

Cuisinart®

INSTRUCTION & RECIPE BOOKLET



Mini-Prep® Plus Processor

DLC-2A Series

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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart® Mini-Prep® Plus Processor and the standard parts for it: SmartPower® Blade metal chopping / grinding blade, spatula, and instruction / recipe booklet.

CAUTION: THE CUTTING BLADE HAS VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking, please follow these instructions:

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

NOTE: Remember to return your product registration card with all information carefully and completely filled out.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Assembly Instructions.....	3
Tips For Processing	4
Processing Food	4
Cleaning and Storage.....	5
Troubleshooting.....	5
Operating Techniques	5
Recipes.....	8
Warranty	11

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not put motor base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug unit from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before cleaning, and before removing food from bowl. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions, or if appliance has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Cuisinart Service Facility for examination, repair, and electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

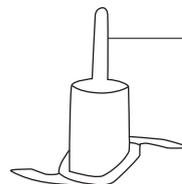
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

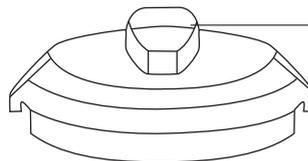
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit only one way in a polarized outlet. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

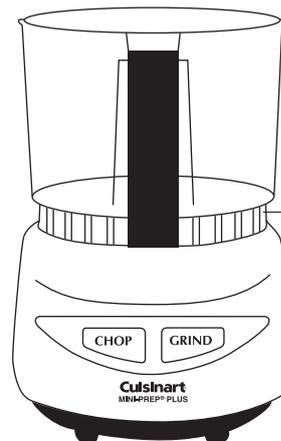
1. With the base unit on the tabletop, place the work bowl over the center stem and turn slightly to the right, until bowl drops down to the bottom of the stem.
2. Turn the work bowl counterclockwise to lock onto base.
3. CAREFULLY pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.
4. Add food ingredients.
5. Place the cover on the work bowl with the long tab to the right of the rear column.
6. Turn cover counterclockwise to securely lock into locking post.
7. Plug unit into wall socket.
8. You are ready to CHOP/GRIND.



**Cuisinart®
SmartPower® Blade**



Cover



**3-cup
Work Bowl
With Handle**

Motor Base

Spatula (not shown)

*** All parts that come in contact with food are BPA-Free.**

TIPS FOR PROCESSING FOOD

Preparing the Food

Size

Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size – about ½ inch (12mm) to a side or as specified under “Operating Techniques” on page 4. If you don’t start with pieces that are small and uniform, you will not get an even chop.

Quantity

Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and it strains the motor. Use the quantities given in the recipe section as a guide. As a rule of thumb, remember that after being processed, food should not reach more than ¾ of the way up the central hub of the blade assembly.

Note: Due to the powerful motor provided with this unit, Cuisinart recommends using one hand to support the Mini-Prep® Plus Processor during operation.

Selecting the Right Operating Control

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

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

Use the grind function for grinding spices, and for chopping hard food such as peppercorns, seeds, chocolate and nuts.

Continuous-hold action is best when you are using the grind function. You may have to operate the Mini-Prep® Plus Processor for several seconds with some food to achieve the desired results – as long as 20 seconds for some seeds.

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

Never operate the Mini-Prep® Plus Processor continuously for longer than 1 minute at a time.

Note: The work bowl and cover may become scratched when you use them for grinding grain and spices. This does not affect the performance of the Mini-Prep® Plus Processor. However, you may want to reserve the original bowl for grinding, and purchase an additional bowl and cover set for other uses.

These are available from the Cuisinart Customer Service Department, which you can reach by dialing our toll-free number: 800-726-0190.

Adding Liquid

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

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

Removing Food from the Sides of the Bowl

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

PROCESSING FOOD

1. Place the work bowl firmly on the motor base and insert the blade assembly. Opening at back of bowl must face column at back of Mini-Prep® Plus Processor. Turn counterclockwise to lock in place.
 2. Place food in the work bowl. Be sure the food is cut in small pieces, and the bowl is not overloaded.
 3. Lock the cover into position.
Note: Due to the powerful motor provided with this unit, Cuisinart recommends using one hand to support the Mini-Prep® Plus Processor during operation.
 4. Press the appropriate Chop or Grind Control, depending on the food you are processing.
 5. When you have finished processing the food, stop the machine by releasing the control button.
 6. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING**, remove the cover.
 7. Unplug the unit.
 8. Carefully remove the blade assembly, holding it by the handle on the top of the sheath. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.**
 9. Remove food with the spatula.
Note: Do not operate Mini-Prep® Plus Processor without food contents in work bowl.
- Tip: Process foods in order from dry to wet to avoid having to clean bowl and blade between each task.

TO REMOVE PREP BOWL

1. Turn the work bowl cover clockwise and remove.
2. Turn the work bowl clockwise to unlock and lift off of the base.
3. Carefully remove the blade by lifting it up from the hub.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

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

Avoid leaving blade in soapy water where it may disappear from sight. If you have a dishwasher, you can wash the work bowl, cover, blade assembly, and spatula on the top rack. Insert the work bowl upside down and the cover right side up. Put the blade and spatula in the cutlery basket. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade.

Wipe the motor base clean with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. Never submerge the motor base or the plug in water or other liquid.

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

The Mini-Prep® Plus Processor is intended for HOUSEHOLD USE ONLY.

Maintenance:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

Food is unevenly chopped.

- Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not small enough. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch.

Food is chopped too fine or is watery.

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

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

- You may be processing too much food. Turn machine off. When blade stops rotating, remove cover, and clean bowl and lid with spatula.

Food catches on blade.

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

OPERATING TECHNIQUES

With the Mini-Prep® Processor you can chop, grind or purée small amounts of foods. Use this listing of ingredients and techniques as a basic guide for processing (Pages 5-6).

* Surface scratches that may occur will not impair the function of the Mini-Prep® Plus Processor. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for these tasks.

Food	Operation/Technique	Comments/Notes
Anchovies	Chop. Pulse to desired consistency.	Drain first. Cut in half.
Bacon	Chop. Pulse to desired consistency.	Cook crispy; drain well. Break into 1-inch pieces.
Baking chocolate/ chocolate chunks/ chips	Chop. Pulse on chop to break up, then process continuously until desired chop size is achieved.	Process no more than 1½ ounces at a time. For best results, chill chocolate for 3–5 minutes in freezer before chopping. chocolate chunks/chips. Cut baking chocolate squares into ½-inch pieces to chop.
Bread for crumbs	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired crumb size is reached.	Use day-old, hard bread for dry crumbs; fresh bread for moist crumbs. Cut or break into pieces no larger than 1 inch. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of butter per slice after crumbs have started to form, and process to combine and coat.
Butter	Chop continuously.	Cut in ½-inch pieces. Best at room temperature. Process up to ¾ cup at a time. Add to freshly chopped citrus zest, garlic, herbs or shallots to create compound butters.
Celery	Chop. Pulse to desired size.	Cut in ½-inch long pieces.
Cheese – hard (Parmesan, Asiago, Romano, etc.)	Chop. Pulse on chop 10 times, then process continuously on chop until desired consistency.	Remove and discard rind or reserve for another use. Cut into ½-inch pieces. If possible, remove from refrigerator 20–30 minutes before processing. Up to 3 ounces.
Cheese – soft	Chop. Pulse to break up, then process continuously to “cream.”	Chill cheese first.
Cinnamon sticks, nutmeg, other hard spices	Grind. Pulse to break up, about 5 times, then process continuously until finely chopped.	Hard spices may cause scratches on the work bowl and lid.*
Citrus zest	Chop. Pulse to break up, then process continuously until finely chopped.	Use vegetable peeler to remove zest (color only) from citrus; scrape off any white with sharp knife. Cut strips in half. Adding a small amount of sugar or salt will help achieve a finer texture.
Cookies, graham crackers	Chop. Pulse 5 times to break up, then process continuously until finely chopped.	Hard cookies only. Break up into 1-inch or smaller pieces. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of butter per graham cracker sheet or for every 3 cookies.
Fruits, cooked; fresh or frozen thawed berries	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired consistency.	Cooked fruits may be processed to make baby foods or purées; liquid may be added for consistency. To process fresh or frozen thawed berries for sauce, pulse to chop, then process until puréed (sugar may be added to taste).
Garlic	Chop. Pulse to chop roughly, then process continuously for fine chop.	Peel garlic cloves first. Scrape work bowl sides and bottom as needed.

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

RECIPE NOTES

Preparation times are estimates and are based on the time it takes to prepare, assemble, and cook the ingredients once they have been gathered from the refrigerator and cupboard and placed on the counter.

Nutritional analyses are based on number of servings indicated. If a recipe produces a range of servings, the nutritional analysis is based on the highest serving yield for that particular recipe.

Guacamole

This popular Mexican specialty is delicious with chips and vegetable crudités, or it can be used as a topping for grilled chicken or fish.

Makes 1½ cups

- 1 clove garlic, peeled
- 2 green onions, trimmed and cut in ½-inch pieces
- 1 jalapeño pepper, cored, seeded and cut in ½-inch pieces
- 2 ripe avocados, peeled and pitted, diced
- 2 tablespoons fresh lime juice (juice of 1 medium lime)
- ½ teaspoon cumin powder
- ¼ teaspoon powdered coriander
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ cup finely chopped fresh tomatoes (optional) *

Place the garlic, green onions, and jalapeño pepper in the work bowl. Pulse on chop 10 times; scrape the bottom and sides of the work bowl. Add the avocados, lime juice, cumin, coriander and salt. Pulse on chop 10 times, then process on chop continuously for 15 seconds; scrape the work bowl. Process on chop for another 15 to 20 seconds until smooth and creamy. Transfer to a serving bowl; cover and refrigerate for 30 minutes before serving to allow the flavors to blend. If desired, stir in or top with chopped fresh tomatoes.

*Core and seed tomato, cut into ½ inch pieces, then chop.

Nutritional information per serving (3 tablespoons):

- Calories 81 (72% from fat) • carb. 6g
- pro. 0g • fat 7g • sat. fat 1g • chol. 0mg
- sod. 97mg • calc. 4mg • fiber 4g

Tapenade

A favorite from the Provençal region of France.

Makes about 1 cup

- 1 clove garlic, peeled
- 1 anchovy fillet
- 1 cup pitted Niçoise or other imported olives (10 ounces before pitting)
- 3 tablespoons capers
- 1½ tablespoons Dijon mustard
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon brandy (optional)
- 2 teaspoons herbs de Provence or thyme
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- 4 tablespoons extra virgin olive oil

Chop the garlic for 5 seconds; scrape the work bowl. Add the anchovy, olives, and capers; pulse on chop, 10 times; scrape the work bowl. Add the mustard, lemon juice, brandy (if using), herbs and pepper. Process for 15 seconds on chop; scrape the work bowl. Process for 15 seconds longer; scrape the work bowl again and add the olive oil. Process until a thick paste forms, about 20 to 30 seconds more. Transfer to a container and let the tapenade stand for 30 minutes or longer before serving, to allow the flavors to blend. Store in an airtight container in the refrigerator for up to a week.

Nutritional information per tablespoon:

- Calories 95 (87% from fat) • carb. 2g
- pro. 1g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg
- sod. 680mg • calc. 21mg • fiber 1g

Pesto

It is a favorite for dressing pasta but is also wonderful on boiled or steamed potatoes, steamed fresh vegetables, or as a spread on a fresh tomato and mozzarella sandwich. You may vary your pesto by using other herbs such as cilantro, mint or parsley and by using other nuts such as almonds, pecans or hazelnuts.

Makes about ½ cup

- 1 ounce Reggiano Parmigiano, cut in ½-inch cubes
- ½ cup toasted pine nuts or walnuts
- 1 clove garlic, peeled
- ½ teaspoon kosher salt
- 1 cup (packed) fresh basil leaves, washed and dried completely
- ½ cup extra virgin olive oil

Place the cheese in the work bowl and pulse on chop 5 times; process continuously on chop until finely ground, about 15 seconds. Remove and reserve. Add the nuts to the work bowl and pulse on chop 5 times; remove and reserve. Add the garlic and salt to the work bowl and process 5 seconds on chop; scrape the bottom and sides of the work bowl. Add the basil leaves and half the olive oil. Pulse on grind 10 times, then grind continuously for about 15 seconds. Scrape the work bowl. With the machine running on grind, add the remaining oil slowly, in a steady stream, through one of the holes in the recessed area of the lid. After all the oil has been added, process on grind for an additional 10 seconds. Add the reserved cheese and nuts to the mixture. Pulse 10 times on chop to blend. Let the pesto sit for 30 minutes or longer to allow the flavors to develop. Pesto sauce will keep refrigerated for up to a week, or may be frozen. Transfer the sauce to an airtight container. Smooth the top to an even level and top with layer of olive oil; cover and refrigerate until ready to use.

Nutritional information per 1/2 tablespoon:

- Calories 21 (67% from fat) • carb. 1g
- pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 1mg
- sod. 65mg • calc. 26mg • fiber 0g

Serving idea:

Try it as a fast, fresh topping for salmon fillets. Place 6-ounce salmon fillets skin-side down on a lightly oiled baking sheet. Spread each fillet with a thin layer of pesto and sprinkle with fresh breadcrumbs. Bake in a preheated 400°F oven for 10 to 15 minutes, until cooked (about 10 minutes per inch of thickness) and opaque, and breadcrumbs are lightly browned. Let rest 5 minutes before serving.

Roasted Red Pepper Sauce

Use this sauce for vegetables or meats, or try our creamy variation to use as a dip for fresh vegetable crudités or pita chips.

Makes 1½ cups

- 1–2 cloves garlic (to taste), peeled *
- 1 strip lemon zest (2 x ½ inches), bitter white pith removed
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon herbs de Provence
- 1½ tablespoons fresh lemon juice
- 1½ tablespoons regular or white balsamic vinegar
- ¼ cup extra virgin olive oil
- 1 jar (12-ounce) roasted red peppers, drained but not rinsed
- 4 large fresh red peppers, roasted, cut in eighths

Add the garlic, zest, salt, and herbs to the work bowl and chop for 5 to 10 seconds; scrape the bottom and sides of the work bowl. Add the lemon juice, vinegar, olive oil and peppers. Pulse on chop, 10 times, then process for 15 to 20 seconds until smooth. Transfer to a resealable container and refrigerate for at least 30 minutes to allow the flavors to blend. Will keep up to 1 week refrigerated.

Roasted Red Pepper Dip Variation: Make half the recipe (use a 6–7-ounce jar of roasted peppers). Add 2 ounces

of regular or lowfat cream cheese and ¼ cup of sour cream or plain yogurt that has been drained, and chop for 10 to 15 seconds until combined and smooth. [To drain yogurt, place yogurt in a yogurt funnel or strainer lined with a paper coffee filter over a bowl, and allow the liquid (whey) to drain for several hours, until desired thickness is reached.]

*If you prefer a lighter garlic flavor, you may blanch the peeled garlic in boiling water for 4 to 5 minutes. Drain, cool and use in this or any other recipe.

Nutritional information per tablespoon:
Calories 33 (81% from fat) • carb. 1g
• pro. 0g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg
• sod. 132mg • calc. 4mg • fiber 0g

Lemon Herb Butter

This compound butter is delicious on vegetables or grilled meats. You may vary the herbs used, such as basil, tarragon or thyme butter, to create your own flavors, omit the zest or change the citrus, add in chopped olives or sun-dried tomatoes, or use roasted garlic or shallots in place of the garlic.

Makes about ¾ cup (12 servings)

- 2 cloves garlic, peeled
- 2 strips lemon zest, 2 x ½ inches, bitter white pith removed
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ cup packed Italian parsley leaves
- 2 teaspoons fresh rosemary leaves
- 3 tablespoons fresh lemon juice
- 1 teaspoon Dijon-style mustard
- ¼ teaspoon freshly ground pepper (white or black)
- ¾ cup (6 ounces) unsalted butter, cut in 12 pieces

Process garlic, lemon zest and salt on chop until finely chopped, about 20 seconds; scrape prep bowl. Add parsley and rosemary leaves; pulse on chop, 10 to 15 times. Add lemon juice, mustard and pepper; process on chop to blend well, about 30 seconds. Add butter and grind to cream the mixture, about 30 to 40 seconds.

Transfer to a container and let stand for 30 minutes to allow flavors to blend.

Use as a spread for breads or as a topping for freshly steamed vegetables or baked potatoes. To serve as a compound butter with grilled meats or fish, shape the butter into a log, about 1 inch in diameter; wrap tightly in plastic wrap and refrigerate or freeze. Slice and serve ¼-inch thick slices of butter on top of hot grilled steaks, boneless chicken breasts or seafood steaks.

Nutritional information per serving:
Calories 105 (96% from fat) • carb. 1g
• pro. 0g • fat 12g • sat. fat 7g • chol. 31mg
• sod. 67mg • calc. 8mg • fiber 0g

Basic Vinaigrette

This recipe may be easily modified by changing the flavor of the oils and vinegars used, or by adding herbs or sun-dried tomatoes. It can also be cut in half or thirds to make smaller amounts.

Makes 1½ cups

- 1 clove garlic or small shallot, peeled (cut shallot in ½-inch pieces)
- 3 tablespoons wine vinegar
- 3 tablespoons white vinegar or lemon juice (or flavored vinegar)
- 2 teaspoons Dijon-style mustard (regular or grainy)
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground pepper
- ½ cup extra virgin olive oil
- ½ cup vegetable oil or light flavored olive oil

Pulse on chop 5 times to chop the garlic or shallot; scrape the bottom and sides of the work bowl. Add the vinegars, mustard, salt and pepper. Process on chop until smooth, about 5 seconds. Add the oils slowly through one hole in the lid, processing continuously until all the oil has been added, then process for an additional 10 seconds. Taste and adjust seasonings as needed. This dressing is best made at least ½ hour ahead, to allow the flavors to blend. Vinaigrette will keep well if covered and chilled for one week. Remove from refrig-

erator about 30 minutes before serving; may need to reprocess to emulsify if separation has occurred.

Nutritional information per tablespoon:

Calories 81 (98% from fat) • carb. 0g
• pro. 0g • fat 9g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 38mg • calc. 0mg • fiber 0g

Creamy Roasted Garlic and Herb Dressing

Try this flavorful dressing on a crispy romaine salad with summer tomatoes.

Makes about $\frac{3}{4}$ cup

6 cloves garlic, peeled
 $\frac{1}{2}$ teaspoon extra virgin olive oil
 $\frac{1}{2}$ cup basil leaves, washed and dried
 $\frac{1}{2}$ cup Italian parsley leaves, washed and dried
 $\frac{1}{2}$ cup drained fat-free plain yogurt *
 $\frac{1}{2}$ cup light mayonnaise
1 tablespoon balsamic vinegar

Preheat the oven to 375°F. Toss the garlic with the oil and wrap loosely in aluminum foil. Roast in the preheated oven for 45 minutes. Let cool 5 to 10 minutes.

Place the garlic in the work bowl with the basil and parsley leaves. Pulse on grind 10 times. Scrape the work bowl. Add the yogurt, mayonnaise and vinegar. Process on grind until smooth and blended, about 30 to 40 seconds. Scrape the work bowl and process 15 seconds more. Transfer to a container with a lid and refrigerate for 30 minutes to allow the flavors to blend. Keeps for one week refrigerated.

*To drain yogurt, place 1 cup yogurt in a yogurt strainer or strainer lined with a coffee filter over a bowl. Cover with plastic wrap and refrigerate. The liquid (whey) will drain out and the yogurt will thicken. After about 12 hours, the yogurt will lose about half its original volume.

Nutritional information per serving
(based on 10 servings):

Calories 45 (58% from fat) • carb. 3g
• pro. 2g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 4mg
• sod. 78mg • calc. 47mg • fiber 0g

Asian Marinade

This marinade is equally good for pork, chicken or salmon. It is also a good sauce for serving with dim sum.

Makes about $1\frac{1}{4}$ cups

$\frac{1}{2}$ ounce peeled fresh gingerroot,
cut in $\frac{1}{2}$ -inch pieces
1 clove garlic, peeled
 $\frac{1}{2}$ cup soy sauce (may use low-sodium
or tamari)
 $\frac{1}{4}$ cup canola or other vegetable oil
3 tablespoons hoisin sauce
3 tablespoons Asian sesame oil (toasted sesame oil)
3 tablespoons rice wine vinegar
 $\frac{1}{4}$ teaspoon cayenne pepper

Place the pieces of gingerroot and garlic in the work bowl. Pulse on chop, 5 times. Scrape the sides and bottom of the work bowl. Add the remaining ingredients and chop until smooth, about 15 seconds. Transfer to a container, cover and refrigerate if not using immediately. Marinate meat or seafood for approximately 2 hours before roasting or grilling.

Cooking Suggestion:

Pour $\frac{3}{4}$ of the marinade into a resealable plastic bag and add two 1-pound trimmed pork tenderloins. Coat the meat thoroughly with the marinade and refrigerate for 2 hours. Remove the tenderloins from the marinade and place on a rack; discard the marinade. Roast in a preheated 475°F oven for 20 to 22 minutes, turning after 10 minutes. Remove from oven. The temperature of the meat should be about 150°F; it will rise to 160–165°F while resting. Let rest for 10 minutes; slice and serve with remaining reserved marinade drizzled over the meat.

Nutritional information per tablespoon:

Calories 51 (83% from fat) • carb. 2g
• pro. 0g • fat 5g • sat. fat 0g • chol. 0mg
• sod. 372g • calc. 4mg • fiber 0g

Mini Cheesecakes

When you don't want lots of leftovers to tempt you, try this little recipe.

Makes two 4-inch cheesecakes

cooking spray
 $1\frac{1}{2}$ ounces crispy shortbread cookies or
graham crackers, broken into $\frac{1}{2}$ -inch pieces
 $\frac{1}{2}$ tablespoon unsalted butter, cut in 4 pieces
8 ounces regular or lowfat cream cheese cut in
16 pieces
 $\frac{1}{4}$ cup sugar
1 large egg
 $1\frac{1}{2}$ teaspoons vanilla extract

Preheat the oven to 350°F. Lightly coat two 4-inch ($1\frac{1}{4}$ cup) springform pans with cooking spray.

Place the cookie pieces in the work bowl; pulse 5 times on chop to break up. Add the butter and process 15 to 20 seconds on chop until buttered crumbs are formed. Press into the bottoms of the two prepared pans. Bake in the preheated oven for 10 minutes. Place in the freezer for 5 to 10 minutes to cool completely. When cool, wrap each pan in a sheet of aluminum foil so that foil comes at least 1 inch up the sides.

Do not wash the work bowl. Place the cream cheese and sugar in the work bowl. Chop for 10 seconds to combine. Scrape the bottom and sides of the bowl. Add the egg and vanilla; chop until smooth, about 10 seconds. Scrape the bowl and process for another 5 seconds. Divide the batter evenly between the two prepared pans. Place two pans in a larger pan and add $\frac{1}{2}$ inch of hot water. Bake in the preheated oven for 25 minutes. Remove from the oven, remove foil, and place on a rack to cool completely. Cover and refrigerate for at least 4 hours before serving. May be double-wrapped and frozen for up to one month.

Note: May also be made in four 4-ounce ramekins or custard cups. Omit the crust, and follow directions as given. Baking time will be 22 minutes.

Nutritional information per serving:

- Calories 169 (43% from fat) • carb. 21g
- pro. 4g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 72mg
- sod. 111mg • calc. 22mg • fiber 0g

CUISINART® MINI-PREP® PLUS PROCESSOR

This warranty supersedes all previous warranties on the Cuisinart® Mini-Prep® Plus Processor.

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Mini-Prep® Plus Processor that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable state law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Mini-Prep® Plus Processor will be free of defects in material or workmanship under normal home use for 18-Month from the date of original purchase.

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

If your Cuisinart® Mini-Prep® Plus Processor should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to:

Cuisinart
7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions). Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by check or money order.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store which sells Cuisinart® products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If either of the above two options does not result in the appropriate

relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

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 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

PROCESADORA DE ALIMENTOS MINI-PREP® PLUS DE CUISINART®

Esta garantía reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía.

Esta garantía es para los consumidores solamente.

Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A Usted es un consumidor si ha comprado su aparato.

garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 meses después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro

disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la

verificación de la fecha de compra original. Sin embargo,

registrar el producto no es necesario para recibir servicio

bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el

período de garantía será calculado a partir de la fecha de

fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o

fabricación durante el período de garantía, la reparamos o

reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio

bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al

1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a:

Cuisinart

7475 North Glen Harbor Blvd.

Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de

compra y un cheque o giro postal de US \$10.00 por

gastos de manejo y envío. Los residentes de California

solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar

al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la

descripción del problema, así como cualquier información

pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de

garantía.

NOTA: Para mayor seguridad, le aconsejamos que

mande su paquete por un método de entrega con seguro

y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los

datos ocurridos durante el transporte o por los paquetes

perdidos y/o lastimados durante el envío no serán

culpados bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias

de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre

corriente de 120V, usando accesorios y piezas de

repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye

expresamente los daños causados por accesorios, piezas

o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los

daños causados por el uso de un convertidor de voltaje.

Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial

del producto, y no es válida en caso de daños causados

por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía

excluye expresamente todos los daños incidentales o

consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión

o limitación de daños incidentales o consecuentes, de

modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir

para usted. Usted puede tener otros derechos que varían

de un Estado a otro.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo

el período de garantía. Los residentes del estado de

California pueden (A) regresar el producto defectuoso

a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que

venta productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su

opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un

centro de servicio independiente, cambiará el producto

o reembolsará el consumidor por el precio original

del producto, menos la cantidad imputable al uso del

producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si

estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá

llevar el aparato a un centro de servicio independiente,

siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de

manera económica. Cuisinart será responsable por los

gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de

Los residentes de California también pueden, si lo

desean, mandar el aparato defectuoso directamente a

Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto,

Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto,

personal del centro de servicio que debería llamar

a nuestro servicio posventa a fin de diagnosticar el

problema correctamente, usar las piezas correctas para

reparar y asegurarse de que el producto esté bajo

garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un

centro de servicio no autorizado, por favor informe al

personal del centro de servicio que debería llamar

a nuestro servicio posventa a fin de diagnosticar el

problema correctamente, usar las piezas correctas para

reparar y asegurarse de que el producto esté bajo

1	1	cucharada de vinagre balsámico
%	%	taza (80 ml) de mayonesa baja en grasa
%	%	taza (120 ml) de yogur natural sin grasa*
%	%	taza (30 g) de perejil italiano, lavado y secado

Precalienta el horno a 375°F (190°C). Combina el ajo y el aceite y envolver en papel de aluminio. Meter al horno por 45 minutos. Dejar enfriar durante 5–10 minutos.

Colocar el ajo asado, la albahaca y el perejil en el bol de la procesadora. Pulsar 10 veces, usando la función GRIND. Raspar el bol. Agregar el yogur, la mayonesa y el vinagre. Procesar durante 30–40 segundos, usando la función GRIND, hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el tazón y procesar durante 15 segundos adicionales. Poner en un recipiente hermético y refrigerar durante 30 minutos antes de servir para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador durante hasta una semana.

* Para colar el yogur, colocarlo en un colador forrado con un filtro de café de papel y colocarlo encima de un tazón. Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 30 minutos. El yogur se volverá más espeso a medida que escurre el suero. Después de unas 12 horas, el yogur estará aproximadamente a la mitad de su volumen.

Marinada asática

Esta marinada es perfecta para ahíjar cerdo, pollo o salmón. También es ideal para acompañar las empanaditas chinas "dim sum".

Cantidad: 1 ¼ taza

1	1	onza (15 g) de jengibre fresco, pelado y cortado en rodajas
%	%	taza (80 ml) de salsa de soja baja en sodio o salsa Tamari
%	%	taza (60 ml) de aceite de colza u otro aceite vegetal
3	3	cucharadas de salsa Hoisin
3		cucharadas de aceite de sésamo tostado

3	3	cucharadas de vinagre de arroz
%	%	cucharadita de pimienta de Cayena

Colocar el jengibre y el ajo en el bol de la procesadora. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP. Raspar el tazón. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Poner la salsa en un recipiente hermético y refrigerar hasta el momento de usar. Ahíjar la carne o el pescado aproximadamente 2 horas antes de asar.

Idea de los %:

Colocar los % de la marinada con dos lomos de cerdo de 1 libra (455 g) en una bolsa hermética. Cubrir la carne con la marinada y refrigerar durante 2 horas. Escurrir la carne y colocar sobre una rejilla. Tirar la marinada. Meter al horno a 475°F/245°C durante 20–22 minutos, volteando la carne después de 10 minutos. Retirar del horno. La temperatura interna deberá alcanzar 150°F (65°C). Subir a 160–165°F (71–174°C) mientras reposa. Dejar reposar durante 10 minutos, cortar en rodajas y servir con la marinada remanente.

Información nutricional por cucharada:

Calorías 51 (63 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasas saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 372 g

• Calco 4 mg • Fibra 0 g

Mini tartas de queso

Esta pequeña receta es perfecta cuando no quiere estar tentada por sobras.

Cantidad: 2 tartas de queso de 4 pulgadas (10 cm)

spray vegetal

1½ onza (45 g) de galletas Graham o galletas de mantequilla, en pedazos

½ cucharada (5 g) de mantequilla, en pedacitos

8 onzas (240 g) de queso crema regular o bajo en grasa, en pedazos

¼ taza (50 g) de azúcar

1 huevo grande

1½ cucharadita de extracto natural de vainilla

Precalienta el horno a 350°F (180°C). Engrasar levemente dos moldes desmontables de 4 pulgadas (10 cm) de diámetro con spray vegetal.

Colocar las galletas en el bol de la procesadora. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP. Agregar la mantequilla y procesar 15–20 segundos. Apisonar la mezcla en el fondo de los moldes. Meter al horno durante 10 minutos. Retirar del horno y enfriar durante 5–10 minutos, en el congelador. Una vez fríos, formar el fondo y los lados de los moldes con papel de aluminio.

No lavar el bol. Colocar el queso crema y el azúcar en el bol de la procesadora. Procesar durante 10 segundos, usando la función CHOP. Raspar el tazón. Agregar el nuevo y la vainilla y procesar durante 10 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Raspar el tazón y procesar durante 5 segundos adicionales. Echar la mezcla en los moldes. Colocar los moldes en una bandeja grande y echar ½ pulgada (1.5 cm) de agua en la misma. Meter al horno durante 25 minutos. Retirar cuidadosamente del horno, quitar el papel de aluminio y dejar enfriar sobre una rejilla. Cubrir y refrigerar durante 4 horas o más antes de servir. Las tartas podrán guardarse en el congelador, en envueltas en doble capa de película de plástico, durante hasta un mes.

Nota: Para preparar las tartas en ramequines, usar cuatro ramequines de 4 onzas (120 ml). Seguir la receta, sin usar las galletas. Hornear durante 22 minutos.

Información nutricional por porción:

Calorías 169 (43 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 4 g • Grasas saturada 4 g • Colesterol 72 mg • Sodio 111 mg

• Calco 22 mg • Fibra 0 g

Salsa de pimiento rojo asado

Esta salsa es perfecta para acompañar vegetales o carne asada. También puede usarse para preparar una sabrosa salsa para mojar, ideal para servir con vegetales crudos o chips de pita.

Cantidad: 1 ½ taza

1-2 dientes de ajo*
1 tira de 2 x ½ pulgadas (5 x 1.5 cm) de cáscara de limón (sin la parte blanca)
1 cucharadita de sal kosher

1 cucharadita de hierbas de Provençe
1 cucharada de jugo de limón fresco
1 ½ cucharada de vinagre blanco o balsámico
¾ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
1 frasco de 12 onzas (360 g) de pimientos asados, escurrendos

4 pimientos rojos frescos, asados y cortados en pedazos

Colocar el ajo, la cáscara de limón y la sal en el bol de la procesadora y procesar durante 5–10 segundos, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar el jugo de limón, el vinagre, el aceite de oliva y el pimiento asado. Pulsar 10 veces, y luego procesar durante 1–20 segundos, usando la función CHOP*, hasta conseguir una mezcla suave. Poner la mezcla en un recipiente hermético y dejar reposar en el refrigerador durante 30 minutos para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador durante hasta 1 semana.

Variación: Salsa para mojar de pimiento rojo asado:

Preparar la receta con la mitad de los ingredientes. Agregar 2 onzas (60 g) de queso crema regular o bajo en grasa y ¼ taza (60 ml) de crema agria o de yogur natural colado. Procesar durante 10–15 segundos, usando la función CHOP, hasta obtener una mezcla suave. [Para colar el yogur, colocarlo en un colador forrado con un filtro de café de papel y dejar escurrir el suero durante varias horas, hasta obtener la consistencia deseada.]
* Si prefiere un sabor a ajo más leve, escaldar el ajo en agua hirviendo durante 4–5 minutos. Escurrir y dejar enfriar antes de picar.

Información nutricional por cucharada:
Calorías 33 (81 % de grasas) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 132 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

Mantecquilla de limón y hierbas

Esta mantecquilla aromatizada es deliciosa con vegetales asados o carne asada. Puede sustituir las hierbas por albahaca, estragón o tomillo, o bien variar la ralladura, agregar aceitunas picadas o sustituir el ajo por tomates secados al sol, pimiento asado o chalote.

Cantidad: 12 porciones (¾ taza)

2 dientes de ajo
2 tiras de 2 x ½ pulgadas (5 x 1.5 cm) de cáscara de limón (sin la parte blanca)

¾ cucharadita de sal kosher
¾ taza (20 g) de perejil italiano
3 cucharadas de romero fresco

2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de mostaza de Dijon

¾ cucharadita de pimienta recién molida
¾ taza (180 g) de mantecquilla sin sal, en pedazos

Colocar el ajo, la cáscara de limón y la sal en el bol de la procesadora. Procesar durante 20 segundos, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar el perejil y el romero y pulsar 10–15 veces, usando la función CHOP. Agregar el jugo de limón, la mostaza y la pimienta y procesar durante 30 segundos, usando la función CHOP, hasta combinar todos los ingredientes. Agregar la mantecquilla y procesar durante 30–40 segundos, usando la función GRIND, hasta obtener una mezcla cremosa. Poner en un recipiente hermético y dejar reposar durante 30 minutos para combinar los sabores.

Información nutricional por porción:
Calorías 105 (96 % de grasas) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 31 mg • Sodio 67 mg • Calcio 8 mg • Fibra 0 g

Vinagreta básica

Esta receta básica puede modificarse fácilmente, usando el aceite y el vinagre de su elección o agregando hierbas o tomates secados al sol. Si desea, puede dividir las cantidades para preparar menos vinagreta.

Cantidad: ½ taza

1 diente de ajo o un chalote pequeño, en pedacitos
3 cucharadas de vinagre de vino

3 cucharadas de vinagre blanco o jugo de limón
2 cucharaditas de mostaza de Dijon
¾ cucharadita de sal kosher

¾ cucharadita de pimienta recién molida
¾ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra
¾ taza (120 ml) de aceite vegetal

Colocar el ajo en el bol de la procesadora. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP*. Raspar el bol. Agregar el vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta. Procesar durante 5 segundos, usando la función CHOP, hasta obtener una mezcla suave. Agregar el aceite lentamente por una de las aberturas en la tapa. Seguir procesando durante 10 segundos después de haber agregado el aceite. Probar y ajustar la sazón al gusto. Dejar reposar durante 30 minutos o más antes de usar para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético. Sacar del refrigerador 30 minutos antes de usar. Procesar durante unos segundos si es necesario.

Información nutricional por cucharada:

Calorías 81 (98 % de grasas) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 38 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Aderozo cremoso de ajo asado y hierbas

Pruebe este sabroso aderezo con una ensalada de lechuga crujiente y tomates.

Cantidad: ½ taza

6 dientes de ajo
¾ cucharadita de aceite de oliva virgen extra
¾ taza (30 g) de albahaca, lavadas y secadas

RECETAS NOTAS

El tiempo de preparación indicado en la receta es una estimación del tiempo necesario para preparar, lisitos sobre la encimera.

El valor nutricional de las recetas a continuación es por porción. Cuando el número de porciones varía, el valor nutricional está basado en el número más alto.

Guacamole

Esta especialidad mejicana es ideal para servir con chips de maíz o vegetales crudos. También puede acompañar pollo o pescado asado.

Cantidad: 1 ½ taza

1	diente de ajo
2	cebollitas ("green onions"), en pedazos
1	jalapeño, sin semillas y en pedazos
2	aguacates maduros, en pedazos
2	cucharadas de jugo de limón
¼	cucharadita de comino en polvo
¼	cucharadita de semillas de cilantro en polvo
¼	cucharadita de sal kosher
½	taza (75 g) de tomate fresco, picado (opcional)

Colocar el ajo, la cebollita y el jalapeño en el bol de la procesadora. Pulsar 10 veces, usando la función CHOP. Como, las semillas de cilantro y la sal. Pulsar 10 veces, usando la función CHOP, y luego procesar continuamente durante 15 segundos. Raspar el bol. Procesar durante 15-20 segundos adicionales, hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Poner en un tazón, cubrir y refrigerar durante 30 minutos antes de servir para combinar los sabores. Agregar tomate picado antes de servir si desea. *Quitar las semillas, cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm) y picar.

Información nutricional por porción (3 cucharadas):
 Calorías 81 (72 % de grasas) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 0 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0mg • Sodio 97 mg • Calcio 4 mg • Fibra 4 g

"Tapenade"

Condimento provenzal típico.

Cantidad: 1 taza (235 ml)

1	diente de ajo
1	filete de anchoa
1	taza (300 g) de aceitunas negras, deshuesadas
3	cucharadas de alcaparras
1 ½	cucharada de mostaza de Dijón
1	cucharada de jugo de limón
1	cucharada de Brandy (opcional)
2	cucharaditas de hierbas de Provençe o tomillo
¼	cucharadita de pimienta recién molida
4	cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Picar el ajo durante 5 segundos. Raspar el bol. Agregar el anchoa, las aceitunas y las alcaparras. Pulsar 10 veces, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar la mostaza, el jugo de limón, el Brandy (opcional), las hierbas y la pimienta. Procesar durante 15 segundos, usando la función CHOP. Raspar el tazón. Procesar durante 15 segundos adicionales. Raspar el tazón otra vez y agregar el aceite de oliva. Procesar durante 20-30 segundos, hasta obtener una pasta espesa. Poner en un tazón, cubrir y dejar reposar durante 30 minutos antes de servir para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador durante hasta una semana, en un recipiente hermético.

Información nutricional por cucharada:

Calorías 95 (87 % de grasas) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 1 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0mg • Sodio 680 mg • Calcio 21 mg • Fibra 1 g

Pesto

El pesto es perfecto para aderezar pasta y papas o vegetales al vapor, o para preparar sándwiches de tomates con Mozzarella. Puede sustituir la albahaca por otras hierbas, como cilantro, menta o perejil, y sustituir los plínones por otras nueces, como almendras, pacanas o avellanas.

Idéa de receta:
 Pruébelo como cobertura fresca para filetes de salmón. Colocar 6 onzas (180 g) de filetes de salmón, piel abajo, sobre cada filete y salpicar con pan rallado fresco. Meter en una bandeja acatillada. Untar una capa fina de pesto vegetal al vapor, o para preparar sándwiches de tomates con Mozzarella. Puede sustituir la albahaca por otras hierbas, como cilantro, menta o perejil, y sustituir los plínones por otras nueces, como almendras, pacanas o avellanas.

Calorías 21 (67 % de grasas) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 1 mg • Sodio 65 mg • Calcio 26 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por porción (¼ cucharada):

Colocar el queso en el bol de la procesadora. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP, y luego procesar continuamente durante 15 segundos, hasta que este finamente rallado. Reservar. Agregar las nueces. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP. Reservar. Colocar el ajo y la sal en el bol, y procesar durante 5 segundos, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar la albahaca y la mitad del aceite de oliva. Pulsar 10 veces, usando la función GRIND, y luego procesar continuamente durante 15 segundos. Raspar el bol. Con la máquina encendida (en GRIND), agregar lentamente el aceite de oliva remanente por una de las aberturas en la tapa. Seguir procesando durante 10 segundos después de agregar el aceite. Agregar el queso y las nueces a la mezcla. Pulsar 10 veces, usando la función CHOP. Dejar reposar durante 30 minutos o más antes de usar para combinar los sabores. Conservar en un recipiente hermético. Svarzar la pasta. Guardar en un recipiente hermético. Svarzar la pasta, cubrir con aceite de oliva y refrigerar.

1 onza (30 g) de queso Reggiano Parmigiano, en cubitos

¼ taza (35 g) de plínones o nueces

1 diente de ajo

¼ cucharadita de sal kosher

1 taza llena (60 g) de albahaca, lavadas y secadas

¼ taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra

Alimento	Función/Técnica	Comentarios
Jengibre fresco	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm). Raspas el bol si es necesario. Hasta 4 onzas (115 g).
Cebolletas/Cebollines	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en trozos de ¾ pulgada (2 cm).
Hierbas frescas	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Enjuagar y secar bien. Usar las hojas solamente.
Rábano picante	CHOP.	Pelar. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 4 onzas (120 g) a la vez.
Puerro	CHOP.	Cortar las raíces y quitar las hojas duras. Lavar bien para eliminar la arena. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm).
Carne	CHOP. Pulsar para picar o procesar continuamente para hacer puré (agregar líquido si es necesario).	Carne cruda: Refrigerar antes de procesar. Cortar en pedazos de 1/2 pulgada (1.5 cm) y eliminar el cartilago y la grasa suave. No procesar más de 8 onzas (240 g) a la vez. Procesar la carne cocinada fría o tibia. No procesar más de 8 onzas (240 g) a la vez. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Agregar líquido (agua, caldo o líquido de cocción) en caso de necesidad.
Champiñones/Hongos	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar champiñones frescos y firmes. Cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos.
Nueces	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Tostar primero para maximizar el sabor. Dejar que se enfríe completamente.
Acetunas	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar acetunas deshuesadas únicamente. Escurrir bien.
Cebollas	CHOP. Pulsar 5-10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ (2 cm) o menos
Granos de pimienta	GRIND. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Combinar con hierbas secas, especias o sal gruesa para preparar adobos. Los granos de pimienta pueden rayar el bol y la tapa.*
Pimientos frescos	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Sacar el corazón y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar demasiado.
Semillas, granos, frutas del bosque secas	GRIND. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Semillas de cilantro, comino, eneldo, sésamo, amapola, bayas de enebros, etc.
Chalotes	CHOP. Pulsar 5-10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos.
Vegetales cocidos	CHOP. Pulsar 5-10 para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.	Cocer los vegetales hasta que estén suaves. Procesar hasta obtener un puré suave para preparar papillas o salsas (agregar líquido si desea).

Alimento	Función/Técnica	Comentarios
Anchoa	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Ecurrir antes de picar. Cortar a la mitad.
Tocino	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cocer hasta que esté crujiente y secar con papel absorbente. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm).
Chocolate de repostera	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	No procesar más de 1½ onza (45 g) a la vez. Para resultados óptimos, congelar el chocolate durante 3–5 minutos antes de picarlo. Cortar el chocolate en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm).
Pan rallado	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Utilice pan del día anterior o pan fresco si desea preparar pan rallado suave. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) o menos. Para preparar pan rallado con mantequilla, agregar una cucharadita de mantequilla por rebanada después de rallar el pan. Procesar para combinar.
Mantequilla	CHOP.	Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Usar queso a temperatura ambiente. Procesar hasta ¾ taza (175 g) a la vez. Combinar con ralladura de limón/naranja, ajo, hierbas o chalotes para preparar mantequillas aromatizadas.
Apio	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm).
Queso duro (Parmesano, Asiago, Romano, etc.)	CHOP. Pulsar 10 veces, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Quitar la corteza antes de picar. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Si el tiempo lo permite, sacar del refrigerador unos 20–30 minutos antes de procesar. Hasta 3 onzas (90 g).
Queso suave	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente.	Congelar durante varios minutos antes de procesar.
Palitos de canela, nuez moscada	GRIND. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Las especias duras pueden rayar el bol y la tapa.*
Ralladura de limón/naranja	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Quitar la cáscara con un pelador de vegetales. Raspar la parte blanca con un cuchillo afilado. Corte las tiras a la mitad. Agregar una pequeña cantidad de azúcar o sal para picar más fino.
Galletas/galletas Graham ralladas	CHOP. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Usar galletas duras solamente. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) o menos. Para preparar galletas picadas con mantequilla, agregar 1 cucharadita (5 g) de mantequilla por galleta Graham o por 3 galletas regulares.
Frutas frescas, cocidas o congeladas	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Para procesar frutas cocidas para hacer puré de frutas o papillas, procesar continuamente. Agregar líquido si desea. Para procesar frutas frescas o descongeladas para hacer salsa, pulsar para picar, y luego procesar continuamente.
Ajo	CHOP. Pulsar para picar grueso, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar. Raspar el bol si es necesario.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente húmedo. Séguelo inmediatamente. Nunca sumerja el bloque-motor o la clavija en agua u otro líquido.

La procesadora de alimentos Mini-Prep® Plus es compacta y puede guardarse sobre la encimera. Cerciórese de mantenerla desconectada cuando no la está usando. Guarde el cable en el espacio debajo de la base para mantener la encimera nítida. Guarde el aparato ensamblando para evitar perder piezas. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.

La procesadora de alimentos Mini-Prep® Plus es PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- El motor no prende o la cuchilla no gira.
- Cerciórese que el cable está debidamente enchufado en una toma de corriente.
 - Asegúrese de que el bol está debidamente instalado sobre la base y de que la tapa esté debidamente cerrada.
 - Cerciórese de presionar solamente un botón a la vez. Los resultados no son uniformes
 - Puede que esté procesando demasados alimentos o que los pedazos estén demasado grandes. Corte los alimentos en pedazos uniformes más pequeños, y procese pequeñas cantidades a la vez. La textura de los alimentos está demasada fina o aguada
 - Se han procesado los ingredientes durante demasado tiempo. Utilice pulsaciones cortas o procese los alimentos durante menos tiempo. Permita que la cuchilla se detenga completamente entre dos pulsaciones. Los alimentos sotos pegan a la tapa y/o a los lados del bol.

PAUTAS DE PREPARACIÓN

- Puede que esté procesando demasados alimentos: cuchilla. los alimentos con la espátula. Los alimentos pegan a la completamente imóvil, y luego abra la tapa y desaloje. Apague el aparato. Espere hasta que la cuchilla esté húmedo.
 - Puede que esté procesando demasados alimentos: retire cuidadosamente la cuchilla. Desaloje los alimentos trabados con la espátula.
 - Puede que esté procesando demasados alimentos: de alimentos. Utilice las técnicas descrtas en la tabla a continuación como pautas de preparación.
- * Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa. Esto no afectará el funcionamiento del aparato. Si embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

CONSEJOS

Preparación

TAMANO

Siempre corte los alimentos grandes en pedazos uniformes de aproximadamente ½ pulgada (1.3 cm) o según se especifica en la sección "Pautas de preparación". Esto logrará resultados más homogéneos.

CANTIDAD

No sobrealiente el bol. Esto produce los resultados inconsistentes y exige demasada fuerza del motor. Utilice las cantidades dadas en las recetas como referencia. No llene el bol hasta más de los ⅔ de la altura del eje central.

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

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN

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

Es preferible oprimir el botón CHOP repetidamente para picar. Muchas veces, 2-3 pulsos son suficientes para conseguir los resultados deseados. Averigüe la consistencia de los alimentos a menudo. Si pica los alimentos durante demasiado tiempo, se licuarán.

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

Es preferible mantener el botón GRIND oprimido para moler. Según el tipo de alimentos, obtendrá los resultados deseados después de varios a 20 segundos. Cuando hace funcionar el aparato durante más de 10 segundos, púise cada 10 segundos para permitir que los alimentos regresen en el fondo del bol. Obtendrá resultados más uniformes.

Nunca haga funcionar el aparato continuamente durante

más de 1 minuto.

Nota: Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa. Esto no afectará el funcionamiento del aparato. Si embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

Para pedir accesorios de repuesto, comuníquese con nuestro servicio post-venta al: 800-726-0190.

PARA AGREGAR LÍQUIDO

Puede agregar líquido como agua, aceite o saborizante durante el procesado. Puede por ejemplo agregar aceite para preparar helado de yogur.

la tapa.

IMPORTANTE: Agregue líquido por una abertura a la vez, para permitir que el líquido no fuirra con facilidad.

PARA DESALOJAR ALIMENTOS

Puede que los alimentos peguen al fondo o a los lados del bol durante el procesado. Apague el aparato antes de desalojarlos. ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE COMPLETAMENTE INMOVIL, retire la tapa del bol, y desaloje los alimentos con la espátula. No ponga las manos adentro del bol a menos que el aparato esté desconectado.

FUNCIONAMIENTO

1. Instale el bol sobre la base. La abertura en la parte trasera del bol debe coincidir con la columna en la parte trasera del aparato. Gire el bol en sentido antihorario para suelarlo. Instale la cuchilla.

2. Coloque los ingredientes en el bol. Asegúrese de que los alimentos estén cortados en pedazos pequeños y de que el bol no esté muy lleno.

3. Cierre la tapa.

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

4. Presione el botón CHOP o GRIND, según su

necesidad.

5. Suelte el botón para apagar el aparato.

6. ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE INMOVIL, y luego abra la tapa.

7. Desconecte el aparato.

8. Retire la cuchilla.

agarrarándola cuidadosamente por la parte de plástico.

NUNCA TOQUE LOS FILLOS DE LA CUCHILLA.

9. Retire los alimentos del bol con la espátula. Nota: No haga funcionar el aparato con el bol vacío.

Consejo: Procese los alimentos secos antes de los líquidos para no tener que lavar el bol entre los dos.

REMOCIÓN DEL BOL

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

2. Gire el bol en sentido antihorario y retirelo de la base.

3. Retire cuidadosamente la cuchilla, sosteniéndola por la parte de plástico.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Le recomendamos que enjuague el bol, la cuchilla y la tapa inmediatamente después del uso, ya que los alimentos secos podrían dificultar la limpieza. Lave la

cuchilla, el bol, la tapa y la espátula en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas. Lave la cuchilla cuidadosamente.

Procure no dejar la cuchilla en agua jabonosa, donde la pueda perder de vista. El bol, la tapa del bol, la cuchilla y la espátula son aptos para lavavajillas. Coloque el

bol (al revés) y la tapa (recta) en la bandeja superior del lavavajillas. Coloque la cuchilla y la espátula en la cesta para cubiertos. Tenga cuidado al sacar la cuchilla del lavavajillas.

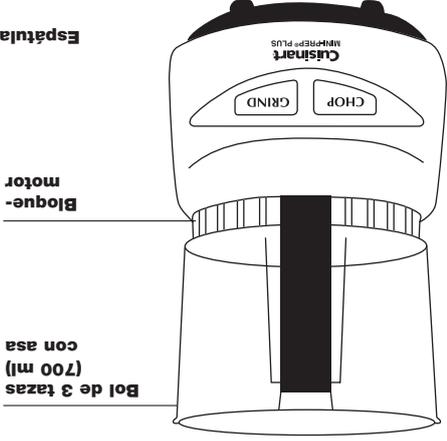
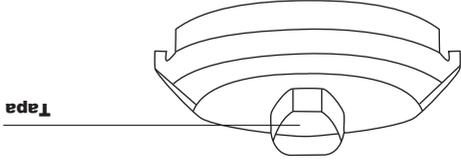
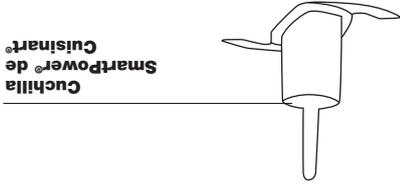
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Coloque el bol sobre la base, encajando el centro del bol sobre el árbol del motor y girando ligeramente hacia la derecha.
2. Gire el bol en sentido antihorario para sujetarlo.
3. Agarre la cuchilla CUIDADOSAMENTE por el eje e introduzca sobre el árbol del motor, hasta que se encuentre en el fondo del bol. NUNCA TOQUE LOS FILLOS DE LA CUCHILLA.
4. Agregue los ingredientes.
5. Coloque la tapa sobre el bol, la pata larga al lado derecho de la columna trasera
6. Gire la tapa en sentido antihorario para cerrar.
7. Enchufe el cable en una toma de corriente.
8. El aparato está listo.



Espátula (no ilustrada)

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Esta caja incluye la procesadora de alimentos Mini-Prep® Plus de Cuisinart® y sus accesorios: La cuchilla picadora/mojedora SmartPower™, una espátula y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LA CUCHILLA ES MUY FILOSA. Para prevenir las heridas, desempaqué el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, como una mesa o una encimera. Asegúrese de que la caja esté recta.

2. Retire la bandeja de cartón que cubre la tapa del bol. 3. Agarre el bol, retírelo de la caja y colóquelo sobre una mesa.

4. Gire la tapa del bol en sentido antihorario para abrir. Retire la tapa.

5. Retire cuidadosamente el inserto de cartón ubicado sobre el eje de la cuchilla.

6. ALCE LA CUCHILLA CUIDADOSAMENTE. SOSTENIÉNDOLA POR EL EJE. NUNCA TOQUE LOS FILLOS DE LA CUCHILLA. SON MUY AFILADOS.

7. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el aparato.

NOTA: Llene cuidadosamente el formulario de registro de su producto y regrese a la dirección indicada.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes.....	2
Instrucciones de ensamblaje.....	3
Consejos.....	4
Funcionamiento.....	4
Limpieza y almacenaje.....	4
Resolución de problemas.....	5
Pautas de preparación.....	5
Recetas.....	8
Garantía.....	11

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.

3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.

4. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas, antes de limpiarlo y agarre el cable por la clavija. Nunca jale el cable.

5. Evite el contacto con las piezas móviles.

6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.

8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.

9. No lo utilice en exteriores.

10. Para reducir el riesgo de herida sería o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula, siempre que el aparato esté apagado.

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

12. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el bol esté debidamente ensablado antes de instalar la cuchilla.

13. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil.

14. Para evitar las heridas, no intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.

15. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes de usarlo.

16. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

Cuisinart®

INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Procesadora de alimentos Mini-Prep® Plus

Serie DLC-2A

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

Version no: N DLC2A Series IB-5719-ESP-B

SIZE: 210 MM (W) x 148 MM (H)

Pages: 24pp

Paper:105gsm gloss art paper for whole book

Color: Cover:4c+1c(Black)
Inside:1c+1c

Coating: Gloss varnishing in cover

Conair: Conair By Astor You

Date: 05/25/2015

SUN HING PRINTING CO., LTD.