

Cuisinart® INSTRUCTION & RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder

MCH-4 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® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder and the standard parts for it: SmartPower® metal chopping/grinding blade with BladeLock System, 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 and remove the cardboard lid from the work bowl cover.
3. Grasping the work bowl handle, lift the unit up and out of the box and place on the tabletop.
4. Turn the work bowl counterclockwise to unlock it from the unit base. Lift up and remove.
5. **CAREFULLY REMOVE THE METAL BLADE BY GRASPING THE CENTER WHITE HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADE, AS IT IS RAZOR SHARP.**
6. Read the instructions thoroughly before using the machine.

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

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Introduction	3
Assembly Instructions.....	3
Tips for Processing Food	4
Processing Food	4
Cleaning, Storage and Maintenance	5
Troubleshooting.....	5
Operating Techniques Chart.....	6
Recipes.....	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 liquids.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. **Always, unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has been

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

7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces including the stove.
9. Do not use outdoors.
10. Keep hands and utensils away from moving blade while processing to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the chopper/grinder. A scraper may be used, but only 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.

INTRODUCTION

Congratulations on your new Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder! It handles a variety of food preparation tasks, such as chopping, grinding, puréeing, emulsifying, and blending. The patented SmartPower® auto-reversing blade features an incredibly sharp edge for delicate chopping and puréeing soft foods. The reverse edge is blunt to grind through spices and harder foods. And the exclusive BladeLock System enables the blade to lock into the bowl, so you can now pour ingredients out of the bowl without first having to remove the blade.

The powerful, high-speed motor works hard and fast to accomplish small jobs with ease. Chop herbs, onions, garlic; grind spices, hard cheese; purée baby foods; blend homemade mayo and flavored butter – all in this single, compact machine. You have virtually unlimited options with the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. Enjoy!

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. With the base unit on the tabletop, place the work bowl firmly on the motor base. Back of bowl must face column at back of chopper/grinder base.
2. Turn the work bowl clockwise to lock onto base.
3. CAREFULLY pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. Firmly push to ensure that the blade is locked into position. **IMPORTANT: HANDLE WITH CARE** – the blade is razor sharp.
4. Add food ingredients.
5. Place the cover on the work bowl with the small tab to the right of the work bowl handle.
6. Turn cover clockwise (toward handle) to securely lock.
7. Plug unit into wall socket.
8. You are ready to Chop/Grind.



TIPS FOR PROCESSING FOOD

Preparing the Food

Size

Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size – about ½ to ¾ inch (12mm) in size or as specified in the Operating Techniques Chart on pages 6 and 7. If you don't start with pieces that are small and uniform, you will not get an even chop.

Quantity

Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and it strains the motor. As a rule of thumb, most foods should not reach more than ¾ of the way up the work bowl. Use the quantities given in the following chart and recipe section as a guide.

NOTE: Due to the powerful motor provided with this unit, it is recommended to use one hand to support the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder 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, delicate foods such as herbs, celery, onions, garlic and most cheeses. It is also the right choice for puréeing cooked vegetables, making mayonnaise, and mixing salad dressing.

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

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

Continuous-hold action is best when you are using the Grind function. You may have to run the

Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder for several seconds with some foods to achieve the desired results – or as long as 20 seconds for some seeds.

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

NOTE: The work bowl and cover may become scratched when you use them for grinding grains and spices. This does not affect the performance of the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. However, you may want to reserve the original bowl for grinding these items and purchase an additional bowl and cover set for other uses. You can order an additional work bowl/cover by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Adding Liquid

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

NOTE: HANDLE WITH CARE – the blade is razor sharp.

PROCESSING FOOD

1. **Place the work bowl firmly on the motor base.** Opening at back of bowl must face column at back of the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder base. Turn bowl clockwise to lock in place.
2. **Insert the SmartPower® Blade.** Carefully pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. Firmly push to lock the blade into position. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF AS THE BLADE IS RAZOR SHARP.**
3. **Place food in the assembled work bowl.** Be sure the food is cut into even, small pieces, and the bowl is not overloaded.
4. **Lock the cover into position.**
5. **Press the appropriate Chop or Grind paddle,** depending on the food you are processing.
6. When you have finished processing the food, **stop the machine by releasing the control paddle.**
7. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING, unplug the unit.**
8. **Remove cover and work bowl.**
 - a. Turn work bowl cover counterclockwise to remove.
 - b. Turn work bowl counterclockwise to unlock it and lift it off base.
9. **To remove liquids and sauces from bowl:** Simply pour ingredients out of work bowl. Our convenient BladeLock System keeps blade safely in place.
10. **To remove thicker ingredients from bowl:** Carefully remove the SmartPower® Blade by holding the stem on the top and gently pulling up to disengage blade lock. Remove food with

spatula. You can also remove ingredients while the bowl is still on the base.

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

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

Never operate the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder without ingredients in the work bowl.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, and blade immediately after each use so that food won't dry on them. Wash blade, work bowl, 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.

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

The Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder stores neatly on the countertop. When it is not in use, be sure to leave it unplugged. The hidden cord storage underneath the motor base will help to keep excess cord off the countertop. Store the unit assembled to prevent loss of parts. Store the blade as you would sharp knives – out of the reach of children.

The Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder is intended for HOUSEHOLD USE ONLY.

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

TROUBLESHOOTING

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

- Check that plug is securely inserted into outlet.
- Check that work bowl and cover are securely locked into place.
- Be sure to press only one operation control button at a time.
- This appliance comes with a resettable protection device to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing.

Food is unevenly chopped.

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

Food is chopped too fine or is watery.

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

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

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

Food catches on blade.

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

OPERATING TECHNIQUES CHART

With the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder you can chop, grind or purée a variety of foods. As a rule of thumb, most foods should not reach more than $\frac{2}{3}$ of the way up the work bowl.

Food	Operation/Technique	Comments/Notes
Anchovies	Chop. Pulse to desired consistency.	Drain first. Cut in half.
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 melted butter per slice after crumbs have started to form, and process to combine and coat.
Butter	Alternate pulsing between Chop and Grind and then run continuously on Chop.	Cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces. Best at room temperature. Process up to $\frac{3}{4}$ cup at a time. Add freshly chopped citrus zest, garlic, herbs or shallots to create compound butters.
Celery	Chop. Pulse to desired size.	Cut into $\frac{1}{2}$ -inch-long pieces.
Cheese – hard (Parmesan, Asiago, Romano, etc.)	Chop. Pulse 10 times, then process continuously until desired consistency.	Remove and discard rind or reserve for another use. Cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces. If possible, remove from refrigerator 20–30 minutes before processing. Process up to 4 ounces at a time.
Cheese – soft (cream cheese, etc.)	Chop. Pulse to break up, then process continuously to “cream.”	Best at room temperature. Cut into 2-inch pieces. Process up to 12 ounces at a time.
Chocolate	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired chop size is achieved.	Process no more than $1\frac{1}{2}$ ounces at a time. For best results, chill chocolate for 3–5 minutes in freezer before chopping. Cut baking chocolate squares into $\frac{1}{2}$ -inch pieces to chop.
Cinnamon sticks, nutmeg, other hard spices	Grind. Pulse to break up, about 5 times, then process continuously until finely chopped.	Break up to 2 cinnamon sticks into 1-inch pieces. Up to $\frac{1}{4}$ cup of all other spices can be processed. Hard spices may cause scratches on the work bowl and cover.*
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, hard amaretti or macaroons for crumbs	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 melted 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). Fill work bowl up to $\frac{2}{3}$ of the way full.
Garlic	Chop. Pulse to chop roughly, then process continuously for fine chop.	Peel garlic cloves first. Scrape work bowl sides and bottom as needed.

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for grinding hard spices.

Food	Operation/Technique	Comments/Notes
Gingerroot, fresh	Chop. Pulse to break up, then process continuously to reach desired consistency.	Peel first; cut into ½-inch pieces or slices. Scrape work bowl sides and bottom as needed. Process up to 4 ounces at a time.
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. Pulse to chop to desired consistency.	Peel first. Cut into ½-inch pieces. Process up to 4 ounces at a time.
Leeks	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Trim off root end and tough outer skin. Wash thoroughly to remove sand and grit; dry completely. Cut into ½-inch pieces.
Meats	Chop. Pulse to chop, or process continuously to desired consistency (add liquid as needed to process to puréed consistency).	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 into ½-inch pieces. Add liquid (water, broth or from cooking) as needed to process to puréed 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. Or Grind. Pulse first then process continuously until desired consistency.	Toast nuts first for maximum flavor. Allow to cool completely before chopping. Process up to 1 cup at a time.
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 cover.*
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 desired consistency. Fill work bowl up to ⅔ of the way full.

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for grinding hard spices.

RECIPES

CHUNKY GUACAMOLE

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

Makes about 1¹/₃ cups

- 1 small garlic clove
- ½ jalapeño, seeded, cut into 1-inch pieces
- 1 green onion, cut into 1-inch pieces
- 1 tablespoon fresh cilantro leaves, stems discarded
- 2 ripe avocados, halved, pitted
- 2 tablespoons fresh lime juice
- ¾ teaspoon kosher salt

1. Put the garlic, jalapeño, green onion and cilantro in the work bowl. Pulse on Chop to roughly but evenly chop, about 8 to 10 pulses.
2. Scrape down the sides of the bowl. Scoop out the flesh of the avocados, in pieces, and put directly into the work bowl; add the lime juice and salt. Alternate pulsing between Chop and Grind and then run on Chop continuously to achieve desired consistency.

Nutritional information per serving (½ cup):

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

MANGO SALSA

We love this bright salsa with any grilled protein – fish, seafood, chicken – you name it. And, it can always be enjoyed as a traditional salsa to serve alongside tortilla chips.

Makes 3 cups

- 1 small garlic clove
- 1 jalapeño pepper, seeds and stem removed, cut into ½-inch pieces
- ½ red bell pepper (about 1 ounce), cut into ½-inch pieces
- 1 small red onion (about 1-½ ounces), cut into 1-inch pieces
- 2 mangos, peeled with large pit removed, cut into 1-inch pieces
- 3 tablespoons fresh cilantro leaves
- 1 tablespoon fresh lime juice
- Pinch salt

1. Put the garlic and jalapeño in the work bowl. Process on Chop to finely chop. Add the red pepper and onion to the bowl. Pulse on Chop about 6 times until roughly chopped. Remove and reserve in a medium mixing bowl.
2. Add ½ of the mango and the cilantro to the work bowl and pulse until mango is roughly chopped, about 8 pulses. Remove and reserve with onion and peppers. Repeat with the remaining mango.
3. Toss all in the mixing bowl with the lime juice and pinch of salt.
4. If not using immediately, cover and refrigerate.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 11 (3% from fat) • carb. 3g • pro. 0g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 5mg • calc. 2mg • fiber 0g

HUMMUS

Serve this brightly flavored dip with warm pita for a satisfying snack.

Makes about 1²/₃ cups

- 1 garlic clove
- 1 can (15.5 ounces) chickpeas, rinsed and drained
- ⅓ cup tahini
- ⅓ cup plus 2 tablespoons cold water
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- ½–¾ teaspoon kosher salt (to taste)
- ¼ teaspoon ground cumin
- Extra virgin olive oil, for finishing
- Pinch za'atar (optional), for finishing

1. Put the garlic in the work bowl. Run on Chop continuously to finely chop. Add remaining ingredients to the work bowl. Pulse on Chop to start processing ingredients. Continue pulsing to process until smooth and creamy.
2. Taste and adjust seasoning as desired. To serve, drizzle with olive oil and sprinkle with za'atar (if using).

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 78 (40% from fat) • carb. 9g • pro. 3g • fat 4g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 154mg • calc. 39mg • fiber 3g

SWEET PEPPER CHEESE SPREAD

A piquant spread that gives an updated nod to Southern pimiento cheese.

Makes 1½ cups

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

1. Put the garlic clove in the work bowl. Process on Chop to finely chop, about 5 seconds. Add the cubed Cheddar and pulse on chop to break up, about 10 to 12 pulses, then run on Chop continuously until finely chopped. The Cheddar should resemble a coarse crumble.
2. Break up the goat cheese into the work bowl and add the butter, hot, sweet, pickled peppers like Peppadew® peppers, wine and pinch of salt. Run on Chop continuously until well blended and mostly smooth, scraping the bowl as needed. The finished spread will be somewhat chunky with visible bits of Cheddar and flecks of pickled peppers throughout.
3. Transfer to a serving bowl and serve immediately with crackers. Alternatively, cover bowl and chill for a firmer consistency, at least 1 hour.

Tip: For an impressive presentation, transfer spread into a small plastic wrap-lined bowl; tap on counter to remove air pockets, and smooth out top with an offset spatula or butter knife. Cover with plastic wrap and refrigerate to set,

at least 2 hours. Unmold spread onto a serving dish or platter. Let come to room temperature before serving, 15 to 20 minutes.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

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

EASY CAESAR DRESSING

No need to worry about raw eggs with our easy, no fuss Caesar dressing.

Makes 1 cup

- 2 garlic cloves**
- 1 2-ounce piece Parmesan cheese, cut into ½-inch cubes**
- 6 oil-packed anchovy fillets, drained and halved**
- 2 teaspoons Dijon mustard**
- ¼ cup mayonnaise**
- 2 tablespoons fresh lemon juice**
- 2 teaspoons red wine vinegar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- ⅓ cup extra virgin olive oil**

1. Put the garlic cloves in the work bowl. Process on Chop to finely chop, about 5 seconds. Add the cubed Parmesan and pulse on Chop to break up, about 10 to 12 pulses.
2. Add the anchovy fillets and the mustard and then run on Chop continuously until the mixture resembles a very fine crumble. Scrape down the bowl, then continue to process until the mixture forms a paste, about 30 to 35 seconds.
3. Add the mayonnaise, lemon juice, vinegar, salt and pepper. With the unit running on Chop, add the olive oil in a steady stream until emulsified. Run on Grind for an additional 15 seconds. The finished dressing will be quite thick.
4. Taste and adjust seasoning and/or acidity according to preference. Use immediately to dress salad greens or as desired.

Nutritional information per serving (based on 2 tablespoons):

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

MAYONNAISE

Taste the difference in homemade mayonnaise!

Makes about $\frac{2}{3}$ cup

- 2 large egg yolks**
- 1 tablespoon water**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon Dijon mustard**
- $\frac{2}{3}$ cup vegetable oil**

1. Put the egg yolks, water, lemon juice, salt and mustard in the work bowl. Process using Chop until smooth, about 15 seconds.
2. With the unit running on Chop continuously, slowly add the oil through one of the drizzle holes until all of the oil is incorporated and the mayonnaise is emulsified and homogeneous.
3. Taste and adjust the seasoning according to preference.

Note: For fresh herb mayonnaise: Process $\frac{1}{3}$ cup packed fresh herbs with stems removed (e.g., parsley, dill, tarragon, basil, etc.) along with the yolks before adding the oil.

For aioli: Chop one garlic clove with the yolks before adding the oil.

Nutritional information per serving
(based on 1 tablespoon serving):

Calories 127 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 14g
sat. fat 1g • chol. 34mg • sod. 111mg • calc. 4mg • fiber 0g

CHOCOLATE AVOCADO MOUSSE

The combination may seem unusual, but the creamy flesh of avocados magically whips into a decadent chocolate mousse that is also rich in healthy fat – a no-brainer dessert!

Makes 4 servings

- 2 pounds bittersweet chocolate chips, preferably 60% cacao**
- 2 ripe avocados**
- $\frac{1}{4}$ cup pure maple syrup**
- 2 tablespoons strong-brewed espresso or coffee**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- $\frac{1}{4}$ cup unsweetened cocoa**
- Pinch sea salt**
- Raspberries for serving**

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

Nutritional information per serving (about $\frac{1}{2}$ cup):

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

WARRANTY

Limited 18-Month Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 18 months from the date of original purchase.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, complete the product inquiry form at 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.

Your Cuisinart® Core Custom™ Series 4-Cup Chopper/Grinder has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

© 2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
21CE080778

IB-17442-ESP

Cuisinart® INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Picadora/Moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™

MCH-4 Series

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Esta caja incluye una picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™ y sus accesorios estándares: la cuchilla picadora/moledora

SmartPower® con sistema de bloqueo BladeLock, una espátula y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LA CUCHILLA ES MUY AFILADA.

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

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

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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Introducción	3
Instrucciones de ensamblaje.....	3
Consejos	4
Instrucciones de uso	4
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	5
Resolución de problemas.....	5
Pautas de preparación	6
Recetas	8
Garantía	11

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.

2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. Los ni.os 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 utilizar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de ni.os. No permita que los ni.os jueguen con este aparato..

4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jale de la toma de corriente. Nunca jale el cable.

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

16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO:

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

INTRODUCCIÓN

¡Le felicitamos por su compra de la picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™! Su nueva picadora/moledora es capaz de llevar a cabo una gran variedad de trabajos de preparación, desde picar y moler hasta hacer puré, emulsionar y licuar. La cuchilla autoreversible patentada SmartPower® cuenta con un filo increíblemente filoso para picar alimentos delicados y licuar alimentos suaves, y otro filo recto para moler especias y alimentos duros. El exclusivo

sistema de bloqueo BladeLock permite vaciar el bol sin tener que sacar la cuchilla.

El potente motor de alta velocidad trabaja rápidamente, para llevar a cabo sus trabajos de preparación sin ningún esfuerzo. Pique hierbas, cebolla, ajo... Muela especias duras, quesos duros... Prepare papillas, mayonesa casera y mantequillas aromatizadas.. ¡con la misma máquina compacta! Su picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™ le ofrece opciones prácticamente infinitas. ¡Buen provecho!

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Instale el bol sobre la base. La parte trasera del bol debe coincidir con la columna en la parte trasera de la base.
2. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.
3. Agarre **CON CUIDADO** la cuchilla por el eje e introdúzcala sobre el árbol del motor, sosteniéndola hasta que llegue al fondo del bol. Presione firmemente la cuchilla para asegurarse de que está bloqueada. **IMPORTANTE:** Los filos de la cuchilla son muy afilados; MANIPULE ESTA CON CUIDADO.
4. Coloque los ingredientes en el bol.
5. Coloque la tapa sobre el bol, la pata corta al lado derecho del asa.
6. Gire la tapa en sentido horario (hacia el asa) para cerrar.
7. Enchufe el cable en una toma de corriente.
8. El aparato está listo para su uso.



Exclusiva cuchilla SmartPower® con sistema de bloqueo BladeLock

Tapa

Bol de 4 tazas (945 ml) con asa

Base/ Bloque-motor

Espátula (no ilustrada)

CONSEJOS

Preparación

TAMAÑO

Siempre corte los alimentos grandes en pedazos uniformes de aprox. ½ in. (1.5 cm) a ¾ in. (2 cm), o según se especifica en la sección “Pautas de preparación”; esto logrará resultados más homogéneos.

CANTIDAD

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

NOTA: Debido a la potencia del motor de la picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™, se recomienda sostener el bol con una mano durante el funcionamiento.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN

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

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

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

Nota: Es preferible mantener presionado el botón **GRIND** para moler.

El tiempo de procesado variará dependiendo del tipo de alimentos, desde varios segundos, hasta 20 segundos para algunas especias.

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

NOTA: Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el rendimiento de su picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™. Sin embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos. Para pedir bol/tapa adicional, llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

CÓMO AGREGAR LÍQUIDOS

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

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

Cómo desalojar alimentos pegados

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

NOTA: LOS FILOS DE LA CUCHILLA SON MUY AFILADOS; MANIPULE ESTA CON CUIDADO.

INSTRUCCIONES DE USO

1. **Instale el bol sobre la base.** Nota: La abertura en la parte trasera del bol debe coincidir con la columna en la parte trasera de la base. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo. Instale la cuchilla.
2. **Instale la cuchilla SmartPower®.** Agarre cuidadosamente la cuchilla por el eje e introdúzcala sobre el árbol del motor, sosteniéndola hasta que llegue al fondo del bol. Presione firmemente la cuchilla para asegurarse de que está bloqueada. **NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA, YA QUE SON MUY AFILADOS.**
3. **Coloque los ingredientes en el bol.** Cerciórese de cortar los alimentos en pedazos pequeños y uniformes, y de no llenar demasiado el bol.
4. **Cierre la tapa.**
5. **Presione el botón CHOP (picar) o GRIND (moler),** según su necesidad.
6. Después de terminar, **suelte el botón para apagar el aparato.**
7. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE INMÓVIL, y luego desenchufe el aparato.**
8. **Abra la tapa y retire el bol de la base.**
 - a. Gire la tapa del bol en sentido antihorario y retírela.
 - b. Gire el bol en sentido antihorario y retírela de la base.
9. **Para vaciar los líquidos y las salsas:** Simplemente incline el bol para vaciarlo; La cuchilla con sistema de bloqueo BladeLock permanecerá en su sitio al vaciar el bol.
10. **Para vaciar ingredientes espesos:** Retire la cuchilla SmartPower®, agarrándola firmemente por la parte de plástico y jalando suavemente hacia arriba.

Saque los alimentos del bol con la espátula. También puede vaciar el bol mientras sigue puesto en la base.

NOTA: LOS FILOS DE LA CUCHILLA SON MUY AFILADOS; MANIPULE ESTA CON CUIDADO.

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

Nunca haga funcionar el aparato con el bol vacío.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

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

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

La picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™ es fácil de almacenar directamente en la encimera. Cerciórese de mantenerla desenchufada cuando no esté en uso. Guarde el cable en el espacio debajo de la base para mantener la encimera ordenada. Guarde el

aparato ensamblado para evitar perder piezas. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.

La picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™ es PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor no prende o la cuchilla no gira.

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

Los resultados no son uniformes

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

La textura de los alimentos está demasiado fina o aguada

- Se han procesado los ingredientes durante demasiado tiempo. Use pulsaciones cortas o procese los alimentos durante menos

tiempo. Permita que la cuchilla se detenga completamente entre dos pulsaciones.

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

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

Los alimentos pegan a la cuchilla.

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

PAUTAS DE PREPARACIÓN

La picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™ permite picar, moler o procesar una variedad de alimentos. No llene el bol hasta más de los 2/3 de su altura.

Alimento	Función/Técnica	Comentarios
Anchoa	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Escurrir antes de picar. Cortar a la mitad.
Apio	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en pedacitos de ½ in. (1.5 cm).
Chocolate	“CHOP”. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	No procesar más de 1½ oz (45 g) a la vez. Para resultados óptimos, congelar el chocolate por 3 a 5 minutos antes de picarlo. Cortar el chocolate en pedazos de ½ in. (1.5 cm).
Galletas, galletas Graham, galletas Amaretti o macarrones/mostachones rallados	“CHOP”. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Usar galletas duras solamente. Cortar en pedazos de 1 in. (2.5 cm) o menos. Para preparar galletas picadas con mantequilla, agregar 1 cucharadita (5 g) de mantequilla derretida por galleta Graham o por 3 galletas regulares.
Mantequilla	Pulsar repetidamente, alternando la función “CHOP” y la función “GRIND”, y luego procesar continuamente, usando la función “CHOP”.	Cortar en pedacitos de ½ in. (1.5 cm). Usar queso a temperatura ambiente. No procesar más de ¾ taza (175 g) a la vez. Revolver con ralladura de limón/naranja, ajo, hierbas o chalotes para preparar mantequillas aromatizadas.
Palitos de canela, nuez moscada y otras especias duras	“CHOP”. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Romper los palitos de canela en trozos de 1 in. (2.5 cm). No procesar más de ¼ taza (50 g) a la vez. Las especias duras pueden rayar el bol y la tapa.*
Pan rallado	“CHOP”. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Usar pan del día anterior o pan fresco si desea preparar pan rallado suave. Cortar en pedazos de 1 in. (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 mezclar.
Queso duro (Parmesano, Asiago, Romano, etc.)	“CHOP”. Pulsar 10 veces, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Quitar la corteza antes de picar. Cortar en pedacitos de ½ in. (1.5 cm). Si el tiempo lo permite, sacar del refrigerador unos 20 a 30 minutos antes de procesar. No procesar más de 4 oz (115 g) a la vez.
Queso suave (queso crema, etc.)	“CHOP”. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente.	Usar queso a temperatura ambiente. Córtela en pedazos de 2 in. (2.5 cm). No procesar más de 12 oz (340 g) a la vez.
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. Cortar las tiras a la mitad. Agregar una pequeña cantidad de azúcar o sal para picar más fino.

*Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el rendimiento del aparato. Es buena idea comprar un segundo bol específicamente para moler especias duras.

Alimento	Función/Técnica	Comentarios
Aceitunas	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar aceitunas deshuesadas solamente. Escurrir bien.
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 ½ in. (1.5 cm) y quitar el cartílago y la grasa suave. No procesar más de 8 oz (225 g) a la vez. Carne cocinada: Usar carne fría o tibia. Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm). No procesar más de 8 oz (225 g) a la vez. Agregar líquido (p. ej., agua, caldo o líquido de cocción) si es necesario.
Cebollas	“CHOP”. Pulsar 5 a 10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ in. (2 cm) o menos
Cebolletas/ Cebollines	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en pedazos de ¾ in. (2 cm).
Chalotes	“CHOP”. Pulsar 5 a 10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ in. (2 cm) o menos.
Champiñones/ Hongos	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar champiñones frescos y firmes. Cortar en pedazos de ¾ in. (2 cm) o menos.
Granos de pimienta	“GRIND”. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Revolver con hierbas secas, especias o sal gruesa para preparar adobos. Los granos de pimienta pueden rayar el bol y la tapa.*
Hierbas frescas	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Enjuagar y secar bien. Usar las hojas solamente.
Jengibre (fresco)	“CHOP”. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en rodajas de ½ in. (1.5 cm). Raspar el bol si es necesario. No procesar más de 4 oz (115 g) a la vez.
Nueces	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. O “GRIND”. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Tostar primero para maximizar el sabor. Dejar enfriar completamente antes de picar. No procesar más de 1 taza (100 g) a la vez.
Pimientos frescos	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Sacar el corazón y cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm). (no sobreprocesar).
Puerro	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar las raíces y quitar las hojas duras. Lavar bien para eliminar la arena. Cortar en pedacitos de ½ in. (1.5 cm).
Rábano picante	“CHOP”. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar. Cortar en pedacitos de ½ in. (1.5 cm). No procesar más de 4 oz (115 g) a la vez.
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 enebro, etc.
Vegetales cocidos	CHOP. Pulsar 5 a 10 veces para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.	Cocinar los vegetales hasta que estén suaves. Procesar hasta obtener un puré suave para preparar papillas o salsas (agregar líquido si desea). No llenar el bol hasta más de los ⅔ de su altura.

*Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el rendimiento del aparato. Es buena idea comprar un segundo bol específicamente para moler especias duras.

RECETAS

GUACAMOLE CON TROZOS

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

Rinde aprox. 1½ tazas (315 ml)

- 1 diente de ajo pequeño
- ½ jalapeño, sin semillas, en trocitos
- 1 cebolleta ("green onions"), en trozos
- 1 cucharada de cilantro fresco (sin tallos)
- 2 aguacates maduros, partidos a la mitad
- 2 cucharadas (30 ml) de jugo de lima/limón verde fresco
- ¾ cucharadita de sal kosher

1. Colocar el ajo, el jalapeño, la cebolleta y el cilantro en el bol. Pulsar 8 a 10 veces, usando la función "CHOP", para picar grueso.
2. Raspar el bol. Agregar el aguacate, el jugo de limón y la sal. Pulsar repetidamente, alternando la función "CHOP" y la función "GRIND", y luego procesar continuamente, usando la función "CHOP", hasta obtener la consistencia deseada.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
Calorías 118 (74 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g
Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg
Sodio 434 mg • Calcio 13 mg • Fibra 5 g

SALSA DE MANGO

Nos encanta esta salsa colorida y llena de sabor con cualquier "proteína a la parrilla": pescado, marisco, pollo – lo que sea. Y, siempre se puede disfrutar como una salsa tradicional para acompañar chips de maíz/totopos.

Rinde 3 tazas (710 ml)

- 1 diente de ajo pequeño
- 1 jalapeño, sin semillas, en trocitos de ½ in. (1.5 cm)
- ½ pimiento dulce rojo (aprox. 1 oz/30 g), en pedazos de ½ in. (1.5 cm)
- 1 cebolla roja pequeña de aprox. 1½ oz (40 g), en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- 2 mangos, en pedazos en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- 3 cucharadas de hojas de albahaca fresca
- 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
- 1 pizca de sal

1. Colocar el ajo y el jalapeño en el bol. Procesar, usando la función "CHOP" para picar finamente. Agregar el pimiento dulce rojo y la cebolla. Pulsar aprox. 6 veces, usando la función "CHOP", para picar grueso. Reservar, en un tazón mediano.
2. Colocar la mitad del mango y el cilantro en el bol, y pulsar aprox. 8 veces, usando la función "CHOP", hasta que el mango esté picado grueso. Reservar, junto con la cebolla y los pimientos picados. Repetir con el resto del mango.
3. Agregar al tazón, añadir el limón y la sal y revolver.
4. Usar inmediatamente o cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:
Calorías 11 (3 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 0 g
Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 5 mg
Calcio 2 mg • Fibra 0 g

HUMUS

Esta sabrosa salsa para mojar es perfecta para servir con pan pita.

Rinde aprox. 1½ tazas (315 ml)

- 1 diente de ajo
- 1 lata de 15.5 oz (425 g) de garbanzos, escurridos y enjuagados
- 1/3 taza (80 ml) de Tahini (pasta de sésamo)
- 1/3 taza + 2 cucharadas (110 ml) de agua fría
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- ½ a ¾ cucharadita de sal kosher, a gusto
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 pizca de "za'atar" (opcional)

1. Colocar el ajo en el bol. Procesar, usando la función "CHOP", hasta que esté finamente picado. Agregar los ingredientes restantes. Pulsar, usando la función "CHOP", hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
2. Probar y ajustar la sazón al gusto. Para servir, rociar con aceite de oliva y salpicar con "za'atar" (opcional).

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:
Calorías 78 (40 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 3 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 154 mg
Calcio 39 mg • Fibra 3 g

CREMA PARA UNTAR DE QUESO CON PIMIENTO DULCE

Una crema para untar picante que pone en reactualiza el queso de pimiento sureño.

Rinde 1¹/₃ tazas (315 ml)

- 1 **diente de ajo pequeño**
- 4 **onzas (115 g) de queso Cheddar fuerte de buena calidad, en cubos de 1 in. (2.5 cm)**
- 4 **onzas (115 g) de queso de cabra, a temperatura ambiente**
- 2 **cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2 **onzas (30 g, aprox. 8 o 9) de pimientos "peppadew" dulces y picantes encurtidos, escurridos y cortados por la mitad**
- 2 **cucharadas de vino blanco seco**
- 1 **pizca de sal kosher**
- Galletas de mantequilla, para servir**

1. Colocar el ajo en el bol. Procesar por aprox. 5 segundos, usando la función "CHOP", hasta que esté finamente picado. Agregar los cubos de queso Cheddar, pulsar aprox. 10 a 12 veces, usando la función "CHOP", y luego procesar continuamente (usando la función "CHOP") hasta que esté finamente picado. El queso Cheddar debería parecerse a migajas gruesas.
2. Desmenuzar el queso de cabra y agregarlo al bol, junto con la mantequilla, los pimientos, el vino y a sal. Procesar continuamente, usando la función "CHOP", hasta obtener una mezcla homogénea y en su mayoría suave (raspar el bol si es necesario). La crema final será algo espesa con trozos visibles de queso Cheddar y pedacitos de pimiento "peppadew" esparcidos por todas partes.

3. Transferir a un bol para servir y servir inmediatamente con galletas. O, para conseguir una consistencia más firme, tapar el bol y refrigerar por al menos 1 hora.

Consejo: Para una presentación impresionante, transferir la crema a un pequeño cuenco forrado con plástico. Dar golpecitos en la encimera para eliminar las burbujas de aire y alisar la parte superior con una espátula angulada o un cuchillo para mantequilla. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 2 horas, hasta que se ponga firme. Desmoldar la crema sobre un plato para servir. Llevar a temperatura ambiente por 15 a 20 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

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

ADEREZO CÉSAR FÁCIL

No hay que preocuparse por los huevos crudos con nuestro aderezo César fácil y libre de complicaciones.

Rinde 1 taza (235 ml)

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

1. Colocar el ajo en el bol. Procesar por aprox. 5 segundos, usando la función "CHOP", hasta que esté finamente picado. Agregar los cubos de Queso Parmesano y pulsar aprox. 10 a 12 veces, usando la función "CHOP", para romperlos.
2. Agregar los filetes de anchoa y la mostaza, y procesar continuamente, usando la función "CHOP", hasta conseguir "migajas" muy finas. Raspar el bol y seguir procesando por aprox. 30 a 35 segundos, hasta que la mezcla llegue a formar una pasta.
3. Agregar la mayonesa, el jugo de limón, el vinagre, la sal y la pimienta. Encender la máquina y agregar regularmente el aceite de oliva, hasta que se emulsione. Procesar por 15 segundos adicionales, usando la función "GRIND". El aderezo final será bastante espeso.
4. Probar y ajustar la sazón y/o la acidez al gusto. Usar inmediatamente para aderezar ensalada de verduras o como lo desea.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

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

MAYONESA

La mayonesa casera es mucho más sabrosa que la comprada!

Rinde aprox. $\frac{2}{3}$ de taza (160 ml)

- 2 yemas de huevo grande**
- 1 cucharada de agua**
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de mostaza de Dijon**
- $\frac{2}{3}$ taza (160 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar las yemas, el agua, el jugo de limón, la sal y la mostaza en el bol. Procesar por aprox. 15 segundos, usando la función "CHOP", hasta obtener una mezcla suave.
2. Sin apagar la máquina, agregar el aceite lentamente por el orificio en el empujador y seguir procesando (usando a función "CHOP") hasta que la mezcla esté emulsionada y homogénea.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Nota: Para preparar mayonesa de hierbas frescas, añadir $\frac{1}{3}$ de taza llena (10 g) de hierbas frescas, tales como perejil, eneldo, estragón, albahaca, etc. (hojas solamente) a las yemas antes de agregar el aceite.

Para preparar alioli: Picar un diente de ajo con las yemas antes de agregar el aceite.

Información nutricional por porción de 1 cucharada:

Calorías 127 (98 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g
Grasa 14 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 34 mg
Sodio 111 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

"MOUSSE" DE CHOCOLATE Y AGUACATE

Puede que encuentre la combinación inusual, pero la cremosa carne de los aguacates se convierte mágicamente en una decadente mousse de chocolate que también es rica en grasa saludable. ¡Un postre sin complicaciones!

Rinde 4 porciones

- 2 libras (910 g) de chispas de chocolate semiamargo, preferiblemente con un 60 % de cacao**
- 2 aguacates maduros**
- $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de jarabe de arce/maple puro**
- 2 cucharadas de café o expreso fuerte**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- $\frac{1}{4}$ taza (30 g) de cacao amargo en polvo**
- 1 pizca de sal marina**
- Frambuesas, para servir**

1. Colocar las chispas de chocolate en un tazón resistente al calor y derretir el chocolate a baño María. Revolver las chispas hasta que el chocolate esté completamente derretido. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Sacar la carne de los aguacates y colocarla directamente en el bol. Pulsar, usando la función "CHOP", para empezar a procesar, y luego procesar continuamente (usando la misma función) por aprox. 15 a 20 segundos. Raspar el bol y agregar el chocolate derretido y los ingredientes restantes. Procesar continuamente, usando la función "CHOP", hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
3. Dividir el "mousse" entre 4 vasos para postres o boles pequeños. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 1 hora antes de servir. Servir el "mousse" helado con frambuesa, si desea.

Información nutricional por porción de $\frac{1}{2}$ taza (120 ml):

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

GARANTÍA

Garantía limitada de 18 meses

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una picadora/moledora de 4 tazas (945 ml) Cuisinart® Core Custom™ que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 meses después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, complete el formulario disponible en www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/. O llame a

nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye 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.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio 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 está bajo garantía.

© 2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
21CE080778

IB-17442-ESP