Fibra 3 g

Mayonesa

Cantidad: 1 taza (235 ml)

¼ taza (60 ml) de sustituto de huevo pasteurizado (como EggBeaters®)

1 cucharada de jugo de limón fresco

½ cucharada de vinagre de vino blanco

½ cucharada de mostaza de Dijón

½ cucharadita de azúcar granulado

1 pizca de sal marina o kosher

1 taza (160 ml) de aceite vegetal

Colicar todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso medidor. Licuar hasta que la mezcla empiece a espesarse. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Agregar el aceite 2 cucharadas a la vez, sin dejar de licuar. Seguir licuando durante aproximadamente 30 segundos más, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta que la mezcla esté espesa.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 30 (96% de grasas) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 100 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

EggBeaters® es una marca registrada de Nabisco.

Crema de arvejas

Crema de chirivía asada y manzana

Esta sopa es herbosa, ligera y fresca.
Puede servirse caliente o fría.

Cantidad: 8 tazas (1.9 L)

3½	libras (1.1 kg) de chirivías ("parsnips"), peladas y cortadas en rodajas
¼	cucharadita de sal marina o kosher
2	chajotes pequeños, finamente picados
2	manzanas medianas, peladas y cortadas en pedazos
¼	taza (60 ml) de vino blanco
5	tazas (1.2 L) de caldo de vegetales caliente
1	taza (235 ml) de leche baja en grasa

Precalentar el horno a 400°F (200°C).

Combinar 1½ cucharadas del aceite de oliva, las chirivías, la sal y la pimienta en un tazón. Cocinar la mezcla sobre una placa para horno forrada con papel de aluminio y asar durante 30–35 minutos, hasta que las chirivías estén suaves y doradas. Cerciorarse de no quemarlas.

Durante este tiempo, calentar el resto del aceite de oliva a fuego medio-lento en una cacerola grande. Agregar los chajotes y cocer durante 3 minutos, hasta que estén suaves y transúcidos. Agregar las manzanas, tapar y cocer durante aproximadamente 8 minutos, hasta que estén suaves. Agregar las chirivías asadas y el vino. Subir el fuego ligeramente y reducir hasta que se haya evaporado casi por completo. Agregar el caldo y dejar hervir. Reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante 5–8 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos.

Agregar la leche. Licuar, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Nota: Esta crema es muy espesa. Si desea que sea más líquida, agregar más caldo.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 120 (40% de grasas) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 2 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 5 mg • Sodio 360 mg • Calcio 59 mg • Fibra 2 g

3	cucharadas de jugo de limón fresco
1	(mitad leche/mitad crema)
¼	taza (235 ml) de crema líquida "half-and-half"
2	taza (20 g) de perejil picado
3–4	libras (910 g) de arvejas congeladas
¼	tazas (710–945 ml) de caldo de vegetales
1	taza (80 ml) de vino blanco
¾	cucharadita de pimienta negra recién molida
1	cucharadita de sal kosher o marina
1	puerro mediano, cortado longitudinalmente por la mitad y picado
3	dientes de ajo, machacados
3	cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego lento, en una cacerola grande. Agregar el ajo, el puero y una pizca de sal y de pimienta, y saltear durante aproximadamente 10 minutos, hasta que los vegetales estén suaves y fragantes. Agregar el vino y cocer fuego a medio-alto. Reducir el vino hasta que se haya evaporado casi por completo. Agregar el

caldo de vegetales, la mitad de las arvejas y el resto de la sal y de la pimienta. Calentar hasta que hierva. Reducir el fuego, tapar y hervir a fuego lento durante 5 minutos, hasta que las arvejas estén suaves. Agregar el resto de las arvejas y cocer durante 2–3 minutos adicionales. Agregar el perejil, la crema y el jugo de limón.

Licuar, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 180 (43% de grasas) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 7 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 10 mg • Sodio 660 mg • Calcio 75 mg • Fibra 4 g

Batido súper antioxidante

Este sabroso batido está lleno de vitamina C.

Cantidad: 2 tazas (475 ml)

½	taza (120 ml) de jugo de naranja
½	taza (100 g) de pedazos de naranja, sin membrana
½	taza (100 g) de pedazos de toronja, sin membrana
½	taza (100 g) de fresas congeladas
½	taza (100 g) de cubos de mango
½	taza (100 g) de cubos de piña

Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar durante aproximadamente 30 segundos, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):
Calorías 116 (4% de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 11 mg • Calcio 56 mg • Fibra 3 g

Batido verde

Cantidad: 2 tazas (475 ml)

½	taza (120 ml) de jugo de naranja o de manzana
2	kiwis, en cubos
1	taza (200 g) de cubos de melón
½	taza (100 g) de cubos de piña

Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar durante aproximadamente 30 segundos, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):
Calorías 120 (4% de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 25 mg • Calcio 46 mg • Fibra 4 g

Batido con triple chocolate

El último batido para los amantes del chocolate.

Cantidad: 2 tazas (475 ml)

¾	taza (175 ml) de leche con chocolate
1	taza (235 ml) de helado de chocolate
2	cucharadas de jarabe de chocolate

Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar durante aproximadamente 40 segundos, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):
Calorías 400 (43% de grasa) • Carbohidratos 47 g • Proteínas 9 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 12 g • Colesterol 120 mg • Sodio 140 mg • Calcio 294 mg • Fibra 2 g

Colada de frutas mixtas

Esta sabrosa colada será el éxito de su próxima fiesta.

Cantidad: 8 porciones de 8 onzas (235 ml)

2	tazas (475 ml) de jugo de naranja, pera, mango
8	onzas (235 ml) de ron claro
8	onzas (235 ml) de crema de coco
2	bananos, en trozos
3	tazas (495 g) de cubos de piña fresca
2½	tazas (300 g) de durazno congelado

Colocar todos los ingredientes en una jarra grande. Licuar durante aproximadamente 50 segundos, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Servir con o sin hielo.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):
Calorías 240 (24% de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 2 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 0 mg • Sodio 20 mg • Calcio 14 mg • Fibra 3 g

Batidos y otras bebidas

Batido de desayuno para el camino	15
Batido proteico	15
Batido súper antioxidante	16
Batido con triple chocolate	16
Colada de frutas mixtas	16
Cremas, salsas, salsas para mojar y cremas para untar	
Crema de arvejas	17
Crema de chirivía asada y manzana	17
Crema ligera de brécol y papas	18
Crema de zanahoria y jengibre	18
Mayonesa	18
Ketchup	19
Salsa marinara	19
Salsa de chile ancho	19
Vinagreta básica	20
Aderezo de yogur y hierbas frescas	20
Humus	20
Crema para untar de frijoles negros	21
Salsa de tomates frescos y maíz	21
Salsa de aguacate y cítricos	21
Crema para untar de ajo y cebolla asados	22
"Tapenade"	22
"Tapenade" de pimiento rojo asado	22
Postres	
Macarones franceses con chipas de chocolate	23
Budin de chocolate mexicano	23
"Shortcakes" de fresa	24

Batido de desayuno para el camino

Cantidad: 2 tazas (475 ml)

- ¾ taza (175 ml) de jugo de naranja, durazno y mango
- 6 tazas (175 ml) de yogur de vainilla bajo en grasa
- ½ banana, en trozos
- ½ taza (70 g) de arándanos azules congelados
- 3-4 fresas congeladas
- 1 cucharada de semillas de linaza en polvo

Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar durante aproximadamente 30 segundos, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

- Calorías 320 (7% de grasa) • Carbohidratos 69 g • Proteínas 6 g • Grasa 3 g
- Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 65 mg • Calcio 185 mg • Fibra 4 g

Batido proteico

Cantidad: 2 tazas (475 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche descremada o semi-descremada (también puede usar leche de soya o de arroz)
- 1 banana, en trozos
- ½ taza (75 g) de cubos de mango
- ½ taza (70 g) de arándanos azules congelados
- 2 cucharadas de proteínas en polvo
- 1-2 cucharadas de miel (opcional)

Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar durante aproximadamente 30 segundos, con un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Cerciorarse de mantener la varilla sumergida al licuar.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

- Calorías 190 (9% de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 13 g • Grasa 2 g
- Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 170 mg • Calcio 232 mg • Fibra 3 g

GARANTÍA LIMITADA DE 3 AÑOS

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

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato 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, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparación o reemplazamiento (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

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

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

NOTA: Para 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 lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

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

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



PATRÓN PARA MONTAR EL SOPORTE MURAL A LA PARED

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizadas por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso intencional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuencias, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberán 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.

cercano.

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

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

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

o

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre limpie el aparato cuidadosamente después de cada uso.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

LICUADORA DE MANO

Separe el mango cargador del bloque-motor antes de limpiarlo. Retire la varilla. Lave la varilla a mano, en agua jabonosa tibia. No es necesario desmontar la cuchilla para limpiar la varilla. No utilice limpiadores abrasivos, los cuales podrían dañar el acabado.

Limpie el bloque-motor con una esponja o un paño ligeramente humedecido.

No utilice limpiadores abrasivos, los cuales podrían dañar el acabado.

El vaso medidor puede lavarse a mano, con un detergente suave, o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).

Nunca sumerja el bloque-motor o el mango cargador en agua.

ACCESORIO PICADOR/MOLEDOR

Le recomendamos que enjuague el bol, la cuchilla y la tapa inmediatamente después del uso, ya que alimentos secos podrían dificultar la limpieza. Lave el aro de la cuchilla, el poste de plástico y el bol en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas. Limpie la parte inferior de la tapa con una esponja o un paño ligeramente humedecido para eliminar los residuos de alimentos. **No**

sumerja la tapa del bol en agua y no la meta al lavavajillas. Lave la cuchilla cuidadosamente. No la deje en agua jabonosa, donde la pueda perder de vista.

El bol y la cuchilla son aptos para lavavajillas. Si lava el bol en el lavavajillas,

pongalo al revés para evitar que se llene de agua durante el ciclo de lavado.

Coloque la cuchilla en la cesta para cubiertos. Tenga cuidado al sacar la

cuchilla del lavavajillas. Limpie la tapa con un paño ligeramente humedecido.

Seque inmediatamente.

El accesorio picador/moedor es para USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. Toda reparación, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

ACCESORIO BATIDOR

Separe el accesorio batidor del bloque-motor. Separe el batidor de la caja de engranajes, jalándolos en dirección opuesta. Limpie la caja de engranajes con un paño humedecido. Lave el batidor en agua jabonosa tibia, o en el lavavajillas. **No sumerja la caja de engranajes en agua u otro líquido.** Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RECICLAJE DE LAS BATERÍAS



Este producto utiliza cuatro baterías de níquel-cadmio recargables y reciclables. Las baterías deben ser recicladas al final de su vida útil. No quemar las baterías, ni las coloque en un compostador.

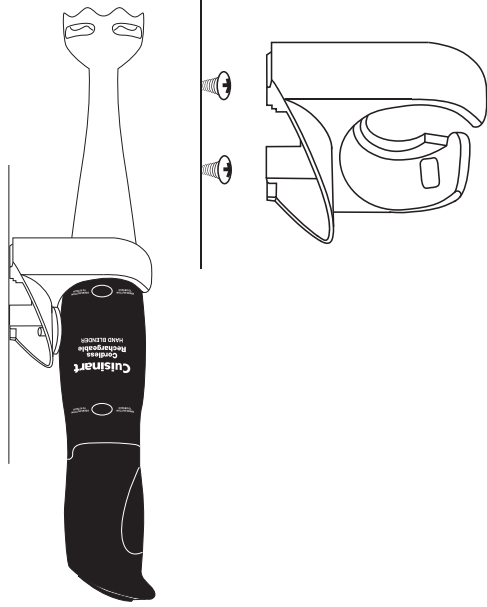
Tampoco se deben tirar las baterías con el resto de la basura. Para más

información acerca del reciclaje de las baterías, comuníquese con las autoridades locales en materia de reciclaje y eliminación de desechos.

No intente desarmar el mango cargador para cambiar las baterías. Esto podría dañar el aparato.

Cuando es tiempo de cambiar las baterías, llame al 1-800-726-0190 para pedir un nuevo mango, el cual contiene nuevas baterías. O escriba a nuestro centro de atención al cliente a: Service Center, Cuisinart, 150 Millford Road, East Windsor, NJ 08520.

resto del tiempo, mantenga el mango cargador conectado a la toma de corriente para que las baterías siempre estén 100% cargadas.



MONTAJE A LA PARED

Separe las dos piezas de la base de almacenaje. Sólo necesitará una pieza para montar a la pared. (Véase la ilustración arriba).

Elija la ubicación del soporte mural, dejando suficientemente espacio arriba y abajo del soporte para la licuadora.

Necesitará hacer dos huecos, a una distancia aproximada de $2\frac{2}{3}$ pulgadas (7 cm) uno de otro. Utilice el patrón en la página 13 para determinar la

ubicación exacta de los huecos. Coloque el patrón sobre la parte trasera del soporte mural, alineando el contorno del patrón con el contorno del

soporte mural. Coloque el patrón y el soporte, aún alineados, contra la pared, en la ubicación deseada. Retire el soporte mural, dejando solamente

el patrón contra la pared. Marque la ubicación de los orificios, indicados sobre el patrón, con un lápiz. Retire el patrón.

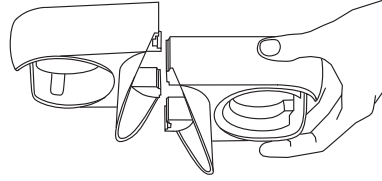
Haga un hueco de $\frac{3}{16}$ pulgada (5 mm) de diámetro para cada tornillo. Introduzca una clavija de plástico en cada hueco. Empuje con el dedo o con un martillo, suavemente, hasta que esté completamente adentro.

Atornille los tornillos adentro de las clavijas, dejando aproximadamente $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ pulgada (3–6 mm) del tornillo expuesto.

Instale el soporte mural sobre los tornillos y deslice el soporte hacia abajo hasta que repose seguramente contra el muro. Si el soporte se mueve, retirelo, apriete un poco más los tornillos y vuelva a montar el soporte a la pared.

Coloque la licuadora (ensamblada) sobre el soporte. La unidad colgará del soporte, mantenida por el bloque-motor.

Puede dejar el mango cargador conectado al bloque-motor. Esto es muy útil para mantener el aparato listo durante períodos de uso intensivo. El



INSTRUCCIONES DE CARGA

Las baterías de su llicuadora de mano inalámbrica Smart Stick PLUS® de Cuisinart® no han sido pre-cargadas. Para cargarlas, conecte el mango cargador a una toma de corriente y déjelo conectado durante 24 horas para asegurar la capacidad máxima de operación. Para asegurarse un rendimiento óptimo, permita que las baterías se descarguen completamente, y luego cargue el aparato 3 veces antes del primer uso.

INSTRUCCIONES DE CARGA

Retire el mango cargador del bloque-motor. Voltee el mango cargador. Presione ligeramente el apoyapulgár ubicado debajo del mango cargador y deslice la clavija hacia fuera hasta que esté completamente expuesta. Enchufe la clavija en una toma de corriente. Las baterías empezarán a cargarse. La luz de carga se encenderá.

CARGA CONTINUA

Este aparato ha sido diseñado para poder mantenerse cargando. Le aconsejamos que siempre deje el mango cargador conectado a la toma de corriente. De esta manera, el aparato siempre estará listo. El cargador no consume mucha electricidad y no notará una diferencia en su factura eléctrica. Las baterías mantienen la carga aunque el aparato no cargando, perdiendo aproximadamente el 20% de la carga total por mes.

TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO REDUCIDO

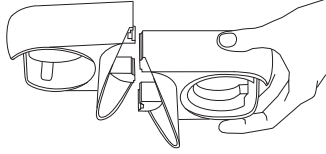
Si, después de usar el aparato repetidamente, el tiempo de funcionamiento parece ser más corto y el aparato tiene menos potencia, haga funcionar el aparato hasta que las baterías estén completamente descargadas, y luego póngalo a cargar durante 24 horas. Esto mejorará la capacidad de las baterías. Para mejores resultados, repita este proceso varias veces.

LUZ DE CARGA

La luz de carga arriba del mango cargador se enciende durante la carga. Permanecerá encendida una vez cargadas las baterías. Si la luz no se enciende, asegúrese de que el mango cargador esté debidamente conectado a la toma de corriente y averigüe que la toma de corriente no está controlada por un interruptor. También cerciórese que el fusible conectado a la toma de corriente no está quemado. Si la luz de carga está encendida, el cargador está funcionando.

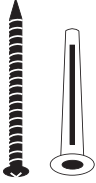
ALMACENAJE/MONTAJE A LA PARED

La llicuadora de mano inalámbrica Smart Stick PLUS® de Cuisinart® incluye una base de almacenaje de dos piezas que pueden conectarse para guardar el aparato sobre la encimera o mantenerse separadas para montar a la pared. Para montar a la pared, utilice las dos clavijas de plástico y los dos tornillos provistos.



INSTALACIÓN SOBRE LA ENCIMERA

Las dos piezas de la base de almacenaje encajan. (véase la ilustración arriba). Alinee las dos piezas de espaldas sobre una superficie plana, con los depósitos en forma de círculo apuntando hacia la derecha y la izquierda. Las paredes elevadas deberán estar en el centro. Alinee la pieza derecha; alinee los dos resaltos en la parte de atrás con las dos muescas de la pieza a la izquierda. Deslice suavemente los resaltos en las muescas, hasta que ambas piezas estén planas sobre la encimera. Para guardar la llicuadora de mano, separe la varilla del bloque-motor y colóquela en el otro depósito, de manera que el logotipo Cuisinart permanezca visible. Puede dejar el mango cargador conectado al bloque-motor. Esto es muy útil para mantener el aparato listo durante períodos de uso intensivo. El resto del tiempo, mantenga el mango cargador conectado a la toma de corriente. La base de carga también puede ubicarse adentro de un armario o sobre un estante.



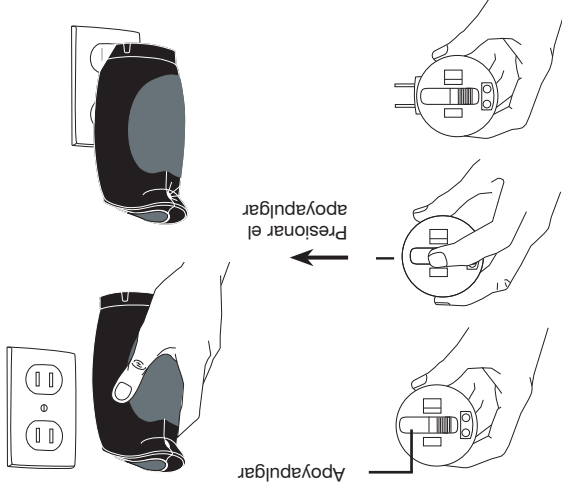
PAUTAS DE USO DEL ACCESORIO PICADOR/MOLEDOR

Ingrediente	Comentarios
Papilas (pida consejo a su pediatra/médico)	Colocar una pequeña cantidad de alimentos cocidos en el bol, agregar una pequeña cantidad de líquido. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente para licuar.
Pan rallado (pan fresco o pan del día anterior)	Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Queso rallado (queso, Localiti, Parmesano Romano, etc.) (no se recomienda procesar queso suave a menos que sea para preparar un aderezo o una salsa para mojar)	Cortar el queso en pedazos de ½ pulgada (0.5 cm). Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Chocolate	Cortar el chocolate en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm) y congelarlo durante 3 minutos antes de picarlo. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. No procesar más de una onza a la vez.
Aderezos y cremas para mojar	Colocar los ingredientes en el bol, sin cubrir el eje de la cuchilla. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Ajo	Pelar 6 dientes de ajo. Pulsar para picar.
Jengibre (fresco)	Pelar y cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm). Pulsar para picar. No procesar más de ½ onza (15 g) a la vez.
Especias duras (semillas de cilantro, eneldo, semillas de amapola, anís estrellaado, etc.)	Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. Usar el lado afilado para obtener resultados más finos.
Hierbas (frescas)	Colocar ½ taza (30 g) de hierbas limpias y secas en el bol. Pulsar para picar.
Nueces	Utilizar nueces sin cáscara. Tostar las nueces para maximizar el sabor. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. No procesar más de 1/3 taza a la vez. Procesar por más tiempo para obtener mantquilla de nuez.
Cebolla	Pelar y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Vegetales (cocidos)	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Pulsar para picar, caldo o leche para preparar puré. No se aconseja preparar puré de papas.
Vegetales (crudos)	Pelar y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Pelar el apio con un pelador para eliminar los hilos duros. No procesar más de ½ taza (100 g) a la vez.
Carne (res, cerdo)	Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 2.5 onzas (75 g) a la vez. Pulsar para picar. No procesar más de ½ taza (100 g) a la vez.
Liculado simple	Usar para mezclar e incorporar.
Crema/mata (batida)	No procesar más de ¼ taza (60 ml) a la vez. Procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.
Ciaras (montadas)	No procesar más de 2-3 ciaras de huevo. Procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.

CARGA Y VIDA ÚTIL DE LAS BATERÍAS

Su licuadora de mano inalámbrica Smart Stick PLUS® de Cuisinart® está equipada con baterías recargables de níquel-cadmio. Hemos seleccionado estas baterías por su larga vida útil y autonomía, así como su carga rápida.

Si las baterías se descargan completamente, se deberán poner a cargar. recargará las baterías al 50%. Bajo condiciones de uso normales, es raro que una carga completa varía dependiendo de lo que usted está mezclando, pero se puede esperar hasta 20 minutos de autonomía. La mayoría de las tareas de licuado demoran solamente 1-2 minutos.



1. No sumerja la varilla hasta menos de 1 pulgada (2,5 cm) del bloque-motor.
2. Algunas especias pueden rayar el bol del accesorio picador/moledor.
3. Si usa cacerolas antiadherentes, no permita que la licuadora haga contacto con el revestimiento antiadherente.
4. No sumerja el bloque-motor, la tapa del accesorio picador/moledor o la caja de engranajes del accesorio batidor en agua u otro líquido.
5. Corte los alimentos en cubos para facilitar el licuado. Consejo: Utilice el accesorio picador/moledor para procesar los alimentos sólidos.
6. No sobrellene el bol. Para lograr resultados óptimos, los ingredientes no deberían pasarse de los $\frac{2}{3}$ del bol.
7. No procese más de $1\frac{1}{2}$ taza (355 ml) de líquido a la vez. Utilice las cantidades indicadas en las recetas como referencia.
8. Cuando licua directamente en el vaso medidor, siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta.
9. Nunca haga funcionar el aparato continuamente durante más de 1 minuto a la vez. Para lograr resultados óptimos, deje descansar el aparato durante 20–30 segundos después de cada ciclo.
10. Para evitar las salpicaduras, no encienda el aparato hasta que la cuchilla esté sumergida y no retire la licuadora de la mezcla durante el funcionamiento.
11. No deje el aparato adentro de una cacerola/olla caliente.
12. No licue/pique/muela alimentos que contengan huesos, pepas, etc. Esto podría dañar las cuchillas.
13. No sobrellene los recipientes en los cuales licua. La mezcla se expande durante el licuado y puede desbordarse.
14. Utilice líquido tibio (no frío) para licuar sólidos más fácilmente.
15. Un movimiento suave hacia arriba y abajo es la mejor manera de conseguir resultados uniformes y homogéneos.
16. Para incorporar aire a una mezcla, mantenga la cuchilla justo debajo de la superficie.

FUNCIONAMIENTO

CÓMO ENCENDER/APAGAR EL APARATO

Mantenga los dedos, caballo, espátulas y otros utensilios lejos de la cuchilla durante el funcionamiento.

Mantenga oprimido el botón de encendido ubicado arriba del mango para encender el motor. La palabra "PRESS" está **4a.**

escrita sobre el botón. El aparato se apagará al soltar el botón.

CÓMO LICUAR/MEZCLAR

La cuchilla ha sido diseñada para procesar una gran variedad de alimentos, incluso aderezos, bebidas en polvo y salsas. Es ideal

para combinar ingredientes secos, y también puede usarse para emulsionar mayonesa.

La cuchilla mezcla los alimentos sin

incorporar mucho aire a la mezcla. Un

movimiento suave hacia arriba y abajo es todo lo que necesita para preparar las mas sabrosas recetas. Para evitar las salpicaduras, procure no sacar la cuchilla del líquido durante el uso.

1. Conecte el accesorio licuador al bloque-motor.

(Véase las instrucciones de ensamblado en la página 5).

2. Enchufe el cable en una toma de corriente

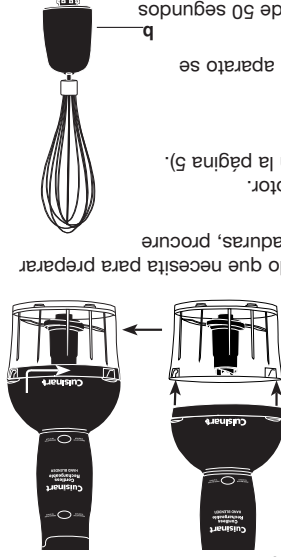
3. Sumerja la varilla en la mezcla.

4. Oprima el botón de encendido/apagado. El aparato se

apagará al aflojar el botón.

5. No haga funcionar el aparato durante más de 50 segundos seguidos.

6. Desconecte el aparato inmediatamente después del uso.



CÓMO BATIR

1. Conecte el accesorio batidor al bloque-motor.

Véase la sección "Instrucciones de ensamblado".

2. Sumerja el batidor en la mezcla.

3. Oprima el botón de encendido/apagado. El aparato se apagará al soltar el botón.

CÓMO PICAR/MOLER

FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el bol del accesorio picador/molidor sobre una superficie plana y segura, como una encimera. Asegúrese de que la cuchilla esté debidamente instalada.

2. Coloque los ingredientes en el bol. Asegúrese de que los alimentos estén

cortados en pedazos pequeños y de que el bol no esté muy lleno.

3. Cierre la tapa del bol. Asegúrese de que la tapa esté debidamente puesta.

4. Presione el botón de encendido/apagado.

5. No haga funcionar el aparato con el accesorio picador/molidor puesto

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

6. Suelte el botón de velocidad para apagar el motor.

7. TRAS INMOVILIZARSE LA CUCHILLA, desenchufe el aparato, separe el

bloqueo-motor de la tapa y retire la tapa del bol.

8. Retire la cuchilla, agarrándola cuidadosamente por la parte de plástico.

9. Retire los alimentos del bol con una espátula.

Nota: Nunca haga funcionar el accesorio picador/molidor con el bol vacío.

NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA.

IMPORTANTE: La cuchilla encaja sobre el poste de dos maneras

diferentes.

Si la sostiene de esta manera (A), notará la palabra "SHARP" escrita sobre la cuchilla. Para usar el filo afilado, este lado debe apuntar hacia arriba. (Véase las pautas de uso del accesorio picador/molidor en la página 9 para más información).

Si la sostiene de esta manera (B), no notará ninguna palabra sobre la cuchilla. Para usar el filo recto, este lado debe apuntar hacia arriba.

(Véase las pautas de uso del accesorio picador/molidor en la página 9 para más información).

Note las muescas (C) en la parte central de la cuchilla. Haga coincidir estas muescas con los resaltes en los costados del poste.



Agarre la cuchilla por el centro y gírela ligeramente en sentido horario. Esto bloquea la cuchilla sobre el poste.

3. Conecte el bloque-motor de la licuadora de mano al accesorio picador/molidor. Haga coincidir el eje de la tapa del accesorio picador/molidor con el árbol del motor. Una vez alineadas, conecte ambas piezas hasta

que se bloqueen. Debería escuchar un "clic". Puede resultar útil oprimir el botón de liberación de la varilla.

4. Coloque la tapa del bol sobre éste.

a. Cerciórese que los 3 resaltes en la parte superior del bol coincidan con las 3 muescas debajo de la tapa y que la tapa está debidamente asentada sobre el bol.

b. Gire la tapa en sentido horario para sujetarla.

5. Sostenga el bloque-motor con una mano y coloque la encendido/apagado para encender el aparato.

Para apagar el aparato, suelte el botón.

6. **TRAS INMOVILIZARSE LA CUCHILLA**, desenchufe el aparato, separe el bloque-motor de la tapa y retire la tapa del bol.

Accesorio batidor

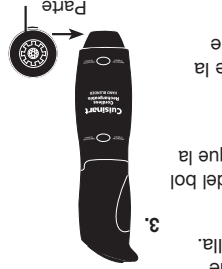
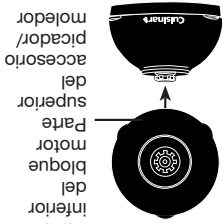
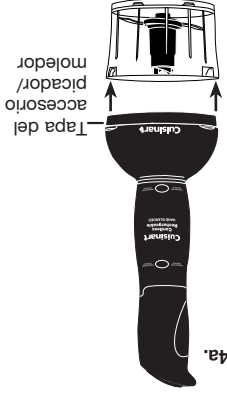
1. Alinee la extremidad del batidor (A) con el orificio pequeño en la caja de engranajes (B).

2. Introduzca la extremidad en el orificio y empuje para sujetarlo (C).

3. Haga coincidir el accesorio batidor con el bloque motor y conecte ambas piezas hasta que se bloqueen. Puede que se le haga más fácil

oprimiendo el botón de liberación de la varilla.

4a.



- A. Bol**
B. Resatos (3) para conectar la tapa
C. Cuchilla de metal ensamblada
D. Pies antideslizantes
E. Cuchilla reversible
F. Aro de la cuchilla
G. Poste de plástico
H. Tapa del bol
I. Lengüetas para alzar
J. Conector del accesorio picador/moledor

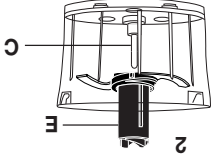
CUCHILLA REVERSIBLE

El accesorio picador/moledor de la licuadora de mano inalámbrica Smart Stick PLUS® de Cuisinart® está equipado con una cuchilla reversible. La cuchilla reversible tiene un filo afilado para moler, y otro recto para picar. La cuchilla cuenta con un aro de plástico que permite darle vuelta fácilmente. Para invertir la cuchilla, véase las instrucciones a continuación. Véase las pautas de uso del accesorio picador/moledor en la página 9.

Antes de procesar cualquier alimento, ensamble el

aparato según se describe en la sección "Ensamblado".

1. Coloque el bol sobre una superficie plana, seca y segura.
2. Note el eje (C) en el fondo del bol. Deslice la cuchilla completamente ensamblada (E) sobre el eje.



- 2a. Para ensamblar la cuchilla: Conecte el aro de la cuchilla (F) al poste de plástico (G), haciendo coincidir el orificio en el aro con el poste.
- b. Deje que la cuchilla se deslice a lo largo del poste. SOSTENGA LA CUCHILLA POR EL CENTRO DEL ARO (K) SOLAMENTE. NO TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA.

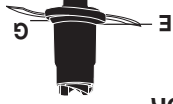
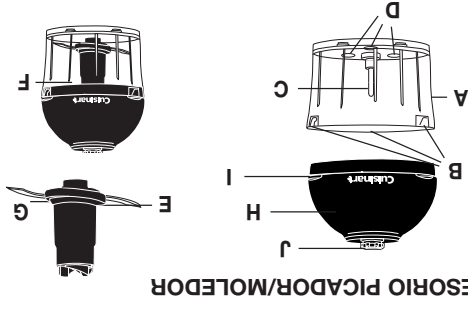
2.Instalación/Remoción del mango cargadorza.

- a. Después de cargar las baterías, desconecte el mango cargador de la toma de corriente. Presione el apoyapulgár y deslice la clavija adentro del mango.
- b. Presione el botón de liberación. Alinee las dos muescas en la parte inferior del mango cargador con los dos resaltes sobre el bloque-motor. Presione hasta que las dos piezas encajen. Debería escuchar un "clik".
- c. Para separar: Sostenga el bloque-motor firmemente en una mano. Presione el botón de liberación ubicado arriba del bloque-motor, y jale el mango cargador hacia abajo con la otra mano.

Nota: Separe el mango cargador del bloque-motor después de cada uso.



ACCESORIO PICADOR/MOLEDOR



9. Accesorio batidor

Fácil de instalar sobre el bloque-motor. Este accesorio es ideal para montar claras y preparar crema batida y otras delicias.

10. Accesorio picador/moledor

Permite picar y moler fácilmente. El accesorio picador/moledor se conecta al bloque-motor de la misma manera que el accesorio batidor o el accesorio licuador.

11. Larga autonomía

Una carga completa da al aparato una autonomía de 10-20 minutos! La mayoría de las aplicaciones demoran solamente 1-2 minutos!

12. Almacenaje práctico

Base de almacenaje de dos piezas. Un lado sostiene la varilla desmontable. El otro lado sostiene el bloque-motor, con o sin el mango cargador. Las dos piezas se conectan para proporcionar un almacenaje compacto para el bloque-motor y la varilla. También tiene la opción de montar una sección de la base a la pared para usarla como soporte mural y colgar el aparato, con o sin el mango cargador (utilice las clavijas y los tornillos provistos para instalar el soporte mural).

13. Limpieza fácil

La licuadora de mano inalámbrica Smart Stick PLUS® de Cuisinart® cuenta con una superficie suave fácil de limpiar en segundos.

14. Vaso medidor/para mezclar

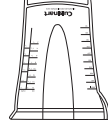
Vaso transparente con medidas en ml y tazas, para medir fácilmente. Ideal para preparar bebidas, batidos, aderezos para ensalada, etc. Diseñado para agarrarse fácilmente y servir sin gotear.

15. Cuchilla licuadora removible

Puede retirarse de la varilla para limpiarse. También puede dejarse sobre la varilla para la limpieza.

16. Sin BPA (no ilustrado)

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



ANTES DE EMPEZAR

Coloque la caja sobre una superficie llana y segura. Abra la caja y retire el inserto de cartón ubicado encima del aparato. Retire cuidadosamente cada pieza de la caja.

Nota: La cuchilla licuadora es muy filosa. Tenga cuidado al retirar la base de almacenaje.

Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja y regrese el inserto adentro de la caja. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Segue todas las piezas con un paño suave y absorbente. Manipular con sumo cuidado. Lave la cuchilla licuadora, el accesorio batidor, el vaso medidor y la varilla a mano o en el lavavajillas (bandedeja superior solamente). Segue todas las piezas antes de usar el aparato. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

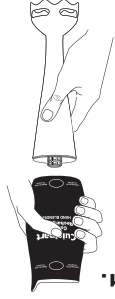
Las baterías de su licuadora de mano inalámbrica Smart Stick PLUS® de Cuisinart® no han sido pre-cargadas. Antes del primer uso, las deberá cargar durante 24 horas. Véase la sección "Instrucciones de carga" en la página 10.

ENSAMBLADO

Nota: Para evitar las heridas, siempre separe el mango cargador del bloque-motor antes de instalar/retirar los accesorios.

1. Instalación/Remoción de la varilla.

- Haga coincidir la varilla con el bloque-motor, según se indica. Presione hasta que escuche un "Clic".
- Para separar: Presione el botón de liberación y jale la varilla hacia abajo. No agarre la varilla al nivel de las cuchillas o del accesorio batidor.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Inalámbrico

!Sin cable! Funciona con baterías recargables.

2. Tres piezas fáciles de ensamblar

Fácil de ensamblar/desensamblar para guardar por separado o en la base de almacenamiento.

a. Mango cargador

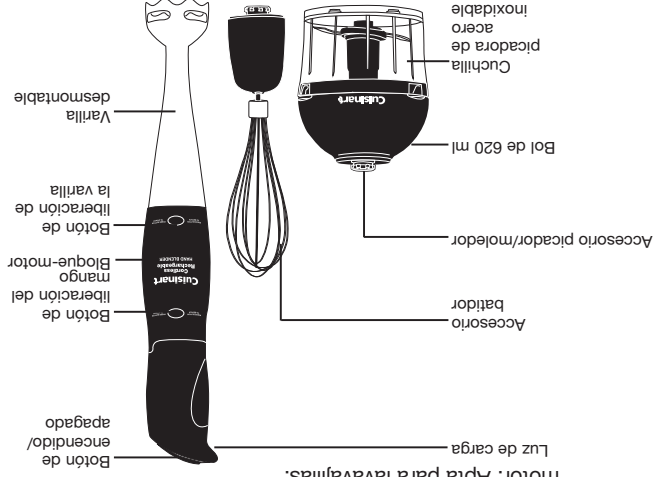
Las baterías recargables están adentro del mango. Presione el botón de liberación para retirar el mango cargador del bloque-motor. Conecte el mango cargador a la toma de corriente para cargar las baterías.

b. Bloque-motor

Potente motor de corriente directa.

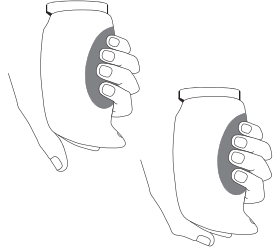
c. Varilla desmontable

Presione el botón de liberación para separar la varilla del bloque-motor. Apta para lavavajillas.



3. Baterías recargables fáciles de cargar

Las baterías dan el aparato una autonomía de 20 minutos bajo condiciones de uso normales y recobran el 50% de su potencia con una carga de 3 horas. Una carga completa demora entre 12 y 24 horas. Licuar alimentos requiere entre 10 segundos y 2 minutos.

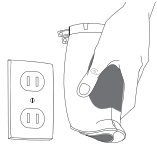


4. Cómodo mango

El mango y el botón de encendido han sido diseñados para su comodidad. El mango se agarra de la misma manera que se agarra un utensilio para revolver. La forma del mango proporciona un control cómodo y un alcance fácil al botón de encendido. El revestimiento de caucho proporcione un mejor agarre, especialmente cuando tiene las manos mojadas.

5. Botón de encendido/apagado

Mantenga oprimido el botón cubierto de caucho para encender el aparato. Suelte el botón para apagar el motor.



6. Cargador de uso fácil, con luz de carga

Simplemente conecte el mango cargador a una toma de corriente para cargar las baterías. La luz de carga indica cuando las baterías se están cargando. La luz permanece encendida después de la carga. Presione el botón de liberación para separar el mango cargador del bloque-motor, deslice la clavija hacia fuera y conecte el mango cargador a la toma de corriente.

7. Varilla desmontable

Fácil de usar, fácil de limpiar y fácil de guardar. Presione el botón de liberación para separar la varilla del bloque-motor.

8. Accesorio licuador con cuchillas de acero inoxidable y protector de cuchillas

Fácil de instalar sobre el bloque-motor. El protector de cuchillas de acero inoxidable evita las salpicaduras.

11. Conecte el mango cargador a una toma de corriente alejada del fregadero o de superficies calientes.
12. No utilice una extensión. Enchufe el mango cargador directamente en una toma de corriente.
13. No intente utilizar el mango cargador con otro producto. Tampoco intente cargar este producto con otro cargador.
14. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. No conecte el mango cargador a una toma de corriente que esté al aire libre.
16. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
17. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
18. Asegúrese de que el aparato esté apagado, y de que el motor se haya detenido completamente, antes de instalar/retirar accesorios o limpiar el aparato.
19. Para uso doméstico solamente. No aprobado para uso comercial o industrial.
20. Solamente utilice este aparato para preparar comida y bebidas.
21. Para evitar salpicaduras, tenga cuidado al mezclar líquidos calientes.
22. Para reducir el riesgo de incendio o electrocución, no haga funcionar ningún aparato caliente debajo del cargador cuando está montado a la pared.
23. No instale la base de almacenaje/el soporte mural a proximidad de una fuente de calor o de un fregadero.
24. Siempre desconecte el cargador antes de limpiarlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

25. No utilice el cargador si está dañado. Reemplace el cargador inmediatamente.
26. No queme el aparato, aunque esté gravemente dañado. Las baterías pueden explotar al calentarse.
27. Este aparato está equipado con baterías recargables de níquel-cadmio, las cuales deben reciclarse según las leyes vigentes al final de la vida útil del aparato. Véase la sección "Reciclaje de las baterías" en la página 12. No queme ni coloque las baterías en un compostador, ya que pueden explotar por el calor.
28. Las baterías pueden tener fugas bajo condiciones extremas. Si el líquido adentro de las baterías (el cual es una solución de 20–35% de hidróxido de potasio) entrara en contacto con la piel, (1) lave la piel rápidamente con agua y jabón y (2) neutralice la acidez de la piel con jugo de limón o vinagre. Si el líquido entrara en contacto con los ojos, enjuáguelos inmediatamente con abundante agua durante 10 minutos o más. Busque atención médica.
29. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el accesorio picador/molidor esté debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
30. Asegúrese de que la tapa del accesorio picador/molidor esté debidamente cerrada antes de encender el aparato. No intente abrir la tapa hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil.
31. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes de usarlo.
32. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

Medidas de seguridad importantes.....	2
Piezas y características.....	4
Antes de empezar.....	5
Ensamblado.....	5
Funcionamiento.....	8
Consejos útiles.....	9
Pautas de uso.....	10
Instrucciones de carga.....	10
Almacenaje/Montaje a la pared.....	11
Limpieza y mantenimiento.....	13
Reciclaje de las baterías.....	13
Garantía.....	14
Patrón para montar el soporte mural a la pared.....	14

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
 2. Para reducir el riesgo de electrocución, no ponga el cargador o el bloque-motor en agua u otro líquido. Sólo la varilla desmontable es sumergible. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otro líquido. Si el aparato cayerá en líquido, desconéctelo y luego retírelo del líquido. Limpie y seque cuidadosamente la unidad antes de continuar.
 3. Este aparato no debería ser usado por niños. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
 4. No haga funcionar el aparato en la presencia de vapores explosivos o inflamables.
 5. Para evitar las heridas, siempre separe el mango cargador del bloque-motor antes de instalar/remover las cuchillas y/o los accesorios.
6. **Desconecte el mango cargador cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
 7. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
 8. Retire la varilla desmontable del aparato antes de lavar las cuchillas o la varilla.
9. **Las cuchillas y los accesorios son MUY FILSOS. Manipular con sumo cuidado.**
 10. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o procese pequeñas cantidades a la vez.

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE
RECETAS



Licadora de mano inalámbrica Smart Stick PLUS®

CSB-78

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

Version no : IB-8270-ESP

Fold Size : 210x148MM

Saddle Stitched 48 pp

Material : (Cover): 105gsm artpaper for whole book

(Inside):

Coating : Gloss Varnishing in cover

Color(Cover) : 4C(CMYK)+1C(BK)

(Inside) : 1C(BK)+1C(BK)

Date : NOV-05-2013

Co-ordinator : Andy Ws.Chan

Hugo Description

PDF version : IB-8270-ESP(0.2) BOOK

Hugo Code : CEM0497IB-1-1

Color Series : _____

Operator : WANG

Hugo Diecut : _____

IRP : BBJ

Remark : Quality Request(1)



Cyan



Magenta



Yellow



Black