

Cuisinart®

3-Cup Mini Chopper

CCH-3 SERIES



GARANTÍA
DE DIECIOCHO
MESES

Instruction
& Recipe Booklet

TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL INCLUIDA



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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper and the standard parts for it: SmartPower® metal chopping/grinding blade with BladeLock™ System and instruction/recipe booklet.

CAUTION: THE CHOPPING/GRINDING BLADE HAS VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking, please follow these instructions:

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

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

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Introduction	3
Assembly Instructions.....	3
Tips for Processing Food	4
Processing Food	4
Cleaning, Storage, and Maintenance	5
Troubleshooting.....	5
Operating Techniques Chart.....	6
Recipes.....	7
Warranty	13

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electric shock, do not put motor base in water or other liquids
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. **Always unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has been

dropped or damaged in any way. Contact our Consumer Service Center at **1-800-762-0190** for information on examination, repair, or adjustment.

7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
9. Do not use outdoors.
10. Keep hands and utensils away from moving blade while processing to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the mini chopper. A scraper may be used, but only when the mini chopper is not running.
11. **Blade is extremely sharp. Handle carefully when removing, inserting, or cleaning. Always allow blade to stop moving before removing cover.**
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting work bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism, as serious injury may result.
15. Before using, check work bowl for presence of foreign objects.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit only one way in a polarized outlet. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

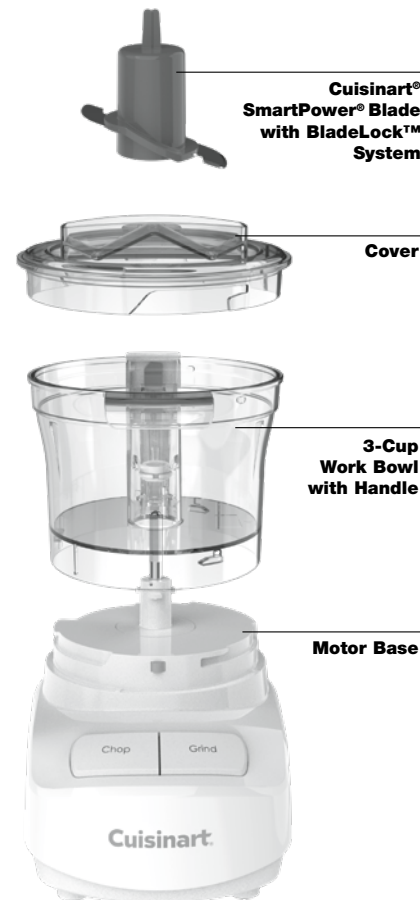
INTRODUCTION

Congratulations on your new Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper! It handles a variety of food preparation tasks, such as chopping, grinding, puréeing, emulsifying, and blending. The patented SmartPower® auto-reversing blade features an incredibly sharp edge for delicate chopping and puréeing soft foods. The reverse edge is blunt to grind through spices and harder foods. And the exclusive BladeLock™ System enables the blade to lock into the bowl, so you can pour ingredients out of the bowl without first having to remove the blade.

The powerful high-speed motor works hard and fast to accomplish small jobs with ease. Chop herbs, onions, garlic; grind spices, hard cheese; purée baby foods; and blend homemade mayo and flavored butter all in this single compact machine. You have virtually unlimited options with the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper. Enjoy!

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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



TIPS FOR PROCESSING FOOD

Preparing the Food

Size

Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size – about ½ to 1 inch (12mm) in size or as specified in the Operating Techniques Chart on page 6. If you don't start with pieces that are small and uniform, you will not get an even chop.

Quantity

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

NOTE: Due to the powerful motor provided with this unit, we recommend using one hand to support the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper during operation.

Selecting the Right Operating Control

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

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

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

Continuous-hold action is best when you are using the Grind function. You may have to run the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper for several seconds

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

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

NOTE: The work bowl and cover may become scratched when you use them for grinding grains and spices. This does not affect the performance of the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper. However, you may want to reserve the original bowl for grinding these items and purchase an additional bowl and cover set for other uses. You can order an additional work bowl and cover by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Adding Liquid

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

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

Removing Food from the Sides of the Bowl

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

NOTE: HANDLE WITH CARE. The blade is razor sharp.

PROCESSING FOOD

1. **Place food in the assembled work bowl.** Be sure the food is cut into even, small pieces, and the bowl is not overloaded.
2. **Lock the cover into position.**
3. **Press the Chop or Grind button**, depending on the food you are processing.
4. When you have finished processing the food, **stop the machine by releasing the control button.**
5. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING, unplug the unit.**
6. **Remove cover and work bowl.**
 - a. Turn work bowl cover counterclockwise to remove.
 - b. Turn work bowl counterclockwise to unlock it and lift it off base.
7. **To remove liquids and sauces from bowl:** Simply pour contents out of work bowl. Our convenient BladeLock™ System keeps blade safely in place.
8. **To remove thicker ingredients from bowl:** Carefully remove the SmartPower® blade by holding the stem on the top and gently pulling up to disengage blade lock. Remove food with a spatula. You can also remove contents while the bowl is still on the base.

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

Tips: When making a recipe that involves multiple steps, always process the dry ingredients first and then the wet to avoid having to clean the bowl and blade between each task.

Never operate the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper with an empty work bowl.

CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, and blade immediately after each use so that food won't dry on them. Wash blade, work bowl, and cover in warm, soapy water. Rinse and dry. Wash the blade carefully. Avoid leaving blade in soapy water where it may disappear from sight.

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

The Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper stores neatly on the countertop. When it is not in use, be sure to leave it unplugged. The hidden cord storage underneath the motor base will help to keep excess cord off the countertop. Store the unit assembled to prevent loss of parts. Store the blade as you would sharp knives – out of the reach of children.

The Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper is intended for HOUSEHOLD USE ONLY.

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

TROUBLESHOOTING

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

- Check that plug is securely inserted into outlet.
- Check that work bowl and cover are securely locked into place.
- Be sure to press only one operation control button at a time.

- This appliance comes with a resettable protection device to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing.

Food is unevenly chopped.

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

Food is chopped too fine or is watery.

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

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

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

Food catches on blade.

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

OPERATING TECHNIQUES CHART

With the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper, you can chop, grind, or purée a variety of foods. As a rule of thumb, most foods should not reach more than two-thirds of the way up the work bowl.

Food	Preparation, Max Quantity, and Tips
Bread for Breadcrumbs	Bread can be fresh, stale, or toasted (cooled). Use 1-inch pieces and pulse on Chop to break up, then process until desired fineness.
Butter for dips, spreads, and compound butters	Up to 4 ounces (1 stick). Butter should be room temperature and cut into 1-inch pieces. Pulse on Chop and then run continuously, alternating between Chop and Grind, to produce a smooth result. If flavoring, e.g. herbs or citrus zest, process the mix-ins first and then add the butter.
Cheese (hard)	Up to 4 ounces, cut into ½-inch cubes. Pulse on Chop to break up and then run continuously on Chop until desired consistency.
Cream Cheese	Up to 4 ounces (½ standard package). Cut into 2-inch pieces and bring to room temperature prior to processing. Alternate between Chop and Grind to produce a smooth result.
Chocolate	Up to 1 ounce of chocolate, either chips or ½-inch pieces. Pulse on Chop to break up and then either pulse or run continuously on Chop until desired size.
Cookies for crumb crusts and desserts	Break cookies into 1-inch pieces. Pulse on Chop to break up and then process continuously on Chop until desired consistency.
Fruits for purées and smoothie bowls	Up to ¾ cup of fruit pieces (1-inch pieces). Fruit should be peeled and pitted if necessary. Pulse on Chop; process on Chop if a smooth purée is desired.
Garlic	Up to 6 cloves (peeled). Pulse on Chop to achieve a rough chop. Process on Chop to achieve a fine chop.
Ginger	Peel and cut into ½-inch pieces, up to ¼ cup of pieces. Pulse on Chop and then run continuously on Chop to achieve a fine chop.
Herbs , fresh	Up to ½ cup fresh herbs, dried very well. Pulse on Chop until desired fineness.
Meat (raw)	Up to 4 ounces, cut into ½-inch pieces. Pulse on Chop until desired consistency.
Nuts	Up to ½ cup. Pulse on Chop to roughly chop. Run continuously on Chop to achieve a finer consistency.
Onion	Up to ½ medium onion, cut into ½-inch pieces. Pulse on Chop until desired consistency.
Peppercorns	Up to ¼ cup. Run continuously on Grind until desired fineness. Hard spices may scratch the interior of the bowl.
Spices (cinnamon and other hard spices)	Up to 2 cinnamon sticks, halved. Pulse on Grind to break up and then run continuously on Grind until desired fineness. Hard spices may scratch and/or discolor the interior of the bowl.
Vegetables , cooked for purées	Up to 1 cup cooked vegetables. Pulse on Chop and then run continuously, alternating between Chop and Grind, until desired consistency.

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for grinding hard spices.

Recipes

Dips, Spreads, and Schmears

Chunky Guacamole	8
Everything Bagel Labneh	8
Herbed Feta Dip	8
Honey Jalapeño Butter	9
Peach Salsa	9
Peppadew Cheese Spread	9
Roasted Red Pepper Hummus	10

Bites to Share

Ricotta Bruschetta	10
Mediterranean Nachos	10

Dressings and Sauces

Cheater's Caesar Dressing	11
Romesco Sauce	11

Sweet Treats

Chocolate Avocado Mousse	12
--------------------------------	----

CHUNKY GUACAMOLE

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

Makes about 1¹/₃ cups

- 1 small garlic clove, peeled
- ½ jalapeño, cut into 1-inch pieces (rib and seeds removed, if desired)
- 1 scallion, cut into 1-inch pieces
- 1 tablespoon fresh cilantro leaves, stems discarded
- 2 ripe avocados, halved, pitted, and peeled
- 2 tablespoons fresh lime juice
- ¾ teaspoon kosher salt

1. Put the garlic, jalapeño, scallion, and cilantro in the work bowl. Pulse 8 to 10 times on Chop to roughly but evenly chop.
2. Scrape down the sides of the bowl. Add the avocados, lime juice, and salt to the work bowl. Pulse, alternating Chop and Grind, until you reach your desired consistency. For a smoother guacamole, run on Chop continuously.

Nutritional information per serving (1/3 cup):

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

EVERYTHING BAGEL LABNEH

This dip is delicious with fresh vegetables or spread on a bagel.

Makes 1¾ cups

- 2 cups plain whole-milk Greek yogurt
- 1 teaspoon kosher salt, more to taste
- 2 tablespoons everything bagel seasoning, more to taste

1. To make the labneh, combine the yogurt and salt in a medium bowl. Place a fine-mesh strainer lined with cheesecloth over another medium bowl. Transfer the yogurt to the strainer and cover with plastic wrap. Let the yogurt strain in the refrigerator overnight, or up to 24 hours (once strained, it is labneh). The labneh should be a consistency similar to cream cheese.
2. Transfer the labneh to the work bowl and process on Chop until silky smooth. Add the everything bagel seasoning and pulse on Chop to combine.
3. Taste and adjust seasoning, then serve.

Nutritional information per serving:

Calories 20 (50% from fat) • carb. 0g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 1g
chol. 3mg • sod. 158mg • calc. 0mg • fiber 0g

HERBED FETA DIP

A lovely accompaniment to a crudité platter, or as a spread on a sandwich paired with crunchy cucumber slices.

Makes about 2 cups

- 2 tablespoons fresh parsley leaves
- 2 tablespoons fresh dill
- 1 garlic clove, peeled
- 1 ½-inch piece lemon peel
- 8 ounces feta cheese, broken into 1-inch pieces
- 2/3 cup plain Greek yogurt (any fat percentage)
- Pinch freshly ground black pepper
- Pinch crushed red pepper flakes
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil

1. Put the parsley and dill in the work bowl. Pulse on Chop until finely chopped. Scrape down the sides of the bowl and then add the garlic and lemon peel. Process continuously on Chop until finely chopped.
2. Add the feta, yogurt, black pepper, and pepper flakes. Pulse on Chop to first break up and roughly chop, then add the oil and process on Chop until smooth. Serve immediately, or store in an airtight container in the refrigerator for up to 5 days. Bring to room temperature before serving.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 59 (72% from fat) • carb. 1g • pro. 3g • fat 5g • sat. fat 2g
chol. 13mg • sod. 163mg • calc. 85mg • fiber 0g

HONEY JALAPEÑO BUTTER

While we love this butter spread on warm cornbread, it's also great atop a piece of grilled chicken.

Makes 1 cup

- ¼ jalapeño, seeded and halved**
- 8 tablespoons (1 stick) good-quality unsalted butter, room temperature, cut into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons honey**
- Pinch kosher salt**

1. Put the jalapeño in the work bowl. Pulse on Chop and then process continuously on Chop until fine and evenly chopped. Scrape down the sides of the bowl and add the butter, honey, and salt. Process continuously, alternating between Chop and Grind, until combined, about 30 seconds, stopping to scrape down the bowl as needed.
2. Transfer the butter to a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic wrap. Store in the refrigerator for up to 2 weeks or in the freezer for up to 1 month.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 115 (85% from fat) • carb. 4g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 7g
chol. 30mg • sod. 18mg • calc. 24mg • fiber 0g

PEACH SALSA

The sweetness of this salsa makes it surprisingly versatile. While it can be served with tortilla chips, it also works well on a piece of grilled fish or crab cakes. We also love how it works on our Ricotta Bruschetta on page 10.

Makes about 1½ cups

- ¼ large red bell pepper, cored, seeded, and cut into ½-inch pieces**
- 1 small garlic clove, peeled**
- 1 small jalapeño, halved and seeded, cut into ½-inch pieces**
- ½ small red onion, cut into ½-inch pieces**
- 2 peaches, peeled and pitted, cut into ½-inch pieces**
- 1½ tablespoons fresh cilantro or parsley**
- 2 teaspoons fresh lime juice**
- 1½ teaspoons rice (or raspberry or white balsamic) vinegar**
- ½ teaspoon honey**
- Pinch kosher salt**

1. Put the red pepper in the work bowl and pulse on Chop to roughly chop. Transfer to a mixing bowl.
2. Put the garlic, jalapeño, and onion in the work bowl. Pulse on Chop until roughly chopped. Transfer to the bowl with the red pepper.
3. Add the peaches and cilantro to the work bowl, and pulse on Chop until the peaches are roughly chopped. Transfer to the bowl with the chopped vegetables. Stir in the lime juice, vinegar, honey, and salt. Cover and let the salsa rest for at least 30 minutes to allow the flavors to develop. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 10 (5% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 2mg • fiber 0g

PEPPADEW CHEESE SPREAD

A piquant spread that's a cross between Southern pimento cheese and fromage fort. You can always swap some of the Cheddar here for whatever leftover bits of cheese you have on hand.

Makes 1½ cups

- 1 small garlic clove, peeled**
- 4 ounces good-quality sharp Cheddar, cut into ½-inch to 1-inch cubes, at room temperature**
- 4 ounces goat cheese, softened**
- 2 tablespoons salted butter, softened**
- 2 ounces (about 8 or 9) hot, sweet, pickled Peppadew peppers, drained and halved**
- 2 tablespoons dry white wine**
- Pinch kosher salt**
- Butter crackers, for serving**

1. Put the garlic in the work bowl. Process continuously on Chop to finely chop, about 5 seconds. Add the Cheddar and pulse 10 to 12 times on Chop to roughly chop, then run on Chop continuously until finely chopped. The Cheddar should be coarsely crumbled.
2. Break up the goat cheese in the work bowl, then add the butter, Peppadews, wine, and salt. Process on Chop continuously until well blended and mostly smooth, scraping down the bowl as necessary. The finished spread will be somewhat chunky, with some visible bits of Cheddar and flecks of pepper throughout.
3. Transfer to a bowl and serve immediately with the crackers. Alternatively, cover the bowl and chill for a firmer consistency, at least 1 hour.

Tip: For an impressive presentation, transfer the spread to a small plastic wrap-lined bowl; tap on the counter to remove air pockets, and smooth the top with an offset spatula or butter knife. Cover with plastic wrap and refrigerate to set, at least 2 hours. Unmold the spread onto a serving dish or platter. Let come to room temperature before serving, 15 to 20 minutes.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 95 (73% from fat) • carb. 2g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 5g
chol. 26mg • sod. 134mg • calc. 78mg • fiber 0g

ROASTED RED PEPPER HUMMUS

A different take on traditional hummus, the roasted red pepper gives a sweet and tangy flavor to this popular spread.

Makes about 1 cup

- 2** tablespoons fresh Italian parsley
- 1** cup canned chickpeas, drained and rinsed
- ¼** cup roasted red pepper, chopped
- 1** garlic clove, peeled
- 2** tablespoons fresh lemon juice
- 1** tablespoon tahini
- 2** teaspoons extra-virgin olive oil
- ½** teaspoon kosher salt

1. Put the parsley in the work bowl. Process on Chop until finely chopped.
2. Add the chickpeas, red pepper, garlic, lemon juice, tahini, oil, and salt, and process continuously, alternating between Chop and Grind, until smooth, stopping to scrape down the sides of the work bowl with a spatula as necessary.
3. Transfer to a serving dish and serve immediately with pita bread triangles or crackers.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 79 (52% from fat) • carb. 8g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 244mg • calc 20g • fiber 2g

RICOTTA BRUSCHETTA

A super simple appetizer either served on its own or paired with our Peach Salsa.

Makes 12 bruschetta

- 12** ½-inch-thick slices baguette
- 1** garlic clove, smashed
- 1½** tablespoons extra-virgin olive oil
- 1** cup ricotta, strained
- ½** ounce Parmesan, cut into ½-inch cubes
- ½** teaspoon kosher salt
- ½** teaspoon freshly ground black pepper
- ½** to 1 tablespoon honey, optional

1. Preheat the oven to 375°F with the rack in the upper position.
2. While the oven is preheating, rub one side of each slice of bread with the garlic and then brush with the olive oil.
3. Bake in the preheated oven for 2 to 3 minutes per side, or until lightly toasted.
4. While the bread is toasting, put the ricotta, Parmesan, salt, and pepper in the work bowl. Pulse on Grind until well combined.
5. Turn on the broiler. Divide the ricotta mixture evenly among the bread slices. Return to the oven and then broil for about 2 minutes, or until the cheese is fully warmed.
6. Drizzle the honey, if using, over the bruschetta and serve immediately.

Nutritional information per slice:

Calories 106 (68% from fat) • carb. 11g • pro. 4g • fat 5g • sat. fat 2g
chol. 8mg • sod. 236mg • calc. 83mg • fiber 1g

MEDITERRANEAN NACHOS

This variation of classic nachos features a Kalamata olive-banana pepper twist on traditional salsa and is perfect for entertaining or for an easy weeknight dinner.

Makes 10 servings

- ½** cup banana pepper rings
- ¼** cup pitted Kalamata olives
- ¼** small red onion, cut into 1-inch pieces
- 1** cup grape tomatoes
- 2** tablespoons plus ¼ cup fresh parsley leaves, torn, divided
- ¼** teaspoon freshly ground black pepper
- 1½** quarts (about 7 ounces) pita chips
- 1½** cups shredded white Cheddar cheese
- ¼** cup feta cheese, crumbled
- 1** tablespoon fresh dill, torn

1. Preheat the oven to 350°F. Line a baking sheet with parchment paper; reserve.
2. Put the banana peppers, olives, and onion in the work bowl. Process on Chop to roughly chop. Transfer to a small mixing bowl.
3. Add the tomatoes and 2 tablespoons of the parsley to the work bowl and pulse on Chop until the tomatoes are roughly chopped. Transfer to the mixing bowl with the pepper-olive mixture, add the black pepper, and stir well to combine.
4. Spread half of the pita chips on the prepared baking sheet, followed by half of the Cheddar, the remaining chips, then the remaining Cheddar. Bake until the cheese is melted, about 5 minutes. Remove from the oven and top with the pepper-olive salsa, feta, remaining parsley, and dill. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

Calories 180 (68% from fat) • carb. 15g • pro. 8g • fat 10g • sat. fat 4g
chol. 21mg • sod. 420mg • calc. 153mg • fiber 1g

CHEATER'S CAESAR DRESSING

Mayonnaise substitutes for raw egg yolks in this velvety fuss-free dressing.

Makes 1 cup

- 2 garlic cloves, peeled
- 2 ounces Parmesan cut into ½-inch cubess
- 6 oil-packed anchovy fillets, drained and halved
- 2 teaspoons Dijon mustard
- ¼ cup mayonnaise
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 2 teaspoons red wine vinegar
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- ⅓ cup extra-virgin olive oil

1. Put the garlic in the work bowl. Process on Chop continuously to finely chop, about 5 seconds. Add the Parmesan and pulse 10 to 12 times on Chop to roughly chop. Add the anchovies and mustard, and then Process on Chop continuously until the mixture is finely crumbled. Scrape down the bowl, then continue to process until the mixture forms a paste, 30 to 35 seconds.
2. Add the mayonnaise, lemon juice, vinegar, salt, and pepper. With the machine running, add the olive oil in a steady stream, through one of the drizzle holes on top of the cover, until emulsified. Process on Grind for an additional 15 seconds. The finished dressing will be quite thick.
3. Taste and adjust seasoning and/or acidity, if needed. Use immediately to dress salad greens or as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 160 (90% from fat) • carb. 1g • pro. 3g • fat 16g • sat. fat 3g
chol. 9mg • sod. 416mg • calc. 104mg • fiber 0g

ROMESCO SAUCE

You can thank Spain for this smoky, robust sauce. It's delicious with grilled meat and fish, or try it heaped on roasted cauliflower steaks.

Makes 2 cups

- 1 dried ancho chile pepper, rinsed, stemmed, and seeded
- 1 ½-inch slice sourdough or country-style bread (about 2 ounces)
- 1 large red bell pepper, stemmed
- 1 large tomato, or 2 plum tomatoes, cored
- ½ cup whole raw almonds, blanched (see Tip)
- 1 large garlic clove, peeled
- ¼ cup loosely packed parsley leaves
- 2 tablespoons sherry vinegar
- 1 teaspoon smoked paprika
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ cup extra-virgin olive oil

1. Place the ancho chile in a bowl and cover with hot water. Let soak for 15 minutes, until softened.
2. Meanwhile, preheat the broiler on high with a rack positioned in the upper third of the oven. Put the bread on the rack and broil 2 to 3 minutes on each side, using tongs to flip, until toasted. Remove the crust, and then tear the bread into 1-inch pieces; reserve.
3. Place the pepper and tomato on a large rimmed baking sheet and broil, rotating frequently with the tongs, until evenly blackened and blistered on all sides. Transfer the tomato and pepper to a bowl; cover with plastic wrap and set aside for 10 minutes. The steam will help to loosen the skins.
4. Turn off the broiler and preheat the oven to 350°F. Put the almonds on the baking sheet and toast for 8 to 10 minutes, until just fragrant.

5. When the pepper and tomato are cool enough to handle, peel off and discard the skins. Slice the pepper to remove the core and seeds. Use a knife to roughly chop the tomato and pepper; set aside. Gently scrape the softened flesh of the ancho chile from its papery skin; discard the skin.
6. Put the garlic in the work bowl. Process on Chop continuously to finely chop, about 5 seconds. Add the almonds and pulse 10 to 12 times on Chop to roughly chop. Add the pepper, tomato, ancho chile, and toasted bread, and continue to pulse on Chop until mostly incorporated.
7. Scrape down the bowl and add the parsley, vinegar, paprika, salt, and crushed red pepper. With the machine running, add the olive oil in a steady stream. Scrape down the bowl. Process on Grind continuously to your desired consistency. The final sauce should have some texture from the almonds.
8. Taste and adjust seasoning and/or acidity, if needed. Serve as desired.

Tip: If you cannot find blanched almonds, you can easily blanch your own. Place whole almonds (with skins) in a bowl, cover with boiling water, and let stand for 1 minute. Drain almonds and immediately rinse under cold water. Gently squeeze almonds to loosen and slip off skins.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 195 (18% from fat) • carb. 7g • pro. 3g • fat 18g • sat. fat 2g
chol. 0mg • sod. 75mg • calc. 33mg • fiber 2g

CHOCOLATE AVOCADO MOUSSE

You may find the combination unusual, but the creamy flesh of avocados magically combines with bittersweet chocolate in a decadent mousse that is also rich in healthy fat—a no-brainer dessert!

Makes 4 servings

- 2 ounces bittersweet chocolate chips, preferably 60% cacao**
- 2 ripe avocados, halved and pitted**
- ¼ cup pure maple syrup**
- ¼ cup unsweetened cocoa powder**
- 2 tablespoons strong-brewed espresso or coffee**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch sea salt**
- Raspberries for serving, optional**

1. Place the chocolate chips in a heatproof bowl set over a saucepan of barely simmering water. Stir until thoroughly melted. Remove from the heat and let cool.
2. Scoop out the avocado flesh, in pieces, directly into the work bowl. Pulse on Chop to start processing, and then run on Chop continuously until puréed, 15 to 20 seconds. Scrape down the bowl and add the melted chocolate, maple syrup, cocoa powder, espresso, vanilla, and salt. Run on Chop continuously until fully incorporated and smooth.
3. Divide the mousse evenly among 4 small dessert glasses or bowls. Cover and chill for at least 1 hour before serving. Serve the mousse with raspberries, if desired.

Nutritional information per serving (approximately ½ cup):

Calories 310 (58% from fat) • carb. 31g • pro. 4g • fat 22g • sat. fat 7g
chol. 0mg • sod. 78mg • calc. 12mg • fiber 12g

WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart (“Cuisinart”) warrants that the Cuisinart® 3-Cup Mini Chopper (“Product”) will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of eighteen (18) months beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or nonhousehold uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of god or other events beyond Cuisinart’s control;
- Though necessary repairs and maintenance might be performed by any company, damage caused by

you or any nonauthorized third party may void this Limited Warranty;

- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit the website <https://cuisinart.com/register-your-product.html> 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 Limited Warranty will be the date of manufacture.

HASSLE-FREE WARRANTY

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart’s control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

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.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

The eighteen (18) months Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL
LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This Limited Warranty is issued by:

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Esta caja incluye la minipicadora 3 tazas (710 ml) Cuisinart®, la cuchilla picadora/moledora SmartPower® con sistema de bloqueo BladeLock™ y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LA CUCHILLA PICADORA/ MOLEDORA ES MUY AFILADA.

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

1. Coloque la caja del aparato sobre una superficie plana y espaciosa, tal como una mesa o una encimera. Compruebe que la caja no esté de cabeza.
2. Retire el cartón que cubre la tapa del bol.
3. Agarre el aparato por la tapa y retírelo de la caja.
4. Gire la tapa del bol en sentido antihorario para abrir. Levante y retire la tapa.
5. **LEVANTE CON CUIDADO LA CUCHILLA PICADORA/MOLEDORA, SOSTENIÉNDOLA POR EL EJE. NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA, YA QUE SON MUY AFILADOS.**
6. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.

NOTA: Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	15
Introducción	16
Instrucciones de ensamblaje.....	16
Consejos	17
Instrucciones de uso	17
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento.....	18
Resolución de problemas.....	18
Pautas de preparación	19
Recetas	20
Garantía.....	26

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua u otros líquidos
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso del aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
4. **Siempre desenchufe aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.**

5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado o después de una caída/caída en agua; Llame a nuestro centro de atención al cliente al **1-800-762-0190** para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
7. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. No lo use en exteriores.
10. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula o un raspador de goma, siempre que el aparato esté apagado.
11. **La cuchilla es extremadamente filosa; manipúlela con sumo cuidado al retirar, instalar o limpiarla. Espere hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil antes de abrir la tapa.**
12. Para reducir el riesgo de lesiones personales, compruebe que el bol esté ensamblado de forma correcta antes de instalar la cuchilla.
13. Compruebe que la tapa esté bien cerrada antes de encender el aparato. No intente quitar la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.
14. No intente forzar el mecanismo enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa; esto puede causar lesiones personales graves.

- Compruebe que no hayan objetos extraños en el bol antes del uso.
- No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, invírtalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar esta función de seguridad.

INTRODUCCIÓN

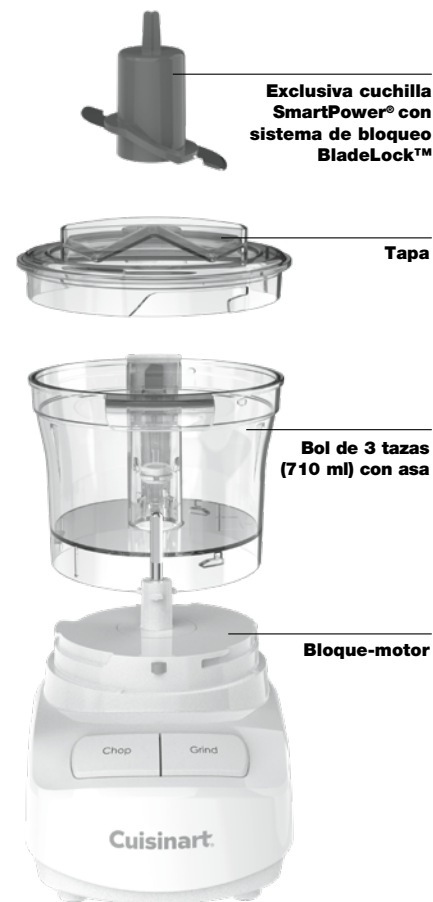
¡Felicidades por la compra de su nueva minipicadora de 3 tazas (710 ml) Cuisinart®! Su nueva picadora/moledora es capaz de llevar a cabo una gran variedad de trabajos de preparación, desde picar y moler hasta hacer puré, emulsionar y licuar.

La cuchilla autoreversible patentada SmartPower® cuenta con un filo increíblemente afilado para picar alimentos delicados y licuar alimentos suaves, y otro filo recto para moler especias y alimentos duros. El exclusivo sistema de bloqueo de la cuchilla BladeLock™ permite vaciar el bol sin tener que sacar esta.

El potente motor de alta velocidad trabaja rápidamente, para llevar a cabo todos los pequeños trabajos de preparación sin ningún esfuerzo. Pique hierbas, cebolla, ajo... Muela especias duras, quesos duros... Prepare papillas, mayonesa casera y mantequillas aromatizadas... ¡con la misma máquina compacta! Su picadora/moledora de 3 tazas (710 ml) Cuisinart® le ofrece opciones prácticamente infinitas. ¡Buen provecho!

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

- Coloque el bol sobre el bloque-motor.
- Gire el bol en sentido antihorario para sujetarlo.
- Agarre CON CUIDADO la cuchilla por el eje e introdúzcala sobre el árbol del motor, sosteniéndola hasta que llegue al fondo del bol. Presione firmemente la cuchilla para asegurarse de que está bloqueada. **IMPORTANTE: MANIPULE LA CUCHILLA CON CUIDADO;** es muy afilada.
- Coloque los alimentos en el bol.
- Coloque la tapa sobre el bol, la pata pequeña al lado izquierdo de la columna blanca en la parte trasera del aparato.
- Gire la tapa en sentido antihorario (hacia la columna) para cerrar.
- Enchufe el cable en una toma de corriente.
- El aparato está listo para su uso.



CONSEJOS

Preparación

TAMAÑO

Siempre corte los alimentos grandes en pedazos uniformes de aprox. ½-1 in (1.5-2.5 cm), o según se especifica en la sección “Pautas de preparación”; esto logrará resultados más homogéneos.

CANTIDAD

No sobrellene el bol; esto produce resultados inconsistentes y exige demasiado fuerza del motor. No llene el bol hasta más de 2/3 de su altura. Use las cantidades indicadas en la tabla a continuación y en nuestras recetas como pauta.

NOTA: Debido a la potencia del motor, se recomienda sostener el bol con una mano durante el funcionamiento.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN

Use la función **CHOP** para picar, hacer puré y mezclar. Esta función es perfecta para picar alimentos tales como hierbas, ajo, cebolla y la mayoría de los quesos. También es perfecta para hacer puré de vegetales y emulsionar mayonesa y aderezos.

Nota: Es preferible presionar repetidamente el botón CHOP para picar. Por lo general, 2 o 3 pulsaciones son suficientes para conseguir los resultados deseados. Compruebe la consistencia de los alimentos a menudo. Si pica los alimentos por demasiado tiempo, se licuarán.

Use la función **GRIND** para moler especias y picar alimentos duros como granos de pimienta, semillas, chocolate y nueces.

Nota: Es preferible mantener presionado el botón GRIND para moler. El tiempo de procesado variará dependiendo del tipo de alimentos, desde varios segundos, hasta 20 segundos para algunas especias.

Si usa el aparato por más de 10 segundos, pulse cada 10 segundos para permitir que los alimentos vuelvan al fondo del bol; obtendrá resultados más uniformes.

NOTA: Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el rendimiento del aparato. Sin embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos. Para pedir bol/tapa adicional, llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

CÓMO AGREGAR LÍQUIDOS

Puede agregar líquidos, tales como agua, aceite o saborizante, durante el funcionamiento. P. ej., puede agregar aceite para preparar mayonesa o aderezo. Simplemente vierta el líquido por una de las aberturas en la tapa.

IMPORTANTE: Agregue líquido por una abertura a la vez, para permitir que el aire se escape por la otra. Si vierta líquido en ambas aberturas al mismo tiempo, no fluirá con facilidad.

Cómo quitar alimentos pegados a las paredes del bol

Puede que los alimentos se peguen a las paredes del bol durante el procesado. Apague el aparato antes de quitarlos. ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTÉ COMPLETAMENTE INMÓVIL, retire la tapa del bol y raspe los alimentos con una espátula, colocándolos en el centro del bol. No meta la mano en el bol a menos que el aparato esté desenchufado.

NOTA: MANIPULE LA CUCHILLA CON CUIDADO; es muy afilada.

INSTRUCCIONES DE USO

1. **Coloque los ingredientes en el bol.** Cerciórese de cortar los alimentos en pedazos pequeños y uniformes, y de no llenar demasiado el bol.
2. **Cierre la tapa.**
3. **Presione el botón CHOP o GRIND**, según su necesidad.
4. Después de terminar, **suelte el botón para apagar el aparato.**
5. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE INMÓVIL, y luego desenchufe el aparato.**
6. **Abra la tapa y retire el bol de la base.**
 - a. Gire la tapa del bol en sentido horario y quítela.
 - b. Gire el bol en sentido antihorario y retirelo de la base.
7. **Para vaciar los líquidos y las salsas:** Simplemente incline el bol para vaciarlo; la cuchilla con sistema de bloqueo BladeLock™ permanecerá en su sitio al vaciar el bol.
8. **Para vaciar ingredientes más espesos:** Retire la cuchilla SmartPower®, agarrándola firmemente por la parte de plástico y jalando suavemente hacia arriba. Saque los alimentos del bol con una espátula. También puede vaciar el bol mientras sigue puesto en la base.

NOTA: MANIPULE LA CUCHILLA CON CUIDADO; es muy afilada.

Consejos: Cuando prepare una receta que requiera varios pasos, procese primero los ingredientes secos y luego los líquido/frescos; esto evitará tener que limpiar el bol y la cuchilla entre cada trabajo.

Nunca haga funcionar el aparato con el bol vacío.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Se recomienda enjuagar el bol, la cuchilla y la tapa inmediatamente después del uso para evitar que los residuos de alimentos se sequen en ellos, lo que puede dificultar la limpieza. Lave la cuchilla, el bol y la tapa en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas. Lave la cuchilla con cuidado. Procure no dejar la cuchilla en agua jabonosa, donde la pueda perder de vista.

El bol, la tapa, la cuchilla y la espátula son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente). Coloque el bol (boca abajo) y la tapa (lado hondo hacia abajo) en la bandeja superior del lavavajillas. Coloque la cuchilla en la cesta para cubiertos. Tenga cuidado al sacar la cuchilla del lavavajillas. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo. Seque las piezas inmediatamente. Nunca sumerja el bloque-motor ni el enchufe en agua u otros líquidos.

Guarde el aparato en la encimera. Cerciórese de mantenerlo desenchufado cuando no esté en uso. Guarde el cable en el espacio debajo de la base para mantener la encimera ordenada. Guarde el aparato ensamblado para evitar perder piezas. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.

Este aparato ha sido diseñado para USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

Mantenimiento: Cualquier operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor no se enciende o la cuchilla no gira.

- Compruebe que el cable esté correctamente enchufado en una toma de corriente.

- Compruebe que el bol esté correctamente instalado sobre la base y que la tapa esté correctamente cerrada.
- Cerciórese de presionar solamente un botón a la vez.
- Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga el motor en caso de sobrecalentamiento. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 15 minutos o más antes de continuar.

Los resultados no son uniformes

- Corte los alimentos en pedazos uniformes más pequeños.
- Procure procesar pequeñas cantidades a la vez.

La textura de los alimentos está demasiado fina o aguada

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

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

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

Los alimentos se pegan a la cuchilla.

- Puede que esté procesando demasiados alimentos. Retire con cuidado la cuchilla. Desaloje los alimentos con una espátula y empiece a procesar de nuevo.

PAUTAS DE PREPARACIÓN

La minipicadora de 3 tazas (710 ml) Cuisinart® permite picar, moler o procesar una variedad de alimentos. No llene el bol hasta más de 2/3 de su altura.

Alimento	Preparación, capacidad máxima, consejos
Pan rallado	Usar pan fresco, pan duro o pan tostado (enfriado). Cortar en pedazos de 1 in (2.5 cm) y pulsar, usando la función "CHOP", hasta conseguir la consistencia deseada.
Mantequilla aromatizada	Hasta 4 onzas (115 g), a temperatura ambiente. Cortar en pedazos de 1 in (2.5 cm). Procesar en "CHOP" hasta conseguir una consistencia suave. Si la receta incluye hierbas o peladura de limón, procesar estas primero (antes de agregar la mantequilla).
Quesos duros	Hasta 4 onzas (115 g), en cubos de ½ in (1.5 cm). Pulsar, usando la función "CHOP", para romper. A continuación, procesar en "CHOP" hasta obtener la consistencia deseada.
Queso crema	Hasta 4 onzas (115 g). Cortar en pedazos de 2 in (2.5 cm) y llevar a temperatura ambiente antes de procesar. Procesar, alternando entre "CHOP" y "GRIND", hasta conseguir una consistencia suave.
Chocolate	Hasta 1 onza (30 g), en pedazos de ½ in (1.5 cm) (o chispas). Pulsar, usando la función "CHOP", para romper. A continuación, procesar en "CHOP" hasta obtener la consistencia deseada.
Galletas (para cortezas y coberturas)	Romper las galletas en pedazos de 1 in (2.5 cm). Pulsar, usando la función "CHOP", para romper. A continuación, procesar en "CHOP" hasta obtener la consistencia deseada.
Frutas (purés y boles de smoothie)	Hasta ¾ de taza, en pedazos de 1 in (2.5 cm). Pelar y deshuesar/descaroar si es necesario. Pulsar o procesar, usando la función "CHOP", dependiendo del resultado deseado.
Ajo	Hasta 6 dientes de ajo, pelados. Pulsar, usando la función "CHOP", para picar. Procesar en "CHOP" para picar finamente.
Jengibre	Pelar y cortar en pedazos de ½ in (1.5 cm). Hasta ¼ de taza. Pulsar, usando la función "CHOP". A continuación, procesar en "CHOP" hasta que esté finamente picado.
Hierbas (frescas)	Hasta ½ taza de hierbas frescas, lavadas y bien secadas. Pulsar, usando la función "CHOP", hasta obtener la consistencia deseada.
Carne (cruda)	Hasta 4 onzas (115 g), en cubos de ½ in (1.5 cm). Pulsar, usando la función "CHOP", hasta obtener la consistencia deseada.
Nueces	Hasta ½ taza. Pulsar, usando la función "CHOP", para picar. Procesar en "CHOP" para conseguir una consistencia más fina.
Cebolla	Hasta ½ cebolla mediana, en pedazos de ½ in (1.5 cm). Pulsar, usando la función "CHOP", hasta obtener la consistencia deseada.
Granos de pimienta	Hasta ¼ de taza. Procesar en "GRIND" hasta conseguir la consistencia deseada. Nota: Las especias duras pueden rayar el bol.
Canela y otras especias duras	Hasta 2 palitos de canela, partidos a la mitad. Pulsar, usando la función "GRIND", para romper. A continuación, procesar en "GRIND" hasta obtener la consistencia deseada. Nota: Las especias duras pueden rayar/descolorar el bol.
Vegetales cocinados para purés	Hasta 1 taza de vegetales cocinados. Pulsar, usando la función "CHOP", y luego procesar continuamente, alternando la función "CHOP" y la función "GRIND", hasta obtener la consistencia deseada.

*Moler granos y especias puede rayar el bol. Esto no afectará el rendimiento del aparato pero es buena idea comprar un segundo bol específicamente para moler especias duras.

Recetas

Salsas para mojar y cremas para untar

Guacamole con trozos	21
Labneh "Everything Bagel"	21
Salsa para mojar de queso Feta y hierbas	21
Mantequilla de jalapeño-miel	22
Salsa de durazno	22
Crema para untar de queso con pimentón	22
Humus de pimiento rojo asado	23

Bocaditos

"Bruschettas" de queso ricota/requesón	23
Nachos mediterráneos	23

Salsas/Aderezos/Aliños

Aderezo César sin huevos	24
Salsa Romesco	24

Postres

Mousse de chocolate y aguacate	25
--------------------------------------	----

GUACAMOLE CON TROZOS

Nuestro guacamole fresco es perfecto para comer con chips de maíz/totopos frente al televisor, o para servir con quesadillas.

Rinde aprox. 1½ tazas

- 1 diente de ajo pequeño
- ½ jalapeño, en pedazos de 1 in (2.5 cm) (con o sin semillas)
- 1 cebolleta ("scallion"), en trozos de 1 in (2.5 cm)
- 1 cucharada de cilantro fresco (sin tallos)
- 2 aguacates maduros
- 2 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco
- ¾ cucharadita de sal kosher

1. Colocar el ajo, el jalapeño, la cebolleta y el cilantro en el bol. Pulsar 8-10 veces para picar uniformemente.
2. Raspar el bol. Agregar los aguacates, el jugo de lima y la sal. Pulsar, alternando las funciones "CHOP" y "GRIND", hasta conseguir la consistencia deseada. Para una consistencia más cremosa, procesar continuamente en "CHOP".

Información nutricional por porción de 1/3 de taza:

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

LABNEH "EVERYTHING BAGEL"

Esta salsa para mojar es deliciosa con vegetales crudos o en bagels.

Rinde 1¾ tazas

- 2 tazas (475 ml) yogur griego natural de leche de entera
- 1 cucharadita de sal kosher (o más, al gusto)
- 2 cucharadas de sazón "Everything Bagel" (o más, al gusto)

1. Preparar el labneh: Colocar el yogur y la sal en un tazón mediano; revolver. Colocar un colador de malla fina forrado con una estopilla por encima de otro tazón mediano. Colocar el yogur en el colador y cubrir con papel film/plástico. Dejar colar el yogur en el refrigerador durante toda la noche, o hasta 24 horas, para conseguir labneh. El labneh debería tener una consistencia similar a la del queso crema.
2. Colocar el labneh en el bol; procesar en "CHOP" hasta que esté suave y cremoso. Agregar la sazón y pulsar, usando la función "CHOP", para combinar.
3. Probar, ajustar la sazón al gusto y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 20 (50 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 1 g
Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 158 mg
Calcio 0 mg • Fibra 0 g

SALSA PARA MOJAR DE QUESO FETA Y HIERBAS

Un delicioso acompañamiento para una fuente de crudités, o para untar en un sándwich con crujientes rodajas de pepino.

Rinde aprox. 2 tazas

- 2 cucharadas de perejil fresco
- 2 cucharadas de eneldo fresco
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 tira de ½ in (1.5 cm) de peladura de limón
- 8 onzas (225 g) de queso Feta, en pedazos de 1 in (2.5 cm)
- 2/3 taza (160 ml) de yogur griego natural (cualquier porcentaje de grasa)
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 pizca de hojuelas de pimiento rojo
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1. Colocar el perejil y el eneldo en el bol. Pulsar, usando la función "CHOP", hasta que estén finamente picados. Raspar el bol y agregar el ajo y la peladura de limón. Pulsar, usando la función "CHOP", hasta que estén finamente picados.
2. Agregar el queso Feta, el yogur, la pimienta y las hojuelas de pimiento. Pulsar unas cuantas veces, usando la función "CHOP", para romper. A continuación, agregar el aceite y procesar en "CHOP" hasta conseguir una mezcla suave. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de 5 días, en un recipiente hermético. Llevar a temperatura ambiente antes de servir.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 59 (72 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 3 g
Grasa 5 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 13 mg
Sodio 163 mg • Calcio 85 mg • Fibra 0 g

MANTEQUILLA DE JALAPEÑO-MIEL

Nos encanta esta mantequilla, especialmente untada en pan de maíz fresco. También es deliciosa en pollo asado.

Rinde 1 taza

- ¼ jalapeño pequeño, sin semillas, partido a la mitad
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de buena calidad, a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in (2.5 cm)
- 2 cucharadas (30 g) de miel
- 1 pizca de sal kosher

1. Colocar el jalapeño en el bol. Pulsar unas cuantas veces, usando la función "CHOP". A continuación, procesar en "CHOP" hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar la mantequilla, la miel y la sal. Procesar por aprox. 30 segundos, alternando la función "CHOP" y la función "GRIND", para combinar (parar para raspar el bol si es necesario).
2. Colocar la mezcla en una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en papel film/plástico. Conservar en el refrigerador por un máximo de 2 semanas, o en el congelador por un máximo de 1 mes.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 115 (85 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 0 g
Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg
Sodio 18 mg • Calcio 24 mg • Fibra 0 g

SALSA DE DURAZNO

La dulzura de esta salsa hace que sea sorprendentemente versátil. Es perfecta tanto con chips de maíz como con pescado asado o croquetas de cangrejo. También nos encanta con nuestras bruschettas de queso ricota (página 10)

Rinde aprox. 1½ tazas

- ¼ pimiento dulce rojo grande, sin semillas, en pedazos de ½ in (1.5 cm)
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 jalapeño pequeño, sin semillas, en pedazos de ½ in (1.5 cm)
- ½ cebolla roja pequeña, en pedazos de ½ in (1.5 cm)
- 2 duraznos, pelados, en pedazos de ½ in (1.5 cm)
- 1½ cucharadas de cilantro o perejil fresco
- 2 cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco
- 1½ cucharaditas de vinagre de arroz, vinagre de frambuesa o vinagre balsámico blanco
- 1 cucharadita de miel
- 1 pizca de sal kosher

1. Colocar el pimiento dulce rojo en el bol; pulsar, usando la función "CHOP", para picar. Reservar, en un tazón.
2. Colocar el ajo, el jalapeño y la cebolla en el bol. Pulsar, usando la función "CHOP", para picar. Reservar, junto con el pimiento.
3. Colocar los duraznos y el cilantro en el bol; pulsar, usando la función "CHOP", hasta que el durazno esté picado. Reservar, junto con los vegetales picados. Agregar el jugo de limón, el vinagre, la miel y la sal. Cubrir y dejar reposar por un mínimo de 30 minutos para combinar los sabores. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 10 (5 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g
Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg
Calcio 2 mg • Fibra 0 g

CREMA PARA UNTAR DE QUESO CON PIMENTÓN

Un cruce entre el queso de pimiento sureño y el "fromage fort". Puede sustituir el queso Cheddar por cualquier trozo de queso que le sobre.

Rinde 1⅓ tazas

- 1 diente de ajo pequeño
- 4 onzas (115 g) de queso crema bajo en grasa, en cubos de ½- in (1.5-2.5 cm), a temperatura ambiente
- 4 onzas (115 g) de queso de cabra, suavizado
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla salada, a temperatura ambiente
- 2 onzas (55 g) de pimientos "peppadew" dulces y picantes encurtidos, escurridos y cortados por la mitad
- 2 cucharadas (30 ml) de vino blanco seco
- 1 pizca de sal kosher
- Galletas de mantequilla, para servir

1. Colocar el ajo en el bol. Procesar por aprox. 5 segundos, usando la función "CHOP", hasta que esté finamente picado. Agregar el queso Cheddar y pulsar 10-12 veces, usando la función "CHOP". A continuación, procesar en "CHOP" hasta que esté finamente picado. El queso Cheddar debe parecerse a migajas gruesas.
2. Romper el queso de cabra en pedazos en el bol, y agregar la mantequilla, los pimientos "peppadew", el vino y la sal. Procesar en "CHOP" hasta obtener una mezcla homogénea y en su mayoría suave (raspar el bol si es necesario). La crema final será algo espesa, con algunos trocitos visibles de Cheddar y pedacitos de pimiento "peppadew".
3. Pasar a un cuenco y servir inmediatamente con galletas saladas. O, para conseguir una consistencia más firme, cubrir el bol y refrigerar por al menos 1 hora.

Consejo: Para una presentación impresionante, pasar la crema a un pequeño cuenco forrado con plástico. Dar golpecitos en la encimera para eliminar las burbujas de aire y alisar la parte superior con una espátula angulada o un

cuchillo para mantequilla. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 2 horas, hasta que esté firme. Desmoldar sobre un plato de servir. Llevar a temperatura ambiente por 15-20 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 95 (73 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 4 g
Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 26 mg
Sodio 134 mg • Calcio 78 mg • Fibra 0 g

HUMUS DE PIMIENTO ROJO ASADO

Una versión original del hummus tradicional. El pimiento rojo asado aporta un sabor dulce y picante a esta popular crema para untar.

Rinde aprox. 1 taza

- 2** cucharadas de perejil italiano fresco
- 1** taza (250 g) de garbanzos enlatados, escurridos y enjuagados
- ¼** taza (30 g) de pimiento rojo asado picado
- 1** diente de ajo, pelado
- 2** cucharadas de jugo de limón fresco
- 1** cucharada de tahini (pasta de sésamo)
- 2** cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
- ½** cucharadita de sal kosher

1. Colocar el perejil en el bol. Pulsar, usando la función "CHOP", hasta que esté finamente picado.
2. Agregar los garbanzos, el pimiento rojo, el jugo de limón, la tahini, el aceite y la sal; procesar, alternando la función "CHOP" y la función "GRIND", hasta conseguir una mezcla suave (parar para raspar el bol si es necesario).
3. Pasar a un cuenco y servir inmediatamente con triángulos de pan pita o galletas saladas.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 79 (52 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 2 g
Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 244 mg
Calcio 20 g • Fibra 2 g

"BRUSCHETTAS" DE QUESO RICOTA/REQUESÓN

Un aperitivo súper simple, solo o servido con nuestra salsa de durazno.

Rinde 12 "bruschettas"

- 12** rebanadas de ½ in (1.5 cm) de baguette
- 1** diente de ajo, machacado
- 1½** cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1** taza (245 g) de queso ricota/requesón, escurrido
- ½** onza (15 g) de queso Parmesano, en cubos de ½ in (1.5 cm)
- ½** cucharadita de sal kosher
- ½** cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½-1** cucharadas de miel (opcional)

1. Colocar la rejilla del horno en el tercio superior del mismo y precalentar este a 375 °F (190 °C).
2. Restregar un lado de cada rebanada de pan con ajo y pincelar con aceite de oliva.
3. Hornear por 2-3 minutos, hasta que estén ligeramente tostadas.
4. Mientras el pan se está tostando, colocar el queso ricota, el queso Parmesano, la sal y la pimienta en el bol. Pulsar, usando la función "GRIND", hasta que los ingredientes estén bien combinados.
5. Encender la parrilla del horno. Untar la mezcla de queso en la rebanadas de pan. Devolver al horno y asar por aprox. 2 minutos, hasta que el queso esté caliente.
6. Rociar con miel (opcional) y servir inmediatamente.

Información nutricional por rebanada:

Calorías 106 (68 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg
Sodio 236 mg • Calcio 83 mg • Fibra 1 g

NACHOS MEDITERRÁNEOS

Esta variación de los nachos clásicos con aceitunas Kalamata y ají amarillo es perfecta tanto cuando tenga invitados como para una cena fácil entre semana.

Rinde 10 porciones

- ½** taza (100 g) rodajas de ají amarillo
- ½** taza (100 g) de aceitunas negras "Kalamata" deshuesadas
- ¼** cebolla roja pequeña, en pedazos de 1 in (2.5 cm)
- 1** taza (150 g) de tomates de pera
- 2** cucharadas + ¼ de taza de hojas de perejil fresco, picadas
- ¼** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 7** onzas (200 g) de chips de pan pita
- 1½** tazas (180 g) de queso Cheddar blanco triturado
- ¼** taza (30 g) de quesos Feta desmenuzado
- 1** cucharada de eneldo fresco, picado

1. Precalentar el horno a 350 °F (150 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado; reservar.
2. Colocar el ají, las aceitunas y la cebolla en el bol. Procesar, usando la función "CHOP", para picar. Reservar, en un tazón pequeño.
3. Colocar los tomates y 2 cucharadas de perejil en el bol; pulsar, usando la función "CHOP", hasta que los tomate estén picados. Agregar a la mezcla de ají-aceitunas. Agregar la pimienta y revolver para combinar.
4. Esparcir la mitad de los chips de pan pita en la placa para horno. Rociar con la mitad del queso Cheddar. A continuación, cubrir con el resto de los chips y rociar con el resto del queso Cheddar. Hornear por aprox. 5 minutos, hasta que el queso esté derretido. Retirar del horno y cubrir con la salsa de ají-aceitunas, el queso Feta, el perejil restante y el eneldo. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basado en 10 porciones):

Calorías 180 (68 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 8 g
Grasa 10 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 21 mg
Sodio 420 mg • Calcio 153 mg • Fibra 1 g

ADEREZO CÉSAR SIN HUEVOS

Este aliño cremoso fácil contiene mayonesa en vez de huevos.

Rinde 1 taza

- 2 dientes de ajo, pelados
- 2 onzas (55 g) de queso Parmesano, en cubos de ½ in (1.5 cm)
- 6 filetes de anchoa, escurridos y partidos horizontalmente a la mitad
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- ¼ taza (60 ml) de mayonesa
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1/3 taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Colocar el ajo en el bol. Procesar por aprox. 5 segundos, usando la función "CHOP", hasta que esté finamente picado. Agregar el queso Parmesano y pulsar 10-12 veces para picar. Agregar las anchoas y la mostaza; procesar, usando la función "CHOP", hasta conseguir "migajas" finas. Raspar el bol y seguir procesando por 30-35 segundos, hasta que la mezcla llegue a formar una pasta.
2. Agregar la mayonesa, el jugo de limón, el vinagre, la sal y la pimienta. Encender el aparato y agregar lentamente el aceite de oliva por uno de los orificios en la tapa; procesar para emulsionar. Seguir procesando por 15 segundos adicionales, usando la función "GRIND". El aderezo final será bastante espeso.
3. Probar y ajustar la sazón y la acidez al gusto. Usar inmediatamente para aderezar ensalada o como lo desea.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 160 (90 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 3 g
Grasa 16 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 9 mg • Sodio 416 mg • Calcio 104 mg • Fibra 0 g

SALSA ROMESCO

Puede agradecer a España por esta salsa ahumada y robusta. Es deliciosa con carne o pescado asados. ¡Pruébela con "bistec" de coliflor!

Rinde 2 tazas

- 1 chile ancho seco, enjuagado, sin tallo ni semillas
- 1 rebanada de ½ in (1.5 cm) (aprox. 2 oz/55 g) de pan de masa fermentada o pan de campaña
- 1 pimiento dulce rojo grande, sin tallo
- 1 tomate grande, o 2 tomates italianos, descarozados
- ½ taza (75 g) de almendras blanqueadas enteras (véase el consejo al final de la receta)
- 1 diente de ajo grande, pelado
- ¼ taza (15 g) de hojas de perejil fresco
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- 1 cucharadita de páprika ahumada
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de hojuelas de pimiento rojo
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Colocar el chile ancho en un tazón y cubrir con agua caliente. Dejar en remojo por 15 minutos, hasta que se ablande.
2. Mientras tanto, precalentar la parrilla del horno en alto con una rejilla colocada en el tercio superior del horno. Colocar la pan en la rejilla y asar de 2 a 3 minutos por lado, usando pinzas para voltear, hasta que se tueste. Quitar la corteza y cortar en pedazos de 1 in (2.5 cm); reservar.
3. Colocar el pimiento y los tomates en una placa para horno y asar, volteando frecuentemente con unas pinzas, hasta que se quemen por todos lados.

Colocar el tomate y el pimiento asados en un tazón, cubrir con papel film/plástico y dejar a un lado por 10 minutos. El vapor ayudará a despegar la piel.

4. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Disponer las almendras en la placa para horno y tostarlas por 8-10 minutos, hasta que estén ligeramente fragantes.
5. Cuando el pimiento y los tomates estén tibios, quitar las pieles. Quitar el corazón y las semillas del pimiento. Picar el tomate y pimiento con un cuchillo; reservar. Raspar suavemente la carne del chile ancho (tirar la piel).
6. Colocar el ajo en el bol. Procesar por aprox. 5 segundos, usando la función "CHOP", hasta que esté finamente picado. Agregar las almendras y pulsar 10-12 veces, usando la función "CHOP", para picar. Agregar el pimiento, el tomate, el chile ancho y el pan tostado; seguir pulsando, usando la función "CHOP", hasta combinar casi por completo.
7. Raspar el bol y agregar el perejil, el vinagre, la páprika, la sal y las hojuelas de pimiento. Encender el aparato y agregar lentamente el aceite de oliva. Raspar el bol. Procesar, usando la función "GRIND", hasta conseguir la consistencia deseada. La salsa final debe tener alguna textura de las almendras.
8. Probar y ajustar la sazón y la acidez al gusto. Servir como desee.

Consejo: Si no puede encontrar almendras blanqueadas, puede blanquear sus propias almendras fácilmente. Colocar las almendras enteras en un tazón, cubrir con agua hirviendo y dejar reposar por 1 minuto. Escurrir y pasar inmediatamente por agua fría. Exprimir suavemente las almendras en la mano para soltar y quitar la piel.

Información nutricional por porción de ¼ de taza:

Calorías 195 (18 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 3 g
Grasa 18 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg
Sodio 75 mg • Calcio 33 mg • Fibra 2 g

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE

Puede que encuentre la combinación inusual, pero la cremosa carne de los aguacates se combina mágicamente con el chocolate semiamargo para crear una exquisita mousse rica en grasa saludable. ¡Un postre sin complicaciones!

Rinde 4 porciones

- 2 onzas (55 g) de chispas de chocolate semiamargo, preferiblemente con un 60 % de cacao**
- 2 aguacates maduros, partidos a la mitad**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de arce/maple**
- ¼ taza (30 g) de cacao en polvo sin azúcar**
- 2 cucharadas expreso o café fuerte**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 pizca de sal marina**
- Frambuesas, para servir (opcional)**

1. Colocar las chispas de chocolate en un tazón resistente al calor y derretirlas a baño María. Revolver hasta que el chocolate esté completamente derretido. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Sacar la carne de los aguacates y colocarla directamente en el bol. Pulsar, usando la función "CHOP", para empezar a procesar, y luego procesar continuamente (con la misma función) por 15-20 segundos. Raspar el bol y agregar el chocolate derretido, el jarabe de arce, el cacao, el expreso/café, la vainilla y la sal. Procesar, usando la función "CHOP", hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
3. Dividir entre 4 vasos para postres o cuencos pequeños. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 1 hora antes de servir. Servir helada, con frambuesas (opcional).

Información nutricional por porción de ½ taza:

Calorías 310 (58 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 4 g
Grasa 22 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 0 mg
Sodio 78 mg • Calcio 12 mg • Fibra 12 g

GARANTÍA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart (“Cuisinart”) garantiza que la Minipicadora de 3 tazas (710 ml) Cuisinart® estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de dieciocho (18) meses a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación

no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;

- Aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios, los daños causados por usted o por terceros no autorizados pueden anular esta Garantía Limitada;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.com/register-your-product.html> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/> o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Cuisinart lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en

un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

El período de Garantía Limitada de dieciocho (18) meses comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/
LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTenga EL PRODUCTO),

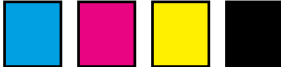
INCLUSO SI CUISINAART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
25CE200700

X IB-17970-ESP-B

Job Number: <u>CCH3 IB-17970-ESP-B</u>	Color(Front):  Cyan Magenta Yellow Black
FS Part NO: _____	
Card Size: <u>210 MM (W) X 148 MM (H)</u>	Color(Back):
Total Pages: <u>28pages</u>	
Die Cut: <u>New</u>	
Material: <u>105GSM BOTH SIDE ARTPAPER FOR WHOLE BOOK</u>	
Coating: <u>GLOSS VARNISHING IN COVER</u>	
Color(Front): <u>COVER: 4C+1C(BLACK)</u>	
(Back): <u>INSIDE: 1C + 1C (BLACK)</u>	
Date: <u>Mar/6/2025</u> Co-ordinator: <u>Scarlett Xie</u>	
Revise Ver: _____ Operator: <u>Gerry Gu</u>	



富得勝實業
FUDESHENG INDUSTRY

东莞市富得胜印刷有限公司
Tel: 0769-85833385/85889949
Fax: 0769-85900146
E-mail: reiko@fudesheng.cn