

Cuisinart®

5-Cup Chop & Shred Food Processor

FP-5 SERIES



GARANTÍA DE
TRES AÑOS



Instruction
& Recipe
Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO

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 5-Cup Chop & Shred Food Processor and the accessories for it:

5-cup work bowl, work bowl cover with pusher, universal blade, reversible shredding disc (fine/medium), removable stem adapter, storage hub, base, and instruction/recipe book.

Caution: The cutting tools have very sharp edges.

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

1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter where you intend to keep the food processor. Be sure the box is right side up.
2. Open top flaps. There will be a rectangular block of packing material that holds the processor parts, each fitted into a cavity.
3. Remove the instruction/recipe book.
4. Lift out the packing material.
5. Remove the base and bowl and place them on the counter or table. Read the instructions thoroughly before using the machine.
6. Save the shipping carton and packing material. You will find these very useful if you need to repack the processor for moving or other shipment.

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

Important Safeguards

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.
2. **Blade and disc are sharp.** Handle them carefully.
3. **Always turn off and unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
4. Do not use outdoors.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
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 Cuisinart Consumer Service Center for information on examination, repair, or adjustment.

Operation

1. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blade or disc while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to food processor. A plastic scraper may be used, but only when the food processor motor is stopped.
2. Avoid coming into contact with moving parts. Never push food down by hand when shredding. Always use pusher.
3. Make sure motor has completely stopped before removing cover. (If machine does not stop within 4 seconds after you remove the bowl cover assembly, contact Cuisinart Consumer Service Center for assistance. Do not use the machine.)
4. Never store any blade or disc on stem adapter. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blade and disc as you would sharp knives, out of reach of children.
5. Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.
6. Never feed food by hand. Always use the pusher.
7. Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.

Cleaning

To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquids.

General

1. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
2. Do not operate this or any other motor-driven appliance while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
3. This food processor is for household use. Use it only for food preparation as described in the accompanying instruction and recipe book. Do not use this appliance for anything but its intended use.
4. When using an approved Cuisinart food processor accessory, read all instructions included with that accessory.
5. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or personal injury, or damage to your food processor.

6. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with cover assembly in locked position.
7. 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.

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

Note: 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.

Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

Save These Instructions. For Household Use Only.

Warning: Risk of fire or electric shock



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



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

Contents

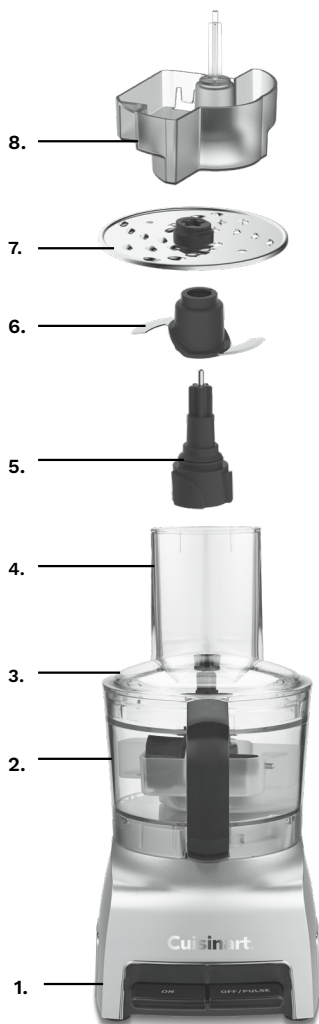
Important Unpacking Instructions	2
Important Safeguards	2
Parts	4
Assembly Instructions	4
Machine Controls	5
Machine Functions	5
User Guide	6
Cleaning, Storage, and Maintenance	7
For Your Safety	7
Technical Data	7
Troubleshooting	8
Recipes	9
Warranty Information	14



Parts

The machine includes:

1. **Housing base** – with control paddles for On and Off/Pulse
2. **5-cup removable work bowl**
3. **Work bowl cover with feed tube**
4. **Pusher**
5. **Stem adapter**
6. **Universal blade**
7. **Reversible shredding disc – fine/medium**
8. **Storage hub** – stores stem adapter, blade, and disc inside the work bowl (for storage use only)
9. **Cord storage** (not shown)



Assembly Instructions

Before First Use

Before using your Cuisinart® 5-Cup Chop & Shred Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, pusher, universal blade, reversible shredding disc, and stem adapter (see cleaning instructions on page 7).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the control paddles facing you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. Position the work bowl on the base, with handle facing to the right of center. Turn the work bowl clockwise using the handle to securely lock it onto the housing base.

Universal Blade

1. Place the work bowl on top of base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base until the handle is centered.
2. Carefully place the blade onto the stem adapter. Holding top of stem adapter, lift and place over the work bowl accessory adapter. Blade should click in place and rest on the bottom of the work bowl.
3. Add desired ingredients to work bowl.
4. Place the work bowl cover with feed tube at the back of the work bowl just to the left of center. Turn clockwise to lock the work bowl cover in place.
5. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
6. Plug in the housing base.
7. You are now ready to operate the machine.

Reversible Shredding Disc

1. Place the work bowl on top of the base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base until the handle is centered.
2. Insert stem adapter without universal blade over the work bowl accessory adapter.
3. Carefully place reversible shredding disc over stem adapter, with the side being used facing up.
4. Place the work bowl cover with feed tube at the back of the work bowl just to the left of center. Turn clockwise to lock the work bowl cover in place.
5. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
6. Plug in the housing base.
7. The machine is now ready for use.



Machine Controls

On and Pulse/Off Control Paddles

The On control paddle allows the machine to run until Off/Pulse is selected.

1. Properly assemble and engage the machine.
2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl.
3. Plug in the unit, and press the On paddle. The motor will start.
4. Press and release the Off/Pulse paddle to stop.

Pulse Control

The Off/Pulse paddle allows the machine to run only while it is being pressed. This capability provides more accurate control of the duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, a pulse should be about 1 second.

With the machine properly assembled and engaged, and ingredients in the work bowl, press the Off/Pulse paddle repeatedly as needed.

Machine Functions

Using the Universal Blade

Chopping

- For raw ingredients: Peel, core, and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even ½-inch pieces. Foods cut into same-size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, either hold the Off/Pulse paddle down or press On to run the machine continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.

Puréeing

- To purée fresh fruits or cooked fruits/vegetables: Ingredients should be cut into ½-inch pieces; a smooth purée is best achieved when all the pieces are equal in size. Pulse to initially chop and then process by pressing On until the food is puréed; scrape the work bowl as necessary.

Note: Do not use this method to purée cooked white potatoes.

Making Dough

- First, process the dry ingredients (flour, salt, etc). Press On to start processing. With the machine running, add the liquid ingredients through the feed tube as quickly as the dry ingredients will absorb them. Should liquid be added too quickly, wait until ingredients in work bowl have been incorporated before adding more liquid. Add remaining liquid slowly with machine still running. If dough appears too sticky, add additional flour, about 1 tablespoon at a time, until a cohesive dough ball is formed. Conversely, do the same should the dough be too dry, adding additional liquid 1 tablespoon at a time until a cohesive dough ball forms. Never use more than 1½ cups of flour when preparing a yeasted dough in this food processor.

Using the Reversible Shredding Disc

- The shredding disc shreds most firm and hard cheeses. It also shreds vegetables like potatoes, carrots, and zucchini.
- Always pack food in the feed tube evenly for shredding. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods, and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the produce so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.
- When shredding cheese, be sure that the cheese is chilled.

Note: Do not use universal blade when shredding.

Note: Always use the pusher when shredding. Never put your hands in the feed tube while unit is running.

Recommended maximum work bowl capacity

FOOD	CAPACITY
Shredded fruit, vegetables, or cheese	4 cups
Chopped fruit or vegetable	2 cups
Chopped cheese	1½ cups
Puréed fruit or vegetables	3 cups cooked; 1½ cups puréed
Chopped or puréed meat, fish, or seafood	¾ pound
Thin liquid (e.g., dressings, soups, etc.)	1 cup
White bread/pizza dough	1½ cups (all-purpose or bread flour)
Nuts for nut butter	1½ cups

User Guide

You can shred and chop a multitude of vegetables and fruits in the Cuisinart® food processor. What you may not know is that the food processor is the perfect tool for a number of other tasks, such as softening butter, making breadcrumbs, making baby food, etc. Here is a guide that will help you in preparing just about anything!

FOOD	TOOL	DIRECTIONS
Soft Cheeses (Ricotta, Cream Cheese, Cottage Cheese, etc.)	Universal Blade	Bring cheese to room temperature. When applicable, cut into 1-inch pieces. Process until smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Perfect for making cheesecakes, dips, pasta fillings, and more.
Firm Cheeses (Cheddar, Swiss, Edam, Gouda, etc.)	Reversible Shredding Disc	Cheese should be well chilled before shredding. Cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when shredding.
Hard Cheeses (Parmesan, Romano, etc.)	Universal Blade or Reversible Shredding Disc	If using the universal blade, cut cheese into ½-inch pieces. Pulse to break up and then process until finely grated. If shredding, cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when shredding.
Baby Food	Universal Blade	As for all fruit and vegetable purées, cut ingredients into ½- to 1-inch pieces. Steam ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth (add steaming liquid through the feed tube when processing if necessary). To ensure there are no lumps, press mixture through a fine-mesh strainer. Freeze in ice cube trays for individual 1-ounce portions.
Butter	Universal Blade or Reversible Shredding Disc	For creaming: Bring butter to room temperature. Cut into 1-inch pieces. Process, scraping bowl as necessary. For compound (flavored) butters, process flavoring ingredients, such as herbs, zest, vegetables, etc., before adding butter. For shredding: Freeze briefly. Use light to medium pressure to shred. Shredded butter is great for preparing certain pastry doughs.
Crumbs (Bread, Cookie, Cracker, Chip)	Universal Blade	Break into pieces. Pulse to break up, and then process until desired consistency. This will make perfect bread/cracker/chip crumbs for coating meats and fish. Processed cookies make delicious pie and cake crusts.
Fresh Herbs	Universal Blade	Wash and dry herbs VERY well. Pulse to roughly chop. Continue pulsing until desired consistency is achieved.
Ground Meat	Universal Blade	Cut meat into ½-inch pieces. Pulse to chop — about 14 long pulses or until desired consistency is achieved. If a purée is desired, continue to process. Never chop/purée more than ½ pounds at one time.
Ice Cream	Universal Blade	Put frozen fruit cut into 1-inch pieces into the work bowl, with liquid (juice or milk), any desired sweeteners, such as sugar, honey, or simple syrup, and other flavors. Process until smooth, and then freeze as directed.
Milkshakes/ Smoothies	Universal Blade	For milkshakes, first add ice cream. While unit is running, add milk through the feed tube until desired consistency is achieved. For smoothies, add fruit first, then add the liquid through the feed tube while unit is running.
Nuts	Universal Blade	Pulse to chop to desired consistency. To make a nut butter, pulse to break up, and then process until smooth, stopping to scrape down as needed.
Superfine Sugar	Universal Blade	Process granulated sugar for about 1 minute until finely ground. Excellent for using in meringues and other baked goods.
Whipped Cream	Universal Blade	Process well-chilled cream until cream begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency. This cream is dense and perfect as a topping for cake or ice cream.

Cleaning, Storage, and Maintenance

- Keep your Cuisinart® 5-Cup Chop & Shred Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged. Store accessories in the provided storage hub, inside the work bowl.
- **Keep the blade and disc out of the reach of children.**
- All parts except the housing base are dishwasher safe but on the **top rack only**. Due to intense water heat, washing the work bowl, cover, and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Insert the work bowl and pusher upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully when removing sharp blade and disc.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, pusher, stem adapter, blade, or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to position the pushers and work bowl upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush.
- If you wash the blade and disc by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. If necessary, use a brush.
- Work bowl should not be placed in a microwave oven.
- The housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive cloth or sponge. Be sure to dry it thoroughly.
- If the feet leave spots on the counter, spray stains with a spot remover and wipe with a damp sponge.
- If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

Important: Always use the provided storage hub. Never store any blade or disc on the stem adapter. No blade or disc should be placed on the shaft except when the processor is about to be used.

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

For Your Safety

- Like all powerful electrical appliances, a food processor should be handled with care. Follow these guidelines to protect yourself and your family from misuse that could cause injury.
- Handle and store universal blade and disc carefully using the provided storage hub. Their cutting edges are very sharp.
- Never attach the stem adapter with disc or blade on it until the work bowl is locked in place.
- Always be sure that the blade or disc is down on the stem adapter as far as it will go.
- Always insert the stem adapter with metal blade in the work bowl before putting ingredients in bowl.
- When shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or spatula into feed tube.
- Always wait for the blade or disc to stop spinning before you remove the pusher or cover from the work bowl.
- Always unplug the unit before removing food, cleaning, or putting on or taking off parts.
- Always remove work bowl from base of machine before you remove the universal blade or shredding disc.
- Be careful to prevent the universal blade or shredding disc from falling out of the work bowl when emptying the bowl. Remove the stem adapter with blade before tilting the work bowl.

Technical Data

The motor in your food processor operates on a standard line operating current. The appropriate voltage and frequency for your machine are shown on a label on the bottom of the base.

An automatic temperature-controlled circuit breaker in the motor ensures complete protection against motor burnout. If the processor runs for an exceptionally long time when chopping, mixing, or kneading a thick or heavy mixture in successive batches, the motor may overheat. If this happens, the processor will stop. Turn it off, unplug the unit, and wait for the motor to cool before proceeding. It will usually cool within 10 minutes. In extreme cases, it could take an hour.

Safety switches prevent the machine from operating when the work bowl or the cover is not locked into position. The motor stops within seconds when the motor is turned off. Cuisinart offers a limited three-year warranty on the entire machine.

Troubleshooting

Food Processing

- 1. Problem:** The food is unevenly processed.

Solution:

- The ingredients should be cut evenly into ½- to 1-inch pieces before processing.
- Process in batches to avoid overloading.

- 2. Problem:** Food falls over in feed tube.

Solution:

- Feed tube should be loosely packed.
- Food should not be tightly packed inside the feed tube for best results.

- 3. Problem:** Some food remains on top of the disc.

Solution:

- It is normal for small pieces to remain; cut remaining bits by hand and add to processed ingredients.

- 4. Problem:** Universal blade cannot be removed from the stem adapter.

Solution:

- Place the blade/stem adapter assembly in a bowl filled with warm tap water. This should help loosen trapped food particles between the blade and stem adapter. To see if food has loosened, remove assembly from water by lifting from the stem. Holding the stem, place the blade assembly on countertop and press down on stem. This should free the blade from the stem. If blade still cannot be removed, return to warm water and repeat above steps.

Dough Kneading

- 1. Problem:** Motor slows down.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too wet (see number 8). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time, until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

- 2. Problem:** Blade doesn't incorporate ingredients.

Solution:

- Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream through the feed tube, allowing the dry ingredients to absorb the liquid as fast as they can. If too much liquid is added, wait until ingredients in the work bowl are incorporated, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

- 3. Problem:** Blade rises in work bowl.

Solution:

- Excessively sticky dough can cause blade to rise. Carefully reinsert blade and immediately add 2 tablespoons of flour through the feed tube while the machine is running.

Technical

- 1. Problem:** The motor does not start.

Solution:

- There is a safety interlock to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the work bowl and work bowl cover are securely locked into position.
- If the motor still will not start, check the power cord and outlet.

- 2. Problem:** The food processor shuts off during operation.

Solution:

- The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the Off/Pulse paddle, unplug the unit, and wait 20 to 30 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.

- 3. Problem:** The motor slows down during operation.

Solution:

- This is normal as some heavier loads (e.g., shredding cheese) may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

- 4. Problem:** The food processor vibrates or moves around the countertop during processing.

Solution:

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal as some heavier loads (e.g., shredding cheese) may require the motor to work harder.

Recipes

Mediterranean Egg Bites	9
Honey Nut Butter.....	9
Individual Flatbreads with Pesto	9
Southwestern Queso Dip.....	10
Cheesy Quesadillas with Guacamole and Salsa Fresca	10
Guacamole	11
Salsa Fresca.....	11
Zucchini Potato Cakes	11
Carrot Cake Muffins	12
Easy Buttermilk Biscuits.....	12
Pistachio Shortbread	12

Mediterranean Egg Bites

Prep breakfast for the week with these tasty egg bites.

Makes 12 egg bites

	Nonstick cooking spray
4	ounces fontina cheese
1	garlic clove
½	cup sun-dried tomatoes (about 6 halves), packed in oil
10	large eggs
2	tablespoons whole-milk plain Greek yogurt
1	teaspoon plus a pinch kosher salt
¼	teaspoon freshly ground black pepper
1	teaspoon olive oil
1	cup baby kale

1. Preheat the oven to 250°F. Spray a 12-cup muffin pan well with nonstick cooking spray.
2. Insert the medium shredding disc in the food processor. Shred the fontina. Remove and reserve.
3. Replace the shredding disc with the universal blade. Add the eggs, yogurt, 1 teaspoon of the salt, and the pepper. Process until combined. Remove and reserve.
4. Add the garlic and process until finely chopped. Scrape the bowl. Add the sun-dried tomatoes and pulse until roughly and evenly chopped.
5. Put the oil into a 10-inch skillet and place over medium-low heat. Once the oil is hot, add the garlic and sun-dried tomatoes and the pinch of salt. Sauté, stirring, until the garlic is fragrant. Add the kale. Cook, tossing, until bright

and wilted.

6. Evenly distribute the cheese and then the sun-dried tomato-kale mixture among the prepared cups. Divide the egg mixture evenly among the cups. Stir each cup with a toothpick to make sure the ingredients are evenly distributed.

7. Bake until a toothpick inserted in the center comes out clean, 25 to 30 minutes.

Honey Nut Butter

Add to your smoothie, toast, or oatmeal.

Makes about 1 cup

1	cup raw almonds
½	teaspoon kosher salt; more as needed
2	tablespoons vegetable oil
4	teaspoons clover honey; more as needed

1. Preheat the oven to 350°F. Spread the almonds on a baking sheet. Toast until golden brown and fragrant, 8 to 10 minutes. Cool completely.
2. Once cooled, add the almonds to the work bowl fitted with the universal blade. Pulse 5 to 6 times to break up, and then press On to process. Scrape the sides of the bowl as needed.
3. With the unit running, slowly stream in the oil and then the honey. Process until the mixture is smooth.
4. Taste and add salt or honey as desired. Store in an airtight container in the refrigerator for up to two weeks.

Individual Flatbreads with Pesto

Just one of many topping possibilities for these easy flatbreads.

Makes 4 small flatbreads

For the dough

2	teaspoons active dry yeast
1	teaspoon granulated sugar
½	cup plus 2 tablespoons warm water (105°F to 110°F)
1½	cups unbleached all-purpose flour
¾	teaspoon kosher salt
1	teaspoon extra-virgin olive oil plus more for the bowl

For the topping

- 4 ounces low-moisture whole-milk mozzarella, well chilled**
- 2 ounces Parmesan, cut into ½-inch pieces**
- 1 small garlic clove**
- ¼ cup pine nuts, lightly toasted**
- 3 cups tightly packed fresh basil leaves, about 3 ounces**
- ½ teaspoon kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- ½ cup extra-virgin olive oil; more for brushing**

1. In a liquid measuring cup, dissolve the yeast and sugar in the warm water. Let stand until foamy, 3 to 5 minutes.
2. Insert the universal blade, and then add the flour and salt to the work bowl. Add the olive oil to the liquid mixture. With the machine running, pour the liquid mixture through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Process until the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball. Continue processing for about 30 seconds to knead.
3. Place the dough in a large, lightly oiled stainless mixing bowl and cover with plastic wrap. Let rise in a warm place for about 45 minutes.
4. While the dough is resting, prep the toppings. Replace the universal blade with the medium shredding disc. Shred the mozzarella; remove and reserve.
5. Replace the shredding disc with the universal blade. Add the Parmesan and garlic to the work bowl. Pulse 8 to 10 times, and then press On and process until evenly chopped.
6. Add the pine nuts, basil, salt, and pepper. Pulse 3 to 5 times, scraping the sides of the bowl if necessary.
7. Press On, and then pour the olive oil slowly through the feed tube. Continue processing until homogenous. Remove and reserve.
8. Place the dough on a lightly floured surface and punch down. Divide the dough into four equal portions. Working one piece at a time, gently press down with your fingertips to flatten slightly, and then stretch each piece into a 3-inch round. Place on a baking sheet and cover loosely with plastic. Let rest for 30 minutes. Preheat the oven to 450°F.
9. Once rested, brush the edges of the dough with olive oil. Spoon 1 tablespoon of pesto on each round, leaving a ¼-inch edge. Divide the shredded mozzarella evenly among the four dough rounds.

10. Transfer the baking sheet to the oven. Bake until the top is bubbly and the edges of the dough are golden, puffed, and crispy, about 10 minutes. Remove from the oven. Let rest for 2 to 3 minutes before serving.

Southwestern Queso Dip

This tasty sauce is a perfect dipping companion for pretzels, chips, and crusty bread.

Makes about 4 cups

- 1 medium shallot**
 - 1 jalapeño, seeded**
 - 1 pound sharp Cheddar cheese, cut in pieces to fit the feed tube**
 - 6 tablespoons unsalted butter**
 - ¼ cup unbleached all-purpose flour**
 - 2 cups low-sodium chicken broth**
 - 1 can (7 ounces) chopped green chiles**
 - 1 teaspoon kosher salt**
 - ½ teaspoon onion powder**
 - ½ teaspoon garlic powder**
1. Insert the universal blade into the work bowl of the food processor. With the unit running, drop the shallot and jalapeño through the feed tube to finely chop. Remove and reserve.
 2. Replace the universal blade with the medium shredding disc. Shred the cheese and reserve.
 3. Put the butter in a medium saucepan, and place over medium-low heat to melt. Add the shallot and jalapeño. Cook, stirring, until fragrant and softened.
 4. Stir in the flour. Cook, stirring, for 1 to 2 minutes. Slowly add the broth, whisking continuously, until smooth.
 5. Whisk in the cheese a handful at a time, incorporating each handful before adding the next. Once all the cheese has been added, stir in the green chiles, salt, onion powder, and garlic powder. Serve warm.

Cheesy Quesadillas with Guacamole and Salsa Fresca

Great for a quick meal or snack. Add homemade Guacamole and Salsa Fresca for family cheers!

Makes 4 to 8 servings

- 3 ounces Cheddar cheese**
- 3 ounces Monterey Jack**
- 1 green onion, cut into 1-inch pieces**

- 1 tablespoon pickled jalapeño**
- 1 teaspoon olive oil, plus more as needed**
- 4 8-inch flour tortillas**
- Guacamole, Salsa Fresca, and crema**

1. Insert the medium shredding disc into the work bowl. Shred both cheeses; remove and reserve.
2. Replace the shredding disc with the universal blade. Add the green onion and then pulse about 5 times to chop. Remove and reserve. Add the jalapeño to the work bowl and pulse to chop. Remove and reserve.
3. Put the olive oil in a 10-inch skillet and place over medium heat. Once the oil is hot, add one of the tortillas and flip to coat both sides with oil. Place one-fourth of the cheese over half of the tortilla and then a sprinkle of the green onion and jalapeño on top of the cheese.
4. Fold the tortilla to cover the fillings. Carefully flip the quesadilla with a spatula. Let the quesadilla cook until each side is golden and crispy, about 2 minutes each. Repeat with the remaining tortillas, cheese, onion, and jalapeño. Lower the heat if the tortillas start to get too dark. Serve immediately with Guacamole, Salsa Fresca, and crema.

Guacamole

Makes about 2 cups

- 1 small garlic clove**
- ½ jalapeño, seeded and cut into 1-inch pieces**
- 1 green onion, cut into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons cilantro leaves**
- 2 medium to large ripe avocados**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 1½ tablespoons fresh lime juice**

1. Insert the universal blade into the work bowl of the food processor. Add the garlic, jalapeño, green onion, and cilantro. Pulse to chop, 8 to 10 quick pulses, and then press On to process until finely chopped.
2. Add the avocado, salt, and lime juice. Use quick pulses to break down and chop the avocado. Continue pulsing and/or press On, scraping the sides of the bowl as needed, until desired consistency is reached.
3. Taste and adjust seasoning according to preference.

Salsa Fresca

Makes about 1½ cups

- 1 small garlic clove**
- 1 small jalapeño, seeded and cut into 1-inch pieces**
- 1 green onion, cut into 1-inch pieces**
- 1 pint grape tomatoes**
- ¼ cup fresh cilantro**
- 1 teaspoon fresh lime juice**
- ½ to ¾ teaspoon kosher salt**

1. Insert the universal blade into the food processor. Add the garlic and jalapeño. Press On to finely chop.
2. Scrape the sides of the bowl. Add the remaining ingredients and pulse to roughly chop, 7 to 8 pulses.
3. Strain any excess liquid before serving. Taste and adjust seasoning according to preference.

Zucchini-Potato Cakes

A way to sneak some veggies into the meal even with the most finicky eaters!

Makes 10 to 12 cakes

- 1 tablespoon fresh parsley**
- 1 tablespoon fresh dill**
- 2 small zucchini, trimmed and cut to fit the feed tube**
- 1 small to medium russet potato, peeled and cut to fit the feed tube**
- 1 small shallot**
- 2 tablespoons unbleached all-purpose flour**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 2 tablespoons vegetable oil, plus more as needed**

1. Insert the universal blade into the work bowl of the food processor. Add the parsley and dill. Pulse to chop, 5 to 6 long pulses. Leave the herbs in the work bowl.
2. Replace the universal blade with the medium shredding disc. Shred the zucchini and then the potato. Wrap the vegetables in a clean kitchen towel and wring over the sink to squeeze out any excess liquid.
3. Transfer to a mixing bowl. Toss gently with the flour, salt, and pepper to fully combine.

Add the egg and stir so that the mixture just holds together.

- Put the oil into a large nonstick skillet over medium to medium-high heat. Once the oil is hot, drop a heaping tablespoon of the batter into the pan. Repeat to form three or four more cakes, being careful not to crowd the pan. Use the back of a spoon to flatten the cakes into 2½-inch rounds. Cook until crisp and browned, 1½ to 2 minutes, and then flip to cook the other side for another 1½ to 2 minutes. Cook in batches, 4 to 5 at a time, being careful not to crowd the pan. Add additional oil to the pan if needed.
- Hold the cakes in a 200°F oven on a rack set in a baking pan. Serve warm.

Carrot Cake Muffins

With the shredding disc, these muffins are a breeze to make!

Makes 6 muffins

- Nonstick cooking spray**
- ½ cup toasted walnuts**
- 1 large or 2 medium carrots, peeled**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 1 large egg, lightly beaten**
- ¾ cup unbleached all-purpose flour**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon baking powder**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon ground cloves**
- ¼ teaspoon ground nutmeg**
- ¼ teaspoon ground ginger**
- ½ teaspoon table salt**
- ⅓ cup vegetable oil**
- ¾ teaspoon pure vanilla extract**

- Preheat oven to 375°F. Lightly coat a 6-cup regular muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
- Insert the universal blade into the work bowl. Add the nuts and pulse until evenly chopped. Remove and reserve.
- Replace the universal blade with the fine shredding disc. Shred the carrots and reserve in a large mixing bowl.
- Add the brown sugar and egg to the carrot, and then stir to fully combine. Add the flour, baking soda, baking powder, spices, salt, oil, vanilla, and walnuts, and stir gently until just combined. Divide the batter evenly among the prepared muffin cups.

- Bake until a cake tester inserted in the center of a muffin comes out clean, 22 to 25 minutes. Transfer the muffin pan to a wire rack to cool. When the muffins are cool enough to handle, transfer to a wire rack to cool completely before serving.

Easy Buttermilk Biscuits

A simpler method for preparing biscuits. Just scoop, bake, and serve.

Makes 10 biscuits

- 1½ cups unbleached all-purpose flour; more as needed**
- ½ cup cake flour**
- 1¼ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- 8 tablespoons good-quality unsalted butter, cold and cubed**
- 1 cup buttermilk, chilled**

- Preheat the oven to 450°F with a rack in the middle position. Line two baking sheets with parchment paper; reserve.
- Insert the universal blade into the work bowl of the food processor. Add the dry ingredients and process to sift. Add the butter and pulse until well coated with flour and about the size of peas. While pulsing, slowly add the buttermilk through the feed tube.
- Turn the dough onto a lightly floured surface and fold over a few times to incorporate all dry ingredients. Using a large scoop, about ⅓ cup in size, drop the dough onto the prepared baking sheets, leaving about 2 inches of space between each.
- Bake until golden brown, 12 to 15 minutes. Transfer to a wire rack to cool slightly before serving.

Pistachio Shortbread

Don't skip toasting the pistachios – it brings out the oils of the nuts and is crucial to the true pistachio flavor in these cookies.

Makes 30 cookies

- ½ cup unsalted pistachios, toasted and cooled**
- 2 tablespoons granulated sugar**

- 8 tablespoons European-quality unsalted butter, room temperature and cut into 4 pieces**
- ¼ cup confectioners' sugar, sifted**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 large egg white, whisked well**
- 1 to 2 tablespoons coarse sugar, such as turbinado**

1. Put the pistachios and 2 tablespoons sugar into the work bowl of the food processor fitted with the universal blade. Pulse to break up the nuts and then turn on to process to finely chop, about 20 seconds.
2. Add the butter, confectioners' sugar, and vanilla. Pulse to combine, and then process until the mixture comes together fully.
3. Add the flour and salt, and pulse until combined. Scrape down the work bowl and pulse a few times until the dough comes together.
4. Transfer the dough to a piece of parchment. Form into a 2-inch cylinder and wrap in the parchment. Refrigerate overnight.
5. Preheat the oven to 350°F with oven racks in the lower and upper third positions. Line two baking sheets with parchment paper.
6. While the oven is preheating, remove the dough from the refrigerator, and then brush with egg white. Put the coarse sugar in a long rimmed pan. Roll the egg-washed dough in the sugar. Cut into ¼-inch-thick slices. Transfer the dough to the prepared baking pans.
7. Bake until the cookies are just browned at the edges, about 10 minutes. Transfer the pans to a wire rack until the cookies are firm enough to move to a second wire rack to cool completely before serving.

Limited Warranty

Limited Three-Year Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® 5-Cup Chop & Shred Food Processor ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years 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 non-household 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;
- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated.

It is recommended that you visit the website <https://www.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 THREE (3) year 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

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. 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, LOSS OF 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 (OR JURISDICTIONS) 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.

This Limited Warranty is issued by:

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

Importantes Instrucciones de Desembalaje

Esta caja incluye la procesadora de alimentos de 5 tazas (1 L) Cuisinart® y sus accesorios:

Un bol de 5 tazas (1 L), una tapa con empujador, una cuchilla universal, un disco triturador reversible fino/medio, un adaptador removible, un eje de almacenamiento, un bloque-motor (base) y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN:

EL DISCO Y LA CUCHILLA SON MUY AFILADAS.

Para evitar el riesgo de lesiones, desembale con cuidado el aparato, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Coloque la caja en una superficie plana y amplia, tal como una mesa o una encimera. Compruebe que la caja no esté de cabeza.
2. Abra la caja. En la caja, encontrará un bloque de espuma de poliestireno con cavidades que contienen las piezas de la procesadora.
3. Retire el manual de instrucciones/libro de recetas.
4. Quite el material de embalaje.
5. Retire la base y el bol de la caja colócalos en la encimera/mesa. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
6. Se recomienda conservar el material de embalaje; puede ser útil para volver a empaquetar el aparato cuando se mude o necesite enviarlo por correo.

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.

Medidas de Seguridad Importantes

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

Preparación

1. Lea todas las instrucciones.
2. **La cuchilla y los discos son muy afilados;** manipúlelos con sumo cuidado.
3. **Siempre apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas,**

antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálalo para sacarlo de la toma de corriente; nunca jale el cable.

4. No lo use en exteriores.
5. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
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; contacte a nuestro centro de atención al cliente para devolverlo para su revisión, reparación o ajuste.

Operación

1. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma/plástico, siempre que el aparato esté apagado.
2. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en el tubo de alimentación; siempre use el empujador.
3. Espere hasta que el motor se haya detenido por completo antes de quitar la tapa. Si el motor no se detiene dentro de 4 segundos después de abrir la tapa, desenchufe el aparato y llame a nuestro centro de atención al cliente para asistencia. No use el aparato.
4. No guarde las cuchillas ni los discos en el adaptador removible. Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca instale la cuchilla o el disco antes de haber comprobado que el bol esté correctamente instalado. Guarde los accesorios fuera del alcance de los niños.
5. Compruebe que la tapa esté correctamente puesta y que el empujador esté completamente engranado antes de encender el aparato.
6. Nunca empuje los alimentos con la mano. siempre use el empujador.
7. No intente forzar/modificar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.

Limpieza

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua u otros líquidos.

Generalidades

1. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
2. No use este aparato bajo el efecto de alcohol u otra sustancia que afecte su tiempo de reacción o su percepción.

3. Este aparato es para uso doméstico. Úselo solamente para la preparación de alimentos y como se describe en este manual de instrucciones y libro de recetas. Use este aparato solo para el uso previsto.
4. Antes de usar un accesorio aprobado para uso con este procesadora de alimentos, lea todas las instrucciones incluidas con el accesorio.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones, o dañar el aparato.
6. Nunca guarde el aparato en la base con la tapa cerrada.
7. 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.

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

Nota: 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.

Para evitar el riesgo de lesiones o daños al bol o a la tapa, no llene el bol por encima de la línea de llenado máximo, o más allá de su capacidad.

Advertencia: Riesgo de Incendio o Descarga Eléctrica



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



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

ÍNDICE

Instrucciones de desembalaje	17
Medidas de seguridad importantes	17
Piezas	19
Instrucciones de Ensamblaje	20
Controles	20
Funciones.	20
Guía de referencia.	22
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento.	23
Para su seguridad.	23
Especificaciones técnicas	23
Resolución de problemas	24
Recetas	25
Garantía	30

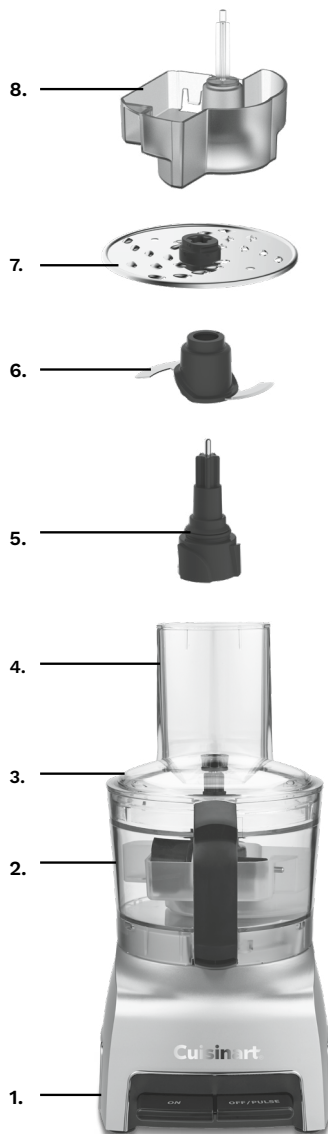
Guarde estas Instrucciones.

Para Uso Doméstico Solamente.

	ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA; NO LO ABRA	
ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.		

Piezas

1. **Bloque-motor (base)** – con dos controles:
ON (encendido continuo) y OFF/PULSE
(apagado/pulso)
2. **Bol removible de 5 tazas (1 L)**
3. **Tapa con tubo de alimentación**
4. **Empujador**
5. **Adaptador removible**
6. **Cuchilla universal**
7. **Disco triturador reversible (fino/medio)**
8. **Eje de almacenamiento** – Para guardar el
adaptador removible, la cuchilla y el disco
en el bol.
9. **Espacio para guardar el cable** (no ilustrado)



Instrucciones de Ensamblaje

Antes del primer uso

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todas las piezas removibles como se describe en las instrucciones de limpieza.

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y seca.
No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para bloquearlo.

Cuchilla Universal

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario hasta que el asa esté en el centro para sujetarlo.
2. Con cuidado, deslice la cuchilla por encima del adaptador. Sosteniendo el adaptador por la parte superior, colócalo en el eje del bol. La cuchilla debe encajar y descansar en el fondo del bol.
3. Coloque los ingredientes deseados en el bol.
4. Coloque la tapa sobre el bol, con el tubo de alimentación en la parte de atrás, ligeramente a la izquierda del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
5. Inserte el empujador en el tubo de alimentación.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.
7. El aparato está listo para su uso.

Disco Triturador Reversible

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario hasta que el asa esté en el centro para sujetarlo.
2. Coloque el adaptador sobre el eje del motor.
3. Con cuidado, coloque el disco triturador reversible sobre el adaptador, con el lado que desea usar apuntado hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre el bol, con el tubo de alimentación en la parte de atrás, ligeramente a la izquierda del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
5. Inserte el empujador en el tubo de alimentación.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.
7. El aparato está listo para su uso.

Controles

Botón ON (encendido continuo)

1. Ensamble el aparato como se describió en las instrucciones de ensamblaje.
2. Coloque los ingredientes en el bol o introdúcelos en el tubo de alimentación.
3. Enchufe el aparato y presione el botón ON; el motor se encenderá.
4. Para apagar, presione el botón OFF/PULSE.

Botón OFF/PULSE (función de pulso)

La función de pulso proporciona más control para evitar procesar excesivamente los ingredientes. Salvo indicación contraria en la receta, use pulsaciones de aprox. 1 segundo.

Ensamble el aparato como se describe en las instrucciones de ensamblaje. Ponga los ingredientes en el bol. Presione repetidamente el botón OFF/PULSE hasta obtener la consistencia deseada.

Funciones

Instrucciones de uso de la cuchilla universal

Cómo picar

- Alimentos crudos: Pele las frutas y los vegetales, y quite las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½ in (1.5 cm); obtendrá resultados más homogéneos con pedazos del mismo tamaño.
- Procese los alimentos con la función de pulso, usando pulsaciones de 1 segundo, hasta obtener la consistencia deseada. Para obtener una textura más fina, mantenga presionado el botón OFF/PULSE o presione el botón ON. Compruebe la consistencia a menudo y raspe el bol con una espátula si es necesario.

Cómo hacer puré

- Puré de frutas/vegetales crudos o cocinados: Corte los ingredientes en pedazos de ½ in (1.5 cm); se obtendrán resultados más homogéneos con pedazos del mismo tamaño. Presione repetidamente el botón OFF/PULSE para picar, y luego procese continuamente hasta obtener puré, parando para raspar el bol si es necesario.

Nota: No use este método para hacer puré de papas.

Cómo amasar

- Primero, procese los alimentos secos (harina, sal, etc.) para tamizarlos. Presione el botón ON para encender el aparato. Sin apagarlo, agregue lentamente el líquido por el tubo de alimentación, cerciorándose de que los ingredientes secos absorben el líquido antes de verter más. Nota: Si agrega líquido demasiado rápido, espere hasta que los ingredientes se hayan incorporado antes de agregar más líquido. Agregue el líquido restante lentamente, mientras el aparato sigue encendido. Si la masa está demasiado pegajosa, agregue harina, una cucharada a la vez, hasta que se forme una bola de masa. Si la masa está demasiado seca, agregue agua, una cucharada a la vez, hasta que se forme una bola de masa. Nunca use más de 1½ tazas (375 g) de harina cuando prepare masa de levadura.

Uso del disco triturador reversible

- El disco triturador es capaz de triturar la mayoría de los quesos firmes y duros. También puede usarse para triturar alimentos tales como papas, zanahorias y calabacines/calabacitas.
- Para obtener resultados homogéneos, apretuje los alimentos en el tubo de alimentación. La presión necesaria dependerá de la consistencia de los alimentos. Use una presión ligera para rebanar alimentos suaves, una presión moderada para rebanar alimentos firmes, y una presión firme para rebanar ingredientes duros. Siempre ejerza una presión uniforme.

- Para cortar frutas/vegetales en rodajas: Corte la extremidad inferior de la fruta o del vegetal, e introdúcelo en el tubo de alimentación, el lado cortado primero. Si no cabe, córtelo a la mitad o en cuartos. Procese, ejerciendo una presión uniforme.
- Refrigere o congele brevemente el queso antes de triturarlo.

NOTA: No use la cuchilla universal para triturar.

NOTA: Siempre empuje los alimentos con el empujador; nunca introduzca los dedos en el tubo de alimentación durante el funcionamiento.

Capacidades Máximas

ALIMENTO	CAPACIDAD
Frutas/vegetales/queso triturados	5 tazas
Frutas/vegetales picados	2 tazas
Queso picado	1½ tazas
Puré de frutas/vegetales	3 tazas (volumen procesado: 1½ tazas)
Carne, pescado o mariscos picados o molidos	¾ lb (340 g)
Líquidos fluidos (p. ej., aderezo, sopa, etc.)	3 tazas (700 ml)
Masa de pan blanco/pizza	1½ tazas (300 g) de harina (común o de pan).
Mantequilla de fruto seco (p. ej., maní)	1½ tazas

Guía de Referencia

Su nueva procesadora de alimentos Cuisinart® permite rebanar, triturar y picar una gran variedad de frutas y vegetales. También es la herramienta perfecta para muchos otros trabajos de preparación, tales como suavizar mantequilla, rallar pan, preparar papillas y mucho más. ¡A continuación incluimos una guía que le ayudará a preparar cualquier receta!

ALIMENTO	ACCESORIO	INSTRUCCIONES
Quesos suaves (ricota/requesón, queso crema, requesón, etc.)	Cuchilla universal	Lleve el queso a temperatura ambiente. De ser necesario, corte el queso en pedazos de 1 in (2.5 cm). Procese hasta que esté finamente picado, parando para raspar el bol de vez en cuando si es necesario. Perfecto para preparar pastel de queso, salsas para mojar/cremas para untar, relleno de pasta, etc.
Quesos firmes (Cheddar, suizo, Edam, Gouda, etc.)	Disco triturador reversible	Refrigere o congele brevemente el queso antes de tritararlo. Corte los alimentos en pedazos que quepan en el tubo de alimentación. Use una presión ligera a moderada.
Quesos duros (Parmesano, Romano, etc.)	Cuchilla universal o disco triturador	Para picarlo (usando la cuchilla universal), córtelo en pedazos de ½ in (1.5 cm). Pulse varias veces para picar, y luego procese hasta que esté finamente picado; Para tritararlo (usando el disco triturador): Córtelo en pedazos que quepan en el tubo de alimentación. Use una presión ligera a moderada.
Papillas	Cuchilla universal	Corte las frutas/los vegetales en pedazos de ½-1 in (1.5-2.5 cm). Cocine los ingredientes al vapor hasta que estén muy suaves. Pulse para picar, y luego procese hasta obtener la consistencia deseada (agregar líquido por el tubo de alimentación si es necesario). Cuele el puré con un colador de malla fina. Congela el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales de 1 oz (30 g).
Mantequilla	Cuchilla universal o disco triturador	Para acremar: Lleve la mantequilla a temperatura ambiente. Córtela en pedazos de 1 in (2.5 cm). Procese, raspando el bol si es necesario. Para preparar mantequillas aromatizadas, procese los ingredientes aromatizantes (hierbas, ralladura, vegetales, etc.) primero, antes de agregar la mantequilla. Para tritarar: Congélela brevemente. Use una presión ligera a moderada. Triturar la mantequilla puede resultar útil para preparar ciertos tipos de hojaldres.
Pan rallado o galletas molidas	Cuchilla universal	Rómpalo en pedazos. Pulse para picar, y luego procese hasta obtener la textura deseada. Esto producirá pan/galletas saladas/chips rallados perfectos para empanar/rebozar carne o pescado. ¡Las galletas ralladas son perfectas para preparar corteza de tarta y pastel!
Hierbas frescas	Cuchilla universal	Lave y seque MUY BIEN las hierbas. Pulse para picar grueso. Siga pulsando hasta obtener la consistencia deseada.
Carne molida	Cuchilla universal	Corte la carne en pedazos de ½ in (1.5 cm). Pulse para picar (aprox. 14 pulsaciones largas), hasta conseguir la consistencia deseada. Para moler, siga procesando continuamente. No procese más de 1½ lb (680 g) a la vez.
Helado	Cuchilla universal	Coloque pedazos de 1 in (2.5 cm) de fruta congelada en el bol. Agregue el líquido (jugo o leche), el edulcorante deseado (azúcar, miel, jarabe simple) y otros sabores. Procese hasta conseguir una consistencia suave, y luego congele.
Batidos/Licuaos ("smoothies")	Cuchilla universal	Para preparar batidos, agregue el helado primero. Sin apagar, vierta la leche por el tubo de alimentación y procese hasta obtener la consistencia deseada. Para hacer licuaos de frutas, procese las frutas primero, y luego agregue el líquido por el tubo de alimentación, sin apagar el aparato.
Nueces	Cuchilla universal	Pulse hasta obtener la consistencia deseada. Para preparar mantequilla de nuez (como p. ej., mantequilla de mani), pulse para picar y luego procese hasta que esté suave, parando para raspar el bol de vez en cuando si es necesario.
Azúcar superfino	Cuchilla universal	Procese el azúcar granulado por aprox. 1 minuto, hasta pulverizarlo. El azúcar superfino es ideal para preparar merengues y otros productos de panadería y confitería.
Crema batida	Cuchilla universal	Procese la crema fría hasta que se espese. Agregue la cantidad deseada de azúcar y siga procesando hasta obtener la consistencia deseada. La crema batida será densa, perfecta para acompañar pastel o helado.

Limpieza, Almacenamiento y Mantenimiento

- Mantenga su procesadora de alimentos de 5 tazas (1 L) Cuisinart® sobre la encimera, para siempre tenerla lista. Desenchúfela cuando no esté en uso. Guarde los accesorios en el eje de almacenamiento provisto, en el bol.
 - Mantenga la cuchilla y el disco fuera del alcance de los niños.
 - Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (**bandeja superior solamente**), ya que con el tiempo, el intenso calor del agua en la bandeja inferior del lavavajillas puede dañarlos). Ponga la tapa recta, con el tubo de alimentación apuntando hacia arriba, para que se limpie bien. Coloque el bol y el empujador al revés. Tenga cuidado al sacar la cuchilla y el disco del lavavajillas, ya que tienen filos cortantes.
 - Para facilitar la limpieza, se recomienda enjuagar el bol, la tapa, el empujador, el adaptador removible, la cuchilla y el disco inmediatamente después del uso para evitar que residuos de alimentos se sequen en ellos. Cerciórese de colocar los empujadores y el bol revés, para que el agua se escurra. Si alimentos quedan atrapados en el empujador, enjuague este en agua o límpielo con un cepillo para biberones.
 - Si desea lavar la cuchilla y el disco a mano, haga esto con mucho cuidado. Siempre sosténgalos por el eje central. Procure no dejarlos en agua jabonosa, donde los pueda perder de vista. De ser necesario, use un cepillo.
 - No meta el bol al microondas.
 - Limpie la base después de cada uso con un paño no abrasivo o una esponja humedecidos con agua jabonosa. Séquela bien.
 - Si los pies dejan marcas en la encimera, rocíe producto quitamanchas y restriegue con una esponja húmeda.
 - Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo.
- IMPORTANTE:** Siempre use el eje de almacenamiento provisto. Nunca guarde la cuchilla/el disco en el adaptador removible. Instale la cuchilla o el disco en el momento de usarlos solamente.

MANTENIMIENTO: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

Para su Seguridad

- Como todos los electrodomésticos, este aparato debe usarse con cuidado. Para evitar las lesiones resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad:
- Manipule la cuchilla y el disco con sumo cuidado, y guárdelos en el eje de almacenamiento provisto ya que sus filos son muy afilados.
- Compruebe que el bol esté bloqueado antes de instalar el adaptador removible.
- Compruebe que la cuchilla o el disco estén debidamente asentados en el adaptador removible, lo más abajo posible.
- Siempre instale la cuchilla antes de colocar los ingredientes en el bol.
- Siempre use los empujadores para empujar los alimentos. Nunca introduzca los dedos ni una espátula en el tubo de alimentación.
- Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o quitar el empujador.
- Siempre desenchufe el aparato antes vaciar el bol, limpiar el aparato e instalar/quitar piezas.
- Siempre retire el bol de la base antes de retirar la cuchilla o el disco.
- Tenga cuidado de no dejar caer la cuchilla o el disco al vaciar el bol. Retire el adaptador removible, junto con la cuchilla, antes de inclinar el bol.

Especificaciones Técnicas

El motor de esta procesadora de alimento funciona con corriente estándar. Las especificaciones eléctricas del aparato están indicadas en la etiqueta situada debajo de la base.

Un interruptor de seguridad apagará automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Esto puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas por un largo período, o cuando usa el aparato sin interrupción por un tiempo excesivo. En caso de que esto suceda, apague y desenchufe el aparato, y deje que el motor se enfríe antes de continuar. Por lo general, esto toma 10 minutos (hasta una hora en casos extremos).

Un mecanismo de seguridad impide que el aparato se ponga en marcha a menos que el bol y la tapa estén asegurados. El motor se apaga muy rápidamente después de apagar el aparato y se detiene automáticamente al sacar el empujador. Cuisinart ofrece una garantía limitada de tres años en este aparato.

Resolución de Problemas

Problemas al Procesar Alimentos

- 1. Problema:** Los alimentos no se procesan uniformemente.

Solución:

- Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½-1 in (1.5-2.5 cm) antes de procesarlos.
- Procese los alimentos en tandas para evitar sobrecargar el motor.

- 2. Problema:** Los alimentos no se mantienen rectos en el tubo de alimentación.

Solución:

- Llene completamente el tubo de alimentación, pero sin apretar demasiado los alimentos.

- 3. Problema:** Quedan pedazos de alimento en la parte superior del disco.

Solución:

- Esto es normal; cortar los pedazos a mano.

- 4. Problema:** La cuchilla universal está bloqueada y no puede quitarse.

Solución:

- Coloque el adaptador (junto con la cuchilla) en un bol lleno de agua tibia; esto aflojará las partículas de alimentos atrapadas entre la cuchilla y el adaptador. Retire el conjunto del agua, agarrándolo por el eje del adaptador. Sosteniendo el adaptador, coloque la cuchilla en la encimera y presione el adaptador; esto debería liberar la cuchilla del adaptador. Si aún no se puede quitar la cuchilla, vuelva a colocar el conjunto en agua tibia por unos minutos y repita el proceso.

Problemas al Amasar

- 1. Problema:** El motor pierde velocidad.

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Divida la masa en dos porciones y amase cada porción por separado.
- Puede que la masa esté demasiado húmeda (véase la sección “La masa está demasiado húmeda” a continuación). Si el motor acelera, siga procesando. En el caso contrario, agregue harina, una cucharada (5 g) a la vez, hasta que el motor acelere. Siga procesando hasta que la masa se desprege de las paredes del bol.

- 2. Problema:** La cuchilla no incorpora los ingredientes.

Solución:

- Siempre encienda el aparato antes de agregar líquido. Agregue lentamente el líquido por el tubo de alimentación, cerciorándose de que los ingredientes secos absorban el líquido antes de agregar más. Si el líquido se añade

demasiado rápido, espere hasta que los ingredientes se mezclen antes de agregar el líquido restante lentamente (sin apagar el aparato). Vierta el líquido por el tubo de alimentación en el momento preciso en que la masa pasa bajo este, procurando no verter el líquido directamente en el fondo del bol.

- 3. Problema:** La cuchilla no permanece en el fondo del bol.

Solución:

- Esto puede pasar si la masa está demasiado pegajosa. Con cuidado, vuelva a instalar la cuchilla y, después de encender el aparato, agregue inmediatamente 2 cucharadas (15 g) de harina por el tubo de alimentación.

Problemas Técnicos

- 1. Problema:** El motor no se enciende.

Solución:

- Un sistema de seguridad impide que el motor se encienda a menos que el aparato esté ensamblado de forma correcta. Compruebe que el bol y la tapa estén firmemente asegurados.
- Si esto no soluciona el problema, inspeccione el cable y la toma de corriente.

- 2. Problema:** El aparato se apaga durante el uso.

Solución:

- Compruebe que la tapa esté bien cerrada.
- Un interruptor de seguridad apaga automáticamente en motor en caso de sobrecalentamiento, lo que puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas/masas por un largo período. En caso de que esto suceda, presione el botón OFF/PULSE, desenchufe el aparato y deje que se enfíe por 20-30 minutos antes de continuar.

- 3. Problema:** El motor pierde velocidad.

Solución:

- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (p. ej., al rebanar/triturar queso). Simplemente reposicione los alimentos en el tubo de alimentación y siga procesando.
- Puede que la cantidad de alimentos exceda la capacidad máxima del bol. Quite parte de los ingredientes y siga procesando.

- 4. Problema:** El aparato vibra/se mueve durante el uso.

Solución:

- Compruebe que los pies de caucho debajo de la base estén limpios y secos. También cerciórese de que la cantidad de alimentos no exceda la capacidad máxima del bol.
- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (p. ej., al rebanar/triturar queso).

Recetas

Bocaditos de huevo al
estilo mediterráneo 25

Mantequilla de miel-nueces..... 25

Panes de pizza con pesto..... 25

Crema para mojar de queso
al estilo suroeste..... 26

Quesadillas con guacamole
y salsa fresca..... 27

Guacamole 27

Salsa fresca..... 27

Panqueques de papa-calabacín..... 28

Muffins “pastel de zanahoria” 28

Panecillos de suero de leche fáciles 28

Galletas de mantequilla de pistacho 29

Bocaditos de huevo al estilo mediterráneo

Prepare el desayuno para toda la semana con estos deliciosos bocaditos de huevo.

Rinde 12 porciones

	Aceite en aerosol/rocío vegetal
4	onzas (115 g) de queso Fontina
1	diente de ajo
1/3	tazas (35 g) de tomates secados al sol en aceite, escurridos
10	huevos grandes
2	tazas (475 ml) de yogur griego natural de leche entera
1	cucharadita + 1 pizca de sal kosher
1/4	cucharadita de pimienta negra recién molida
1	cucharadita de aceite de oliva
1	taza (30 g) de col rizada tierna (“baby”) fresca

1. Precalentar el horno a 250 °F (120 °C). Engrasar un molde para 12 muffins con aceite en aerosol/ rocío vegetal; reservar.
2. Instalar el disco rallador medio. Triturar el queso Fontina. Retirar y reservar.
3. Quitar el disco triturador e instalar la cuchilla universal. Agregar los huevos, el yogur, 1 cucharadita de sal y la pimienta. Procesar para combinar. Retirar y reservar.
4. Agregar el ajo y procesar hasta que esté finamente picado. Raspar el bol. Agregar los

tomates secados al sol y pulsar 5-6 veces para picar.

5. Poner el aceite a calentar a fuego medio-lento, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar el ajo, los tomates secados al sol y una pizca de la sal. Saltear, revolviendo, hasta que el ajo esté fragante. Agregar la col rizada. Cocinar, revolviendo, hasta que adquiera un color vivo y se marchite.
6. Distribuir el queso y la mezcla de tomates secados al sol/col rizada en los moldecitos preparados. Agregar la mezcla de huevo, dividiéndola uniformemente entre los moldecitos. Revolver la mezcla con un palillo para distribuir uniformemente los ingredientes.
7. Hornear por 25-30 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Mantequilla de miel-nueces

Añádala a batidos, tostadas o avena.

Rinde aprox. 1 taza

1	taza (100 g) de almendras crudas
1/2	cucharadita de sal kosher, a gusto
2	cucharadas de aceite vegetal
4	cucharaditas de miel de trébol (más si necesita)

1. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Esparcir las almendras en una placa para horno. Tostar por 8-10 minutos, hasta que estén bien dorados y fragantes. Dejar enfriar completamente.
2. Cuando las almendras estén frías, colocarlas en el bol de la procesadora, equipada con la cuchilla universal. Pulsar 5-6 veces para romper, y luego procesar continuamente para moler, raspando el bol cuantas veces sea necesario.
3. Encender el aparato y agregar lentamente el aceite. A continuación, agregue la miel; procesar hasta conseguir una mezcla suave.
4. Probar y ajustar la sazón/dulzura al gusto. Refrigerar por un máximo de dos semanas, en un recipiente hermético.

Panes de pizza con pesto

Es solo una de las muchas posibilidades de cobertura para estos panes de pizza fáciles de preparar.

Rinde 4 porciones

Masa:

2	cucharaditas de levadura seca activa
1	cucharadita de azúcar granulada

- ½ **taza + 2 cucharadas (150 ml) de agua tibia (105 °F a 110 °F)**
- 1½ **tazas (185 g) de harina común**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- 1 **cucharaditas de aceite de oliva virgen extra + un poco más para engrasar el bol**

Cobertura:

- 4 **onzas (120 ml) de Mozzarella de leche entera de baja humedad, helada**
- 2 **onzas (55 g) de queso Parmesano, en cubos de ½ in (1 cm)**
- 1 **diente de ajo pequeño**
- 1 **taza (140 g) de piñones, ligeramente tostados**
- 3 **tazas (85 g) de hojas de albahaca fresca**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 1 **pizca de pimienta negra recién molida**
- ½ **taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra + más para cepillar**

1. Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia, en una taza medidora para líquidos. Dejar reposar por aprox. 3-5 minutos, hasta que esté espumoso.
2. Instalar la cuchilla de universal en el bol y agregar la harina y la sal. Agregar el aceite de oliva de a la mezcla de levadura. Encender el aparato y agregar lentamente la mezcla líquida por el tubo de alimentación, cerciorándose de que la harina absorba el líquido antes de agregar más. Procesar hasta que se forme una bola que deje las paredes del bol limpia. Seguir procesando por 30 segundos para amasar.
3. Colocar la masa en un tazón limpio grande y cubrir con papel film/plástico. Dejar subir, en un lugar templado, por aprox. 45 minutos.
4. Mientras la masa está descansando, preparar la cobertura. Quitar la cuchilla universal e instalar el disco triturador medio. Triturar la Mozzarella; reservar.
5. Quitar el disco triturador e instalar la cuchilla universal. Colocar el queso Parmesano y el ajo en el bol. Pulsar 8-10 veces, y luego procesar continuamente para picar uniformemente.
6. Agregar los piñones, la albahaca, la sal y la pimienta. Pulsar 3-5 veces, parando para raspar el bol si es necesario.
7. Encender el aparato y verter lentamente el aceite de oliva por el tubo de alimentación. Seguir procesando hasta obtener una mezcla homogénea. Retirar y reservar.

8. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Dividir la masa en cuatro porciones iguales. Trabajando una porción a la vez, estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, presionando ligeramente con los dedos para allanarla ligeramente, hasta formar un disco de 3 in (35 cm). Colocar los discos sobre una placa para horno y cubrir sin apretar con papel/plástico. Dejar reposar por 30 minutos. Precalentar el horno a 450 °F (230 °C).
9. Cuando los discos de masa hayan descansado, pincelar la orilla con aceite de oliva. Esparcir 1 cucharada de pesto en cada disco, dejando un borde de ¼ in (0.5 cm). Cubrir uniformemente con la Mozzarella triturada.
10. Meter al horno. Hornear por aprox. 10 minutos, hasta que el queso esté burbujeante y que la orilla de la masa esté hinchada, dorada y crujiente. Retirar del horno. Dejar reposar por 2-3 minutos antes de servir.

Crema para mojar de queso al estilo suroeste

Esta sabrosa salsa es el acompañamiento perfecto para pretzels, papas fritas o pan crujiente.

Rinde aprox. 4 tazas

- 1 **chalote mediano**
- 1 **jalapeño, sin semillas**
- 1 **libra (455 g) de queso Cheddar fuerte, en pedazos que quepan en el tubo de alimentación**
- 6 **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal**
- ¼ **taza (30 g) de harina común**
- 2 **tazas (475 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
- 1 **lata de 7 oz (200 g) de chiles verdes picados**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de cebolla en polvo**
- ½ **cucharadita de ajo en polvo**

1. Instalar la cuchilla universal en el bol. Encender el aparato y dejar caer el chalote y el jalapeño en el tubo de alimentación; procesar hasta que estén finamente picados. Retirar y reservar.
2. Quitar la cuchilla universal e instalar el disco triturador medio. Triturar el queso; reservar.
3. Derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una cacerola mediana. Agregar el chalote y el jalapeño. Cocinar, revolviendo, hasta que esté suave y fragante.

4. Agregar la harina. Cocinar, revolviendo, por 1-2 minutos. Agregar lentamente el caldo, batiendo continuamente hasta conseguir una mezcla suave.
5. Incorporar el queso un puñado a la vez, batiendo entre cada adición y esperando que se derrita antes de añadir más. Cuando todo el queso haya sido añadido, agregar los chiles, la sal, la cebolla en polvo y el ajo en polvo. Servir tibio.

Quesadillas con guacamole y salsa fresca

*Ideal para una comida rápida o un tentempié.
¡Añada guacamole y salsa fresca caseros para que la familia se ponga contenta!*

Rinde 4-8 porciones

- 3 onzas (85 g) de queso Cheddar**
- 3 onzas (85 g) de queso Monterey Jack**
- 1 cebolleta ("green onions"), en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- 1 cucharada de jalapeños encurtidos**
- 1 cucharada de aceite de oliva + más si es necesario**
- 4 tortillas de trigo de 8 in (25 cm)**

Guacamole, salsa fresca y crema mexicana

1. Instalar el disco triturador medio en el bol. Rallar los quesos; reservar.
2. Quitar el disco triturador e instalar la cuchilla universal. Agregar la cebolleta; pulsar aprox. 5 veces para picar. Retirar y reservar. Agregar el jalapeño; pulsar para picar. Retirar y reservar.
3. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, colocar una tortilla en la sartén y darle la vuelta para cubrir ambos lados con aceite. Esparcir un cuarto del queso en la mitad inferior de la tortilla y agregar un cuarto de la cebolleta y del jalapeño.
4. Doblar la tortilla por encima del relleno. Con cuidado, voltear la quesadilla con una espátula. Dejar que la quesadilla se cocine por aprox. 2 minutos por lado, hasta que esté dorada y crujiente. Repetir con el resto de los ingredientes. Nota: Si las tortillas empiezan a quemarse, bajar el fuego. Servir inmediatamente con guacamole, salsa fresca y crema mexicana.

Guacamole

Rinde aprox. 2 tazas

- 1 diente de ajo pequeño**
- ½ jalapeño, sin semillas, en pedazos de 1 in (2.5 cm)**
- 1 cebolleta ("green onions"), en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- 2 cucharadas de hojas de cilantro fresco**
- 2 aguacates maduros medianos a grande**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 1½ cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco**

1. Instalar la cuchilla universal en el bol. Agregar el ajo, el jalapeño, las cebolletas y el cilantro. Pulsar 8-10 veces, y luego procesar continuamente para picar finamente.
2. Agregar la aguacate, la sal y el jugo de lima. Pulsar rápidamente para picar el aguacate. A continuación, seguir pulsando o procesar hasta conseguir la consistencia deseada, parando para raspar el bol si es necesario.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Salsa fresca

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

- 1 diente de ajo pequeño**
- 1 jalapeño pequeño, sin semillas, en pedazos de 1 in (2.5 cm)**
- 1 cebolleta ("green onions"), en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- 1 pinta (475 g) de tomates de pera**
- ¼ taza (15 g) de cilantro fresco**
- 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**
- ½-¾ cucharadita de sal kosher**

1. Instalar la cuchilla universal en el bol. Agregar el ajo y el jalapeño. Procesar continuamente para picar finamente.
2. Raspar el bol. Agregar los ingredientes restantes y pulsar aprox. 7-8 veces para picar.
3. Colar para eliminar el exceso de líquido antes de servir. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Panqueques de papa-calabacín

¡Una excelente manera de incluir vegetales en la comida, incluso para los paladares más exigentes!

Rinde 10-12 porciones

- 1 cucharada de perejil fresco
- 1 cucharada de eneldo fresco
- 2 calabacín/calabacita (“zucchini”) pequeño, cortado para caber en el tubo de alimentación
- 1 papa “Russet” pequeña a mediana, pelada y cortada para caber en el tubo de alimentación
- 1 chalote pequeño
- 2 cucharadas (15 g) de harina común
- ¾ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- 2 cucharadas de aceite vegetal + más si es necesario

1. Instalar la cuchilla universal en el bol. Agregar el perejil y el eneldo Pulsar largamente aprox. 5-6 veces para picar. Dejar las hierbas en el bol.
2. Quitar la cuchilla universal e instalar el disco triturador medio. Triturar el calabacín, y, a continuación, la papa. Envolver los vegetales triturados en una toalla de cocina limpia y exprimir el exceso de líquido.
3. Pasar a un tazón. Agregar la harina, la sal y la pimienta; revolver suavemente para combinar. Agregar el huevo y revolver.
4. Poner el aceite a calentar a fuego medio-alto en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar una cucharada llena de la mezcla. Repetir para crear 3-4 panqueques más, teniendo cuidado de dejar espacio entre ellos. Aplanar con el dorso de la cuchara para formar discos de aprox. 2½ in (6 cm). Cocinar cada lado por 1½-2 minutos, hasta que estén bien dorados y crujientes. Repetir con el resto de la mezcla, cocinando en tandas de 4-5 panqueques. Nota: Agregar más aceite a la sartén si es necesario.
5. Mantenga los panqueques calientes en el horno, en 200 °F (100 °C), hasta el momento de servir. Servir tibio.

Muffins “pastel de zanahoria”

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

Rinde 6 porciones

- Aceite en aerosol/rocío vegetal**
- ½ taza (60 g) de nueces tostadas

- 1 zanahoria mediana a grande, pelada
- ½ taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- ¾ taza (95 g) de harina común
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de clavo de olor en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada rallada
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de sal
- ⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar ligeramente un molde de 6 muffins con aceite en aerosol/rocío vegetal; reservar.
2. Instalar la cuchilla universal en el bol. Agregar las nueces y pulsar para picar uniformemente. Retirar y reservar.
3. Quitar la cuchilla universal e instalar el disco triturador medio. Triturar las zanahorias; reservar en un tazón grande.
4. Agregar el azúcar y el huevo a las zanahorias y revolver bien para combinar. Agregar los ingredientes restantes y revolver suavemente para combinar. Dividir la mezcla entre los moldecitos.
5. Hornear por 22-25 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Panecillos de suero de leche fáciles

Un método rápido y sencillo para preparar panecillos. Simplemente saque, hornee y sirva.

Rinde 10 porciones

- 1½ tazas (185 g) de harina común + más si es necesario
- ½ taza (70 g) de harina de repostería
- 1¾ cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita (5 g) de azúcar granulada
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de buena calidad fría, en pedazos

- 1 **taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk") helado**
 1. Colocar la rejilla del horno en el centro de este y precalentar a 450 °F (230 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.
 2. Instalar la cuchilla universal en el bol. Colocar los ingredientes secos en el bol y procesar para tamizar. Agregar la mantequilla y pulsar repetidamente hasta que la mantequilla forme bolitas del tamaño de arvejas. Agregar lentamente el suero de leche por el tubo de alimentación de la procesadora mientras pulsa.
 3. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, y amasarla a mano unas cuantas veces para unirla. Dividir la masa en porciones de aprox. 1/3 de taza, usando una cuchara, y disponer las porciones en las placas para horno preparadas, dejando aprox. 2 in (5 cm) entre ellas.
 4. Hornear por aprox. 12-15 minutos, hasta que estén bien dorados. Dejar enfriar ligeramente sobre una rejilla antes de servir.
3. Agregar la harina y la sal; pulsar para incorporar. Raspar el bol y pulsar unas cuantas veces más hasta que la masa se una.
4. Colocar la masa en una hoja de papel sulfurizado. Formar un cilindro de 2 in (5 cm) y envolver en el papel sulfurizado. Refrigerar por la noche.
5. Colocar las rejillas del horno en los tercios inferior y superior de este y precalentar este a 350°F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
6. Mientras el horno se está calentando, sacar el cilindro de masa del refrigerador y cepillarlo con la clara de huevo. Esparcir el azúcar en el fondo de una bandeja larga. Hacer rodar el cilindro en el azúcar. Cortar en rodajas de ¼ in (1.5 cm). Disponer las rodajas de masa en las placas para horno preparadas.
7. Hornear por aprox. 10 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente doradas. Dejar enfriar en una rejilla hasta que estén lo suficientemente firmes como para pasarlos a una segunda rejilla, y dejar enfriar completamente antes de servir.

Galletas de mantequilla de pistacho

Tostar los pistachos en un paso imprescindible para resaltar el sabor a pistacho de estas sabrosas galletas.

Rinde 30 galletas

- ½ **taza (50 g) de pistachos sin sal, tostados y enfriados**
- 2 **cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 8 **cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de calidad europea, a temperatura ambiente, en 4 pedazos**
- ¼ **taza (30 g) de azúcar glasé, tamizado**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 **taza (125 g) de harina común**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 1 **huevo grande, bien batido**
- 1-2 **cucharadas (10-25 g) de azúcar grueso (p. ej., turbinado)**
 1. Instalar la cuchilla universal en el bol. Añadir los pistachos y 2 cucharadas (25 g) del azúcar granulada. Pulsar para romper y, a continuación, procesar continuamente por aprox. 20 segundos para moler.
 2. Agregar la mantequilla, el azúcar glasé y la vainilla. Pulsar para combinar, y luego procesar hasta que la mezcla se una.

Garantía Limitada

Garantía limitada de tres años

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart (“Cuisinart”) garantiza que la procesadora de alimentos de 5 tazas (1 L) Cuisinart® (“Producto”) estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años 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;
- Daños causados por usted o terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://www.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, Conair 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 TRES (3) años 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 VARÍAN 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 (O JURISDICCIONES) 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 CUISINART 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
Printed in China

IB-18935-ESP