

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor

DLC-10SY Series

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

RECOMMENDED MAXIMUM WORK BOWL CAPACITY

FOOD	CAPACITY
Sliced or shredded fruit, vegetables or cheese	5 cups
Chopped fruit, vegetables or cheese	2 cups
Puréed fruit, vegetables or cheese	3 cups cooked; 1½ cups puréed
Chopped or puréed meat, fish or seafood	1¼ pound
Thin liquid (e.g., dressings, soups, etc.)	5 cups
Cake batter	8-inch cheesecake batter; 1 box (15.25 ounce) cake mix
Cookie dough	2½ dozen (based on average chocolate chip cookie recipe)
White bread/pizza dough	3 cups (all-purpose or bread flour)
Nuts for nut butter	2 cups

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart® Food Processor, and these standard parts for it: metal chopping blade, slicing disc and shredding disc, detachable stem for discs, spatula and instruction/recipe book.

CAUTION: THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES. To avoid injury when unpacking the parts, please follow these instructions:

1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter or table where you plan to keep the food processor. Be sure the box is right- side up.
2. Remove the cardboard insert which contains the compact cover.
3. Remove the instructional material, the spatula that's encased in the bag with instructional material, the cardboard panel and the small cube of plastic foam.
4. You will see a rectangular block of plastic foam that holds the processor parts, each fitted into a cavity in the foam.

The detachable stem (A) for the discs is in cavity at one short side of the foam block. Remove it first.

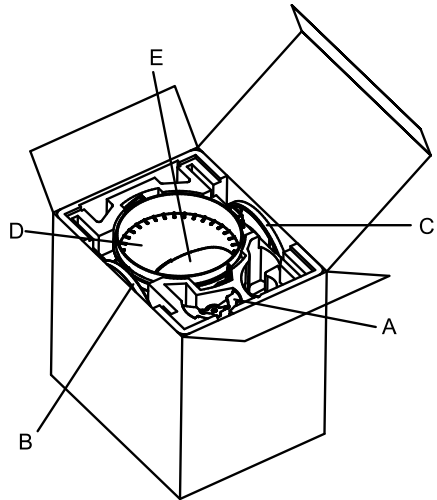
The slicing disc (B) is on one long side and the shredding disc (C) on the other. Slide them out of their grooves **WITH GREAT CARE; THE BLADES ARE SHARP.**

Now only the work bowl cover (D) with pusher assembly (E) fitted on remain in the foam block. Grasp an edge of the work bowl cover and lift them straight up together. (The sleeve on the pusher may slide down as you lift them out.)

5. The machine base and work bowl with metal blade are at the bottom of the box. **CAREFULLY REMOVE THE METAL BLADE BY GRASPING THE CENTER HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADES, WHICH ARE RAZOR SHARP.**
6. Remove the base and bowl together by grasping the plastic bowl at the top with both hands and lifting the bowl straight up. Do not rotate the bowl clockwise on the base. This will cause the bowl to separate from the base.

7. Place the processor on a counter or table and read the instructions thoroughly before using the machine.
8. Save the shipping cartons and plastic foam blocks. You may want to use them in shipping the processor at a later date.

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.
2. **Blades and discs are sharp.** Handle them carefully.
3. **Turn the appliance OFF, then unplug from the 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.**
4. Do not use outdoors.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

Operation

1. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to food processor. A plastic scraper may be used, but only when the food processor motor is stopped.
2. Avoid contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.
3. Make sure motor has completely stopped before removing cover. (If machine does not stop within 4 seconds after you remove the bowl cover assembly, call 1-800-762-0190 for assistance. Do not use the machine.)
4. Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children.
5. Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.
6. Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.

Cleaning

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

General

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. Do not operate this, or any other motor-driven appliance, while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
3. This food processor is UL listed for household use. Use it only for food preparation as described in the accompanying recipe and instruction book. Do not use this appliance outside of its intended use.
4. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock or personal injury, or damage to your food processor.
5. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with pusher assembly in locked position.
6. Maximum rating of 5.0 amperes is based on the attachment that draws greatest current. Other recommended attachments may draw significantly less current.
7. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
8. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Parts

Your Cuisinart® DLC-10S or DLC-10C will look like this after you follow the easy step-by-step assembly instructions inside.

1. Chopping/Mixing/Dough Blade

2. Shredding Disc

3. Slicing Disc

4. Feed Tube

5. Work Bowl Cover

6. Flat Cover

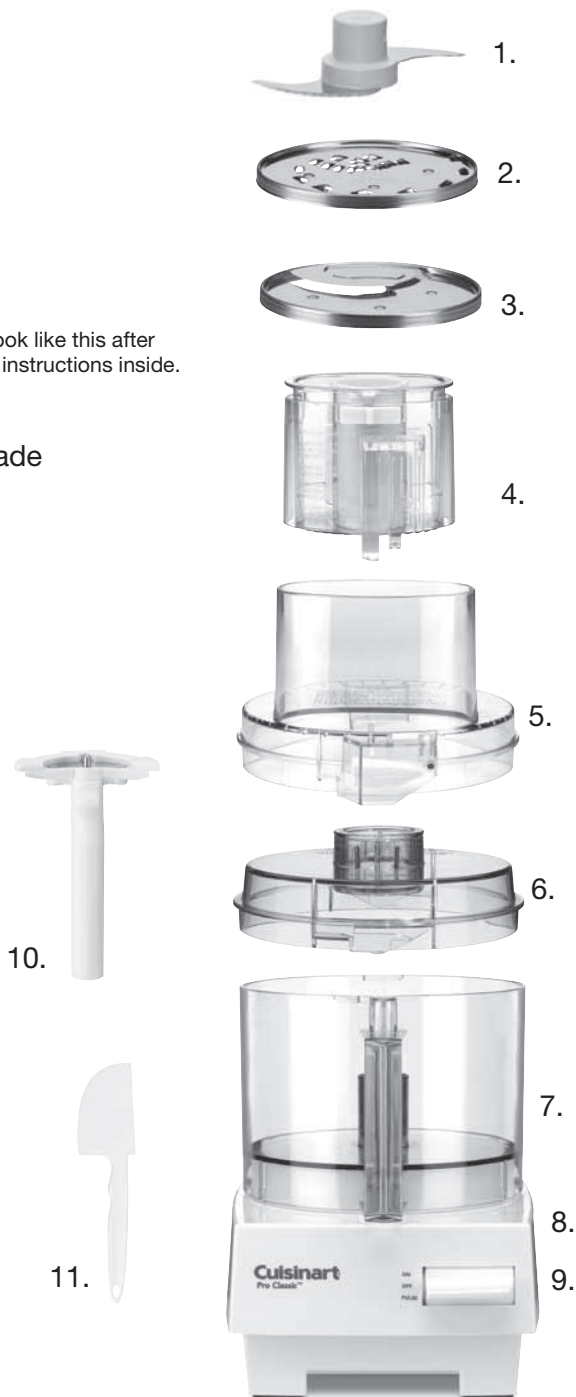
7. Work Bowl

8. Motor Base

9. Control Switch

10. Stem Adapter

11. Spatula



Contents

Maximum Work Bowl Capacity	2
Important Unpacking Instructions	3
Important Safeguards.....	4
Parts	5
Instructions for Use	7
Instructions for Slicing and Shredding	7
Chopping and Puréeing with Metal Blade	8
Techniques for Chopping and Puréeing with Metal Blade.....	9
Techniques for Kneading Yeast Dough with the Blade.....	11
Troubleshooting with Typical Bread Doughs	12
Troubleshooting with Typical Sweet Doughs	13
Preparation for Slicing and Shredding ...	14
Removing Sliced or Shredded Food	14
Slicing and Shredding Techniques	15
Additional Information If You Have a Problem	16
Cleaning and Storing.....	16
For Your Safety.....	17
Some Technical Data.....	17
Recipes.....	18
Warranty	33

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Put base on counter, with nameplate facing you. Pick up work bowl, with handle facing you, and place it on base with handle at about 7 o'clock.
 2. Turn work bowl counterclockwise until it clicks.
 3. Place metal blade over shaft matching outline on top of hub to the same shape on shaft. Lower blade will almost touch bottom of bowl.
 4. Put cover on work bowl, with feed tube at about 7 o'clock. Turn cover counterclockwise until it fits into position.
 5. The pusher assembly slides over the large feed tube. It has a large pusher and a small pusher. Push the small white pusher all the way down until it twists it to lock. Push the large pusher all the way down and push the white Slide Lock right to lock.
 6. Hold pusher with white Slide Lock toward you. Slide pusher over feed tube on cover and push locking tab down until locking tab clicks. **CAUTION:** Machine must be unplugged when you practice locking and unlocking pusher. Repeated locking and unlocking with machine plugged in is never necessary in normal use and will make machine inoperable.
 7. Plug machine in. Move control switch to ON position to start motor. Move control switch down to OFF position to stop motor. Move control switch to PULSE position and release it for pulse/chopping. If machine doesn't start, make sure it is plugged in and work bowl, cover and pusher assembly are locked in position.
 8. To remove cover, hold pusher assembly with thumb away from two locking tabs. Turn clockwise, and lift. The work bowl won't come off until the cover is unlocked.
1. symbols on disc. Turn stem clockwise until it clicks into position.
 2. Place disc over shaft, matching outline on its top to same shape on shaft. Without touching blade edge, push disc down as far as it will go.
 3. Place disc over shaft, matching outline on its top to same shape on shaft. Without touching blade edge, push disc down as far as it will go.
 4. Put cover on bowl, feed tube at 7 o'clock, and turn clockwise until it clicks. Insert food in feed tube.
 5. Twist small pusher to lock it and push Slide Lock to left to unlock pusher sleeve. Slide large pusher sleeve over feed tube and push all the way down until tabs click into place.
 6. Apply even pressure to large pusher while holding lever down at PULSE position, and push food through.
 7. To remove pusher assembly, hold it with thumb on large tab. Press firmly on tab and lift straight up. Cover will stay in place, allowing you to reload feed tube.
 8. To remove disc from stem, slide button up as far as it will go and turn stem counterclockwise.

INSTRUCTIONS FOR SLICING AND SHREDDING

1. Lock bowl in place.
2. Place disc, cutting side down, on flat, stable surface and hold it down firmly with one hand. With other hand, line up two symbols (o and Δ) on stem with similar

PRACTICING WITH FOOD

Try chopping some practice foods before you process food to eat. A zucchini or potato is a good choice. First cut it into 1-inch pieces. Insert the metal blade and put pieces into work bowl. Put on the cover and the pusher assembly; press the pusher assembly down to lock it into place. Press the lever down to PULSE and release it. Repeat two to three times and see what happens. Each time the blade stops, let the pieces drop to the bottom of the bowl before you pulse again. That puts them in the path of the blade each time the motor starts.

Using the pulse/chopping technique, you can get an even chop without danger of over-processing. Check the texture frequently by looking through the cover of the work bowl. If you want a finer chop, keep pressing the lever down to PULSE and releasing it until you achieve that desired texture. Onions and other foods with a high water content will quickly end up as a purée unless examined after each pulse to make sure it is not over-processed.

Try chopping other food, like meat for hamburger and sausage. Then make mayonnaise, pastry or bread, as described in the recipes in this book.

To obtain consistent results:

- Be sure all the pieces you add to the bowl are the same size.
- Be sure the amount of food is no larger than recommended.

Removing processed food

Before you do anything, wait for the blade to stop spinning. When it does, remove the cover first. You can remove the cover and pusher assembly in one operation. Hold the pusher assembly with your thumb away from the descending tabs and turn it clockwise. Lift it off, and the cover will come with it.

Never try to remove the cover and the work bowl together; this can damage the work bowl.

Remove the bowl from the base of the machine before removing the blade. This creates a seal to prevent food from leaking. Turn the bowl clockwise to unlock it from the base and lift it straight up to remove it.

To prevent the blade from falling out of the work bowl onto your hand, be sure your hands are dry. Remove the metal blade before tilting the bowl, using a spatula to scrap off any food sticking to it. Or insert your finger through the hole in the bottom of the work bowl, gripping the blade from the bottom, and grip the outside of the work bowl with

your thumb. Or hold the blade in place with your finger or a spatula while pouring out processed food.

CHOPPING AND PURÉEING WITH METAL BLADE

To chop raw fruits and vegetables:

First cut the food into 1-inch pieces. You can get more even chop when all pieces are about the same size. Put no more than 2 cups of food into work bowl. Lock the cover and pusher assembly in place. Press the lever down to PULSE and release it, repeating at the rate of 1 second on, 1 second off, until the food is chopped. Check frequently to avoid over-processing. Use the spatula to scrape down any pieces that stick to the sides.

To purée fruit and cooked vegetables:

First, cut the food into 1-inch pieces. You get a smoother purée faster when all the pieces are about equal in size. Put no more than 2 cups of food in the work bowl. Lock the cover and pusher assembly in place. Pulse to chop coarsely, then move the lever up to ON and process continuously until the food is puréed. (**NOTE:** Cooked potatoes are an exception to this procedure. They develop a gluey texture when processed with the metal blade. See the recipe for mashed potatoes at the end of the book.)

- When making soup, you will want to purée vegetables that have cooked in liquid. Don't add the liquid to the work bowl—just the cooked vegetables; remove them with a slotted spoon. They will purée faster and smoother without liquid. After processing, add just enough liquid to make the purée pourable, return it to the soup liquid and stir to combine.
- Occasionally, a piece of food may become wedged between the blade and the work bowl. If this happens, remove the cover, lift the blade out carefully and remove the wedged piece. Empty the bowl, reinsert the blade and lock the cover and the pusher assembly into place, first removing the small pusher. Move the lever up to ON and drop the food piece through the small feed tube while machine is running. Add the remaining food to the bowl and process usual way.

TECHNIQUES FOR CHOPPING AND PURÉEING WITH METAL BLADE

To chop hard food like garlic and hard cheese:

Remove the small pusher, press the ON lever and drop the food through the small feed tube while machine is running. Small foods like garlic can be dropped in whole. Large foods like hard cheese should be cut into 1-inch pieces. This method of processing minces garlic, shallots and onions. Hard cheese and coconut will have the same texture as if they had been hand grated.

IMPORTANT: Never try to process cheese that is too hard to cut with a knife. You may damage the blade or the machine.

To chop parsley and other fresh herbs:

The herbs, the work bowl and the metal blade must all be thoroughly cleaned and dry. Remove stems from herbs. Add leaves to bowl and process until they are chopped as fine as you want. The more herbs you chop at a time, the finer chop you can obtain. If completely dry when chopped, parsley and other herbs will keep for at least 10 days, stored in an airtight bag in the refrigerator. They may be frozen for months, stored in an airtight container or bag.

To chop peel from citrus fruits or to chop sticky fruits like dates or raisins:

For citrus, remove the peel with a vegetable peeler, leaving on the white pith, which is bitter tasting. Cut the peel into lengths of 2 inches or less and process with ½ cup granulated sugar until finely chopped. This may take 2 minutes or longer. For sticky fruits like dates, raisins, prunes and candied fruit, first freeze the fruit for about 10 minutes. Add to it some of the flour called for in the recipe. Use no more than 1 cup of flour for each cup of fruit.

COMPACT FLAT COVER

Use the compact cover for added convenience when your recipe calls for chopping, mixing, puréeing and kneading. It is particularly useful when preparing baked goods such as cakes, cookies, pies and breads.

To assemble the compact cover:

Begin with the work bowl and the metal blade, dough blade, or whisk attachment in place. Place the compact cover on the work bowl so that the Cuisinart logo written on the cover is face up and

readable. Then turn cover counterclockwise to lock into place.

To disassemble the compact cover:

Place one hand near the Cuisinart logo and other hand on opposite end of cover; turn cover clockwise. Lift cover up and off work bowl.

CHOPPING AND PURÉEING WITH METAL BLADE

To chop meat, poultry, fish and seafood:

The food should be very cold, but not frozen. Cut it into 1-inch pieces to ensure an even chop. Process no more than 2½ cups (1¼ pounds) at a time. Press the lever down to PULSE and release it, repeating 3 or 4 times at a rate of 1 second on, 1 second off. If the food is not chopped fine enough, let the processor run continuously for a few seconds. Check the texture often to avoid over-processing. Use a spatula to scrape food from the sides of the bowl as necessary.

To purée meat, poultry, fish and seafood:

Prepare the food as described above. Pulse until it is evenly chopped, then process continuously to the desired texture. Scrape the bowl with spatula as needed. Leave the purée in the work bowl and add eggs, cream and seasoning as called for by the recipe. Process to combine thoroughly. Remember, you control texture by length of time you process. By varying the processing time, you can get a range of textures suitable for hamburgers, hash, stuffed peppers, rough pâtés or smooth mousses.

To chop nuts:

Chop no more than 2 cups at one time. Press the lever down to PULSE and release it, repeating several times. Check frequently to avoid letting powdered nuts clump together in a nut butter. When a recipe calls for flour or sugar, add some to the nuts before you chop them—about ½ cup for each cup of nuts. This allows you to chop the nuts as fine as you want without turning them into a nut butter. You can also chop nuts with a shredding disc. The optional Fine Shredding Disc is particularly good.

To make peanut butter and other nut butters:

Process up to 2 cups of nuts. Let the machine run continuously. After 2 or 3 minutes, the ground nuts will form a ball that will gradually smooth out. Scrape sides of the bowl and continue processing

until drops of oil are visible. Taste for consistency. The longer you process, the softer the butter will be. For chunky style, add a handful of nuts just after the ball of nut butter begins to smooth out. To make cashew butter, add a little bland vegetable oil. Processor nut butters contain no preservatives. Store in the refrigerator to keep them without separating.

To make flavored butters, spreads and dips:

Cut room-temperature butter into tablespoon-size pieces. Process flavoring ingredients first—anchovies, cheese, herbs, etc.—chopping them fine. Be sure the work bowl is clean and dry. Add small, hard ingredients like garlic and hard cheese through feed tube while machine is running. Next, add the butter and process until smooth. Add any liquid ingredients last, while the processor is running, and process just long enough to blend. Process ingredients for spreads and dips in the same way. They should be at room temperature and cut into 1-inch cubes, or added by tablespoonfuls.

To make mayonnaise:

The work bowl and metal blade must be clean and dry. Use one large whole egg, or the yolks from two large eggs. Mayonnaise made from yolks will almost be as thick as butter. You should be able to add $\frac{2}{3}$ cup of oil for each yolk or $\frac{1}{4}$ cups for a whole egg.

Process the yolks or egg with salt, mustard and 2 tablespoons of vegetable oil for at least 30 seconds. Then, while the machine is running, pour $\frac{1}{4}$ cup of oil into the small pusher. After it dribbles through the pinhole at the bottom, remove the small pusher and slowly add the remaining oil while machine runs. See the recipe at the back of this book.

To beat egg whites:

Use this method only for recipes that can be done almost entirely by a food processor.

The work bowl must be absolutely clean. Add 3 or more egg whites and press the ON lever. Add about 1 teaspoon of lemon juice or vinegar for every egg white. Vinegar makes stiffer whites; its flavor is hardly detectable in cakes, soufflés and ice creams. Continue processing until the egg whites hold their shape – about $1\frac{1}{2}$ to $2\frac{1}{2}$ minutes. For the lightest, fluffiest egg whites, use the Whisk Attachment, which is an optional attachment for the Pro Classic™ Food Processor.

To whip cream:

Processor whipped cream holds its shape very well. It is good for decoration or as a topping for gingerbread, berries or other desserts. It will not whip to the light, fluffy consistency obtained by methods that beat in more air. Use the optional Whisk Attachment for the fluffiest whipped cream. Chill the cream well before starting. Process continuously until it begins to thicken. Then add sugar as desired and continue processing, watching carefully until the cream reaches the desired consistency. For consistently reliable results, add 2 tablespoons of non-fat dry milk for every cup of cream, before whipping.

To make crumbs and crumb crusts:

Cut out or break bread, crackers or cookies into pieces and put them in the work bowl. Process continuously until they reach the desired texture. For seasoned crumbs, chop the parsley or other fresh herbs with the crumbs. For buttered crumbs, process until the dry crumbs are the desired texture, then dribble melted butter through small feed tube while machine is running.

For crumb crust, process crackers or cookies as described above. Add sugar, spices and butter, cut into pieces, as specified by your recipe. Process until well combined.

To make pastry:

This describes a general procedure. A recipe giving exact proportions is in the back of this book. Combine unbleached, all-purpose flour, salt and pieces of very cold or frozen butter in the work bowl. Process to the consistency of cornmeal. While the machine is running, start pouring ice water through the feed tube, a tablespoon at a time. Stop processing as soon as the dough begins to form a ball, to ensure tender, flaky pastry. Use the dough immediately or form it into a round disk about 1 inch thick. Wrap in plastic and refrigerate or freeze for later use.

To make quick breads and cakes that use baking powder and/or soda:

The most important rule for success is not to overmix after the flour is added.

The ingredients for these soft doughs should be cold. If the recipe calls for chopped ingredients like lemon peel or nuts, chop them first while work bowl is clean and dry. Then set them aside until needed. (Always use sugar when chopping lemon peel.)

Put dry ingredients like flour, salt and leavening in the work bowl and process with the metal blade

for 5 seconds to mix them. Remove and reserve the dry ingredients.

Add the eggs and sugar to the work bowl and process to mix, letting the machine run about 1 minute. Next, add butter at room temperature, cut into 1-inch pieces. Let the machine run continuously for 1 minute, until the butter is thoroughly mixed with the eggs and sugar. Then add flavoring and liquid—vanilla, spices, cocoa, etc., and process until mixed. Add the dry ingredients to the work bowl. Process by pulsing, inspecting after each pulse. Stop pulsing as soon as the dry ingredients have almost disappeared into the batter. Over-processing will cause quick breads and cakes to be tough. (If your recipe calls for ingredients that are coarsely chopped—like raisins or nuts—add them last with the mixed dry ingredients.)

To make cake mix:

Your food processor work bowl is large enough for the preparation of an 15.25 oz. packaged cake mix.

Insert the metal blade and add the cake mix to the work bowl. While the machine is running, add the eggs and liquid through the small feed tube and process for 5 seconds. Scrape down the side of the work bowl and process again for 1 minute for maximum volume. Do not remove the metal blade. Insert a finger into the underside of the blade from the bottom of the work bowl to hold the blade in place while emptying the batter.

TIP: After emptying cake batter or puréed soup from the work bowl, replace the bowl on the motor base. Insert the metal blade and pulse once. Centrifugal force will spin the batter off the blade onto the side of the work bowl. Remove the blade, and use the spatula to scrape remaining batter from the bowl.

TECHNIQUES FOR KNEADING YEAST DOUGH WITH THE BLADE

The Pro Classic™ Food Processor can mix and knead in a fraction of the time it takes to do it by hand. You will get perfect results every time if you follow these directions. NEVER TRY TO PROCESS DOUGH THAT IS TOO STIFF TO KNEAD COMFORTABLY BY HAND.

There are two general types of yeast dough.

Typical bread dough is made with a flour mix that contains at least 50% white flour. It is uniformly soft, pliable and slightly sticky when properly kneaded. It always cleans the inside of the work bowl completely when properly kneaded.

Typical sweet dough contains a higher proportion of sugar, butter and/or eggs than a typical bread dough. It is rich and sticky and it does not clean the inside of the work bowl. It requires less kneading after the ingredients are mixed. Although 30 seconds is usually sufficient, 60 to 90 seconds gives better results if the machine does not slow down. Except for kneading, described below, the processing procedures are the same for both types of dough.

Machine capacity

If a bread dough calls for more than the recommended amount of flour, mix and knead in equal batches. Do the same for sweet doughs that call for more than 3½ cups of flour. Recommended maximum amount of flour is: 4 cups of all-purpose flour or 2½ cups of whole-grain flour.

Measuring the flour

It's best to weigh it. If you don't have a scale, or the recipe doesn't specify weight, measure by the "stir, scoop, sweep" method. Use a standard graduated dry measure, not a cup for liquid ingredients.

With a spoon or fork, stir the flour in its container. With the dry measure, scoop up the flour so it overflows. With a spatula knife or chopstick—being careful to not press down—sweep excess flour back into the container so the top of the measure is level.

Proofing the yeast

The expiration date is marked on the package. To be sure your yeast is active, dissolve it in a small amount of warm liquid (about ⅓ cup for one package of dry yeast). If the recipe includes a sweetener like sugar or honey, add a tablespoon with the yeast. If no sweetener is called for, add a pinch. The yeast won't foam without it. Let the mixture stand until it foams—up to 10 minutes.

Processing dry ingredients

Put the flour in the work bowl with all the other dry ingredients. If the recipe calls for herbs, oil or solid fat like butter, add them with the flour. Turn the machine on and let it run for about 20 seconds. (Cheese, nuts and raisins may be added with the dry ingredients or during the final kneading. To leave them almost whole, add them 5 seconds before you stop kneading. For a finer texture, add them sooner.)

Adding liquids

All liquids should be added through the feed tube while the machine is running. Add liquid in a slow,

steady stream, only as fast as dry ingredients absorb it. If liquid splashes or splatters, stop adding it, but do not turn off machine. Wait until ingredients in the bowl have mixed, then add remaining liquid slowly. Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening. Do not pour liquid directly onto bottom of bowl.

Follow the recipe carefully. It is important to add enough liquid to make the dough soft enough to knead. Kneading dough that is too stiff strains the machine.

The temperature of the liquid used to dissolve and activate yeast must be between 105 degrees F and 120 degrees F. Yeast cells are not activated at temperatures lower than this and they die when exposed to temperatures higher than 130 degrees. All liquids, except those used to activate yeast, should be cold to minimize the possibility of overheating the dough. You must never knead a yeast dough to a temperature higher than 100 degrees. Doing so will slow or even prevent the action of the yeast.

Kneading bread dough

Do not try to use the machine to knead dough that is too stiff to knead comfortably by hand. Doing so can strain the machine.

After the dough starts to clean the inside of the work bowl completely and forms a ball, process it for 60 seconds to knead it. Stop the machine and test the dough to be sure it is properly kneaded. Typical bread dough should have a soft, pliable texture and it should feel slightly sticky. Stretch the dough with your hands to test it. If it feels hard, lumpy or uneven, continue processing until it feels uniformly soft and pliable. Make sure the blade is firmly pressed back into place after removing dough to test it.

Kneading dough for coffee cakes, batter bread and brioche

Process dough for at least 30 seconds after all the ingredients are incorporated. It will not clean the inside of the work bowl. If necessary, scrape the bowl and process for 5 more seconds.

Rising

Put the dough in a large, lightly floured plastic bag. Squeeze out all the air and close the end with a wire twist, allowing space for the dough to rise. Or put the ball of dough in a large bowl coated with soft butter or vegetable oil. Roll the dough around to coat its entire surface. Cover it with a damp towel or a piece of oiled plastic wrap. Let it rise in a warm, draft-free place—about

80 degrees. The rising time is about 1½ hours, but will vary from 45 minutes to several hours, depending on the type of flour and the humidity of the air. To test if the dough has risen enough, stick a finger in it. An indentation should remain. If it doesn't, let the dough rise more and test again. When it has risen enough, punch the dough down.

Shaping, finishing and baking

If you shape the dough in loaf pans, fill them only half full. Let rise until dough is just slightly above the top of the pan. If shaping free-form loaves, let them rise on an oiled baking sheet until at least doubled in bulk.

Making consecutive batches

You can make several batches of bread dough in a row. The motor in the Pro Classic™ Food Processor is extremely efficient. Follow the recipe for White Bread at the end of this book.

TROUBLESHOOTING WITH TYPICAL BREAD DOUGHS

Blade doesn't incorporate ingredients

Always start processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, only as fast as dry ingredients absorb it. If you hear liquid sloshing, stop adding it, but do not turn off machine. Instead, wait for ingredients in work bowl to have mixed, then add remaining liquid slowly. Pour liquid onto dough as it passes under feed tube; do not pour liquid directly onto bottom of work bowl.

Blade rises in work bowl

Blade may not have been pushed down as far as it will go before processing started. Excessively sticky dough can cause blade to rise even though it cleans inside of the work bowl. If dough feels very sticky, reinsert blade and immediately add 2 tablespoons flour through feed tube while machine is running.

Dough doesn't clean inside of work bowl

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too dry. If it feels crumbly, add water—1 tablespoon at a time—while machine is running, until dough becomes moist and cleans inside of work bowl. Wait 10 seconds between additions of water.
- Dough may be too wet. While machine is running, add 1 tablespoon of flour. If necessary, add more – 1 tablespoon at a time—until dough cleans inside of work bowl and forms a ball.

Nub of dough forms on top of blade and does not become uniformly kneaded

Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in work bowl. Continue processing until dough is uniformly soft and pliable.

Dough feels tough after kneading

Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in work bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable.

Soft dough or liquid leaks onto base of food processor

Always start processor before adding liquid and add liquid only as fast as dry ingredients absorb it.

Motor stops

- Pusher assembly may have become unlocked. Push down pusher sleeve to lock it into place and continue processing.
- Cover may have become unlocked. Lock cover and continue processing.
- Power cord may have become unplugged. Plug machine back in and continue processing.
- Excessive strain may have caused motor to overheat and stop. Wait for the motor to cool off, 5–10 minutes. A safety protector in the motor prevents it from excessive overheating. If the motor stops, turn the machine off. After 5–10 minutes, divide dough into 2 batches and complete processing. Pinch dough to make sure that it is not too stiff to knead comfortably by hand. If it is, add liquid—1 teaspoon at a time—until dough is sufficiently moist to clean inside work bowl.

Dough doesn't rise

We recommend that you always test activity of yeast before using it by stirring it and at least ½ teaspoon sugar into about ¼ cup of warm liquid. Within 10 minutes foam should develop, indicating yeast is active. Do not use dry yeast after expiration date on package.

Avoid killing yeast cells by dissolving yeast in too warm water or overheating dough by excessive kneading. Dissolve yeast in about ¼ cup warm liquid at 105–120 degrees F. All other liquids should be cold.

Do not knead so long that it becomes overheated. The ideal temperature for kneaded dough is 80 degrees. It should never exceed 100 degrees. Let dough rise in draft-free environment of about 80–90 degrees F.

Baked bread is too heavy

Next time, feel dough to be sure it is uniformly

soft, pliable and slightly sticky before setting it aside to rise. Let dough fully double in bulk in bowl or bag, punch it down, then let it double up again after it is shaped.

TROUBLESHOOTING WITH TYPICAL SWEET DOUGHS

Motor slows down

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in 2 batches.
- Don't process too long after all the ingredients are incorporated. These rich doughs will give you good results after only 30 seconds of kneading.

Blade doesn't incorporate ingredients

Butter or margarine, if not melted, must be cut into tablespoon-size pieces before added to work bowl.

Metal blade rises in work bowl

Blade may not have been pushed down as far as it will go before processing started. Machine may be overloaded. Stop it, remove half of dough and process in 2 batches.

PREPARATION FOR SLICING AND SHREDDING

Round fruits and vegetables

Before processing onions, apples and other large, round fruits and vegetables, trim them with a knife. Cut the bottom end flat, to make the food lie stable on the disc.

Place the food in the feed tube, flat side down.

Position it as far right as possible, to prevent it from tilting when being processed.

Choose fruits that are firm and not too ripe.

Always remove large hard pits and seeds from fruits before processing. Seeds from citrus fruits need not be removed. You may remove the rind before slicing or shredding, or leave the rind on.

Whole peppers are the exception

Remove the stem and cut the stem end flat.

Remove the core and scoop out the seeds. Leave the end opposite the stem whole, to keep the structure stiff. This ensures round, even slices.

Large fruits like pineapple and cantaloupe

Cut them in half and remove the seeds or core. If necessary, cut the halves into smaller pieces to fit in the feed tube. Remember to cut the ends flat.

Cabbage and iceberg lettuce

Turn the head on its side and slice the top and bottom, leaving a center section about 3 inches deep. Remove the core and cut the center section in wedges to fit the feed tube. Remove the core from the bottom piece and cut it and the top piece into two wedges to fit the feed tube. The optional 2mm or 1mm Slicing Discs are excellent for slicing cabbage for coleslaw.

If the fruit or vegetable doesn't fit

Try inserting it from the bottom of the feed tube.

The opening there is slightly larger.

Pack the feed tube for desired results

For small, round slices or short shreds from carrots, zucchini and other long vegetables, cut them in feed tube heights and pack them tightly upright. For long slices or shreds, cut the food in feed tube widths and pack the pieces horizontally.

Food should fit snugly, but not so tight that it prevents the pusher from moving.

When slicing or shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or a spatula into the feed tube.

Never push down hard on the pusher. Use light pressure for soft fruits and vegetables like ba-

nanas, mushrooms, strawberries and tomatoes, and for all cheese. Use medium pressure for most food—apples, celery, citrus fruit, potatoes and zucchini. Use firm pressure for really hard vegetables like carrots and yams.

PRACTICING SLICING AND SHREDDING

1. Insert a slicing or shredding disc, put the cover on the work bowl and insert the prepared food in feed tube.
2. Prepare the pusher assembly. Lock small pusher in place and unlock the slide lock on back of the sleeve, so the pusher can move up and down freely.
3. Slide the pusher over the feed tube and push the sleeve down to lock it into place, apply pressure to the pusher while pressing the lever down to PULSE. Release the lever as soon as the food is sliced or shredded.
4. You can load the feed tube repeatedly without removing the work bowl cover. Simply grasp the pusher assembly with your thumb on the wide locking tab. Press firmly on the tab and lift up. The pusher assembly will come off easily, leaving cover and feed tube in place. Your other hand is free to reload the feed tube.

REMOVING SLICED OR SHREDDED FOOD

Before you do anything, wait for the disc to stop spinning. When it does, remove the cover first. Hold the pusher assembly with your thumb away from the locking tabs and turn it clockwise. Lift, and the pusher assembly and cover will come off together.

Remove the slicing or shredding disc before removing the work bowl. Place two fingers under each side of the disc and lift it straight up. Then turn the bowl clockwise to unlock it from the base and lift it straight up to remove it.

You can place the disc on top of the inverted work bowl cover, to minimize drips and spills.

SLICING AND SHREDDING TECHNIQUES

Small, round fruits and vegetables

For large berries, radishes and mushrooms, trim the opposite ends flat with a knife. Insert the food through the feed tube, standing each piece on a flat end. You can fill the tube to about 1 inch from the top. The bottom layer gives you perfect slices for garnish. If you want all the slices to be perfect, it's best to process one layer at a time.

Long fruits and vegetables

Trim food like bananas, celery and zucchini by cutting them into pieces a little shorter than the feed tube. Cut both ends flat. Fill in the feed tube with the pieces, standing them vertically and adding enough pieces so they are solidly packed and cannot tilt sideways as they are sliced or shredded.

Small amounts of food

Use the small feed tube and the small pusher. Remove the small pusher from pusher assembly. Slide the pusher assembly over the feed tube and press the sleeve down to lock it into place. Be sure the slide lock on the sleeve is locked. Cut the food in lengths a little shorter than the feed tube. If you are slicing one or two long, thin vegetables like carrots, push them against the right. If you are slicing a few vegetables that are wide at one end and narrow at the other—carrots, celery, or scallions—cut them in half and pack in pairs, one wide end up, one narrow end up.

French-cut green beans

Trim fresh green beans to feed tube width. Blanch them for 60 seconds in boiling salted water. Plunge them immediately into cold water to stop the cooking. When they are cold to the touch, drain and dry them. Stack them in the feed tube horizontally to about 1 inch from the top. Use the slicing disc. Be sure the small pusher is locked and the slide lock on the sleeve is unlocked. Apply light pressure to the pusher and press the lever down to PULSE until beans are sliced. To make long, horizontal slices or shreds of raw zucchini or carrots, use the same procedure.

Matchsticks or julienne strips

Process the food twice—“double-slice” it. Insert any large fruit or vegetable—potatoes, turnips, zucchini, apples—in the feed tube horizontally. Apply pressure to the pusher while pressing the lever down to PULSE until food is sliced. You will get long slices. Remove the slices from work bowl and reassemble them. Reinsert them in the

feed tube, wedging them in tightly. Slice them again. You will obtain long julienne strips. With the optional Square Julienne Discs, you can make square julienne strips in one operation.

Slicing Meat and Poultry

Cooked meat and poultry

The food must be very cold. If possible, use a chunk of food just large enough to fit in the feed tube. To make julienne strips of ham, bologna or luncheon meat, stack slices of them. Then roll or fold them double and stand them upright in the feed tube, wedging in as many rolls as possible. This technique works better with square or rectangular pieces than with round ones.

Uncooked meat and poultry

Cut the food into pieces to fit the feed tube. Boned, skinned chicken breasts will usually fit when cut in half crosswise. Wrap the pieces in plastic wrap and put them in the freezer. They are ready to slice when they pass this “knife test”: They are easily pierced with the tip of a sharp knife, although semi-frozen to the touch. Stand them in the feed tube, cut side down, and slice them against the grain, using firm pressure on the pusher. Or lay them flat in the feed tube, as many as will fit, and slice with the grain using firm pressure.

Frankfurters, salami and other sausages

If the sausage is soft, freeze it until hard to the touch, but easily pierced with the tip of a sharp knife. Hard sausages need not be frozen. If the sausage is thin enough to fit in the small feed tube, use that tube. Otherwise, cut the sausage into pieces to fit the large feed tube completely. Stand the pieces vertically, packing them in tightly so they cannot tilt sideways.

SLICING AND SHREDDING CHEESE

Firm cheese like Swiss and Cheddar

Cut the cheese into pieces to fit the feed tube. Put it in the freezer until it is semi-frozen—hard to the touch, but easily pierced with the tip of a sharp knife. Stand the pieces in the feed tube and apply light pressure to the pusher. **IMPORTANT:** Never try to slice soft cheese like mozzarella or hard cheese like Parmesan. You may damage the slicing disc or the food processor itself. You can successfully shred most cheeses except soft ones. The exception is mozzarella, which shreds well if thoroughly chilled. Hard cheeses like Parmesan shred well only at room temperature.

ADDITIONAL INFORMATION IF YOU HAVE A PROBLEM

Most problems with the food processor are easily solved. Here are some possible problems and their solutions.

Food is unevenly chopped

Either you are trying to process too much food at one time, or you are running the machine continuously instead of pulsing on and off until pieces of food are no larger than ½-inch cubes.

Liquid leaks from bottom of bowl onto motor base

Remove bowl from base as soon as you finish processing. Do not remove metal blade first. When bowl and blade are removed together, blade drops down and forms almost a perfect seal against bowl.

Liquid leaks out between bowl and cover when machine is running

You added too much liquid. Never use more than 2¾ cups thin, 5 cups thick liquid.

The thicker the liquid, the more you can use. The figures above are for thick mixtures, like pancakes or cake batter.

Slices are uneven or slanted

Pack feed tube more carefully. Maintain even pressure on pusher.

Carrots or similar foods fall over in feed tube

Cut food into enough short pieces of equal height to fill feed tube. To slice one or two pieces, use small feed tube. Cut carrots in half and insert one piece point down and the other stem down.

Sliced or shredded food piles up on side of work bowl

This is normal. Remove disc occasionally and even out processed food. When food gets close to bottom of the disc, empty the work bowl.

A few pieces of food remain on top of slicing or shredding disc

This is normal. In most cases, you can shred more of the food by moving the large pusher up and down, allowing the piece to be shredded, or by repositioning the piece in the feed tube and reshredding it.

Soft cheese like mozzarella spreads out and collects on top of shredding disc

The cheese was not cold enough, or the pressure on the pusher was too great. To shred soft cheese, do not push the pusher, but let the cheese go through by itself. Tap on the pusher to guide it through.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Keep your Pro Classic™ Food Processor ready to use on a kitchen counter. When its not being used, leave it unplugged. Don't leave it with the pusher assembly in lock position; this could damage the on-off mechanism.

Store the blades and discs as you would sharp knives—out of the reach of children. The Disc and Blade Holders, optional accessories, offer safe and convenient storage.

All parts, except for the motor base, are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher. Insert the work bowl upside down. Remember where you place sharp blades and discs and unload the dishwasher carefully.

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, pusher assembly and blade or disc completely after use so food won't dry on them. Openings at the bottom of the large pusher provide drainage and make cleaning easy. If food lodges in the pusher, remove it by using a bottle brush.

If you wash blades and discs by hand, do it carefully. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the metal blade, fill the work bowl with soapy water, hold the blade by its plastic center and move it rapidly up and down on the center shaft of the bowl. Use of a spray attachment is also effective. If necessary, use a brush.

The work bowl is made of Lexan® plastic, which is shatter resistant and heat resistant. It should not be placed in a microwave oven. The tube at the back of the bowl houses the metal rod that activates the motor.

Chopping certain foods may scratch or cloud the work bowl. Among them are ice, whole spices and oils like wintergreen. If you like to prepare your own spice blends, you may want to keep a second bowl for just that purpose.

The base housing is made of a tough plastic with high impact resistance. Its smooth surface will look new for years. Keep a sponge handy as you work to wipe spills from the base.

Four rubber feet on the underside keep the base from moving on most work surfaces when the machine is processing heavy loads. If the feet

leave spots on the countertop, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge. If any trace of the spot remains, repeat procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive powder. To clean the inside of the detachable stem, slide the stem release button on the side up as far as it will go and hold it there as you run water through the stem.

IMPORTANT: Never store any blade or disc on the motor shaft. No blade or disc should be placed on the shaft except when the processor is about to be used.

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

FOR YOUR SAFETY

Like all powerful electrical appliances, a food processor should be handled with care. Follow these guidelines to protect you and your family from misuse that could cause injury.

- Handle metal blade and discs carefully. Their cutting edges are very sharp.
- Always place disc on flat, stable surface before connecting detachable stem.
- Never put blade or disc on motor shaft until work bowl is locked in place.
- Always be sure that blade or disc is down as far as it will go.
- Always insert metal blade in work bowl before putting ingredients in bowl.
- When slicing or shredding food, always use pusher. Never put your fingers or spatula in feed tube.
- Always wait for blade or disc to stop spinning before you remove pusher assembly or cover from work bowl.
- Be careful to prevent metal blade from falling out of work bowl when emptying bowl. Remove it before tilting bowl, or hold it in place with your finger, a spatula, or spoon.
- Do not use pusher assembly if sleeve becomes detached from pusher. Call Cuisinart Consumer Service immediately. Our toll-free number is listed on the warranty.

SOME TECHNICAL DATA

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

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

Safety switches prevent the machine from operating when the work bowl or the cover is not locked into position. The motor stops within seconds when the motor is turned off, and a fast-stop circuit stops it instantly when the pusher assembly is unlocked.

RECIPES

Appetizers

Guacamole	19
Blue Cheese and Pecan Spread	19
Chicken Liver Pâté	19
Cheese Coins	19

Soups

Chunky Gazpacho	20
Leek and Potato Soup/Vichyssoise	20
Lentil Soup	21
Split Pea Soup.....	21

Meats and Fish

Hamburgers.....	21
Meatloaf or Meatballs.....	22
Chili.....	22
Sausage.....	23
Farmhouse Hash	23
Chicken and Vegetables Stir-Fry	23
Crab Cakes.....	24

Vegetables

Broccoli Purée	24
Mashed Potatoes	24
Potatoes au Gratin	25
Shredded Carrots and Zucchini	25

Salads

Tomato Salad	25
Creamy Cole Slaw	26
Shredded Carrot Salad.....	26

Sauces

Pesto	26
Mexican Salsa	27
Basic Mayonnaise	27
No-Cook Cranberry-Orange Relish.....	27
Pastry Cream.....	?
Chocolate Sauce	27
Raspberry Sauce.....	28
Basic Pastry	28

Quick Breads, Yeast Bread and Pizza

CornBread	28
Coffee Cake.....	29
White Bread	29
Pizza Dough	29
Pizza in a Hurry.....	30
Tomato Pizza Sauce	30

Desserts

Fudge Brownies	31
Chocolate Chip Oatmeal Cookies	31
Carrot Cake	31
Cream Cheese Frosting.....	32
Pear Yogurt.....	32
Banana-Apple Sherbet.....	32
Apple Pie	32

TIP: Use the Compact Cover for added convenience when your recipe calls for chopping, mixing, puréeing or kneading. It is particularly useful when you are preparing baked goods such as cakes, cookies, pies and bread.

Guacamole

Serve with tortilla chips or crisp vegetables. For a less pungent taste, use flat-leaf parsley instead of cilantro.

2¼ cups yield

- 1 large garlic clove, peeled**
- 1 medium jalapeño pepper, halved and seeded**
- ½ cup tightly packed cilantro leaves**
- 1 medium scallion, white part and 2 inches of green, cut in 1-inch pieces**
- 3 ripe medium avocados (½ pound each), peeled, halved and pitted**
- 3 tablespoons lemon juice**
- Pinch cumin**
- ¼ teaspoon salt**
- ¼ teaspoon chili powder**
- 1 medium tomato, quartered, seeds removed**

Use metal blade to chop garlic, jalapeño pepper, cilantro, and scallion until minced, about 15 seconds. Scrape down work bowl. Add avocados and all remaining ingredients except tomato. Process until smooth, about 1 minute, scraping bowl as necessary. Add tomato and pulse about 6 to 8 times, until it is finely chopped. Adjust salt if necessary.

Blue Cheese and Pecan Spread

You can substitute cottage cheese for all or part of the cream cheese and you can substitute walnuts for pecans.

1 cup yield

- ¼ cup shelled pecans**
- 6 ounces cream cheese, in 1-inch pieces**
- 2 tablespoons blue cheese**

Process nuts with metal blade until they are finely chopped, about 10 seconds. Add cream cheese and blue cheese. Process until well mixed and smooth, about 10 seconds. (If substituting cottage cheese, process it until smooth, about 90 seconds.)

Chicken Liver Pâté

An extraordinarily good party dish that is easy to make and keeps well. Serve it on toasted French bread or apple slices.

2¼ cups yield

- 1 large, unpeeled garlic clove**
- 3 tablespoons butter, for sautéing**
- 1 pound chicken livers, trimmed**
- 8 ounces unsalted butter**
- 1 teaspoon salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ teaspoon freshly ground allspice**
- 1 tablespoon Cognac**

Put garlic in small saucepan, cover with water and simmer 10 minutes. Reserve. Heat butter in skillet until it bubbles. Sauté chicken livers over medium-high heat until brown on the outside, but still pink within.

Squeeze softened interior of garlic into work bowl. Add livers and remaining ingredients. Process until creamy and smooth, about 1 minute. Scrape down bowl as necessary.

Transfer pâté to crock or serving dish, cover and refrigerate at least 4 hours. Let stand at room temperature for 30 minutes before serving. Well covered, can be refrigerated for up to 5 days.

Cheese Coins

These tender and flavorful appetizers are easy to make, convenient to serve, and they can be refrigerated or frozen.

Makes 100 cheese coins

- 8 ounces cheddar cheese, cut in 1-inch pieces**
- 4 ounces unsalted butter, at room temperature, cut in pieces**
- ¼ teaspoon salt**
- ¼ teaspoon hot sauce or pinch of cayenne pepper**
- 1 cup flour**

Use metal blade to chip cheese until it resembles coarse meal, about 30 seconds. Add butter, salt and pepper. Process until smooth, about 60 seconds. Scrape down bowl, add flour and process

until flour is just mixed in. Chill dough until firm enough to shape into logs, about 1 hour. Divide dough into 3 equal parts and roll each into a cylinder about 1½ inches in diameter. Chill until firm, about 2 hours.

Preheat oven to 400°F. Cut dough into ¼-inch slices and place slices 1½ inches apart on lightly greased baking sheet. Bake until lightly colored, about 10 minutes, being careful not to brown them. Transfer to wire rack to cool.

Unbaked, plastic-wrapped cylinders keep for about a week in the refrigerator. Cooked cheese coins can be frozen and reheated for 6–8 minutes in a 300°F oven.

Chunky Gazpacho

This refreshing, cold soup can be ready in less than 10 minutes. You may serve it at once, but it improves with chilling.

4½ cups yield

- 1 small garlic clove, peeled**
- ½ small jalapeño pepper***
- 4 scallions**
- 1 celery stalk**
- ½ medium bell pepper**
- 2 tomatoes**
- 2 cups tomato or vegetable juice**
- 1 medium cucumber**
- 2 tablespoons lemon juice**
- 1 teaspoon salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

Halve jalapeño pepper and remove seeds. Trim scallions and celery and cut into 1-inch pieces. Quarter and seed bell pepper and tomatoes. Peel cucumber and cut in half lengthwise. Remove seeds and cut to fit feed tube vertically.

Use metal blade to process garlic and jalapeño pepper until finely chopped. Add scallions, celery and bell pepper. Pulse/chop to medium chop. Put in large mixing bowl. Pulse/chop one tomato until coarsely chopped. Add to mixing bowl. Purée other tomato until smooth, about 1 minute. With machine running, pour in ½ cup of tomato juice. Add to mixing bowl with remaining tomato juice and stir.

Insert slicing disc, stand cucumber pieces upright in feed tube and slice, using light pressure. Add to mixing bowl with remaining ingredients and stir to

combine. Cover and chill before serving.

*Handle hot peppers carefully. Their oil can irritate the skin and eyes. Wash your hands after preparing them.

Leek and Potato Soup/ Vichyssoise

Louis Diat, longtime chef at the New York Ritz Hotel, transformed the everyday Leek and Potato Soup into a cold soup suitable for parties.

4 cups Leek and Potato Soup or
6 cups Vichyssoise

- 2 medium leeks, white part only, thoroughly cleaned**
- ½ medium onion, peeled and halved**
- 1 tablespoon unsalted butter**
- 2 medium, all-purpose potatoes, peeled**
- 1½ cups chicken stock**
- 1 cup water**
- Salt and freshly ground pepper to taste**
- 1 cup milk**
- ¼ cup heavy cream**
- Chopped chives, for garnish**

Cut leeks to fit feed tube. Use slicing disc to slice leeks and onion. Melt butter in large saucepan. Add leeks and onion and sauté, stirring often, until soft but not brown, about 10 minutes.

Cut potatoes in half crosswise, then quarter lengthwise. Use slicing disc to slice them. Add potatoes, stock and water to saucepan. Bring to boil, reduce heat, cover and simmer gently, stirring occasionally until vegetables are very tender, about 25 minutes. Adjust seasoning and serve hot as Leek and Potato Soup or proceed as follows for cold Vichyssoise.

Strain liquid into large saucepan and set aside. Use metal blade to purée vegetables, stopping once to scrape bowl. Whisk purée into reserved liquid, add milk and bring to a boil over moderate heat, stirring constantly. Remove from the heat and stir in cream. Season to taste with salt and pepper. Refrigerate until thoroughly chilled. Taste again for seasoning and sprinkle with chopped chives.

Lentil Soup

This hearty winter soup is a meal on its own, accompanied by crusty bread and a salad.

6 cups yield

- 8 ounces lentils**
- ½ large garlic clove, peeled**
- ½ small onion, peeled and halved**
- ½ medium celery rib, in 1-inch pieces**
- ½ medium carrot, in 1-inch pieces**
- 2 medium tomatoes, quartered**
- 2½ cups beef broth**
- 2½ cups water**
- 2 teaspoons white wine vinegar**
- ½ teaspoon paprika**
- ½ teaspoon salt***
- ⅛ teaspoon freshly ground pepper**
- Pinch dried thyme**
- ½ pound Polish kielbasa or other smoked sausage**

Wash lentils under cold running water, drain and place in a large saucepot. Use metal blade to pulse/chop garlic, onion, celery and carrots until finely chopped. Put in pot with lentils. Chop tomatoes into fine pieces. Add to pot with all remaining ingredients except sausage. Cover pot and cook for about 1 hour.

Freeze sausage until hard to the touch, but easily pierced with tip of sharp knife, about 30 minutes.

Drain and reserve soup liquid and purée solids with metal blade. Return purée to broth and stir to combine. Use slicing disk to slice sausage. Add sausage to soup and reheat gently until sausage is heated through, stirring occasionally, about 20 minutes.

*Omit salt if using salty sausage.

Split Pea Soup

A perfect family lunch or supper.

4 cups yield

- ½ pound split green peas**
- ½ large onion, quartered**
- ½ large garlic clove, peeled**
- ¾ pound smoked ham hocks**
- 3½ cups water**
- 1 medium carrot, peeled**
- ½ large celery rib**
- ½ medium potato, peeled**
- Salt and pepper**

Rinse peas and place in large pot. Peel onion and garlic. Use metal blade to chop garlic fine, about 10 seconds. Add onion and pulse until coarsely chopped, about 6 to 8 pulses. Add to pot with ham hocks and water. Bring to a boil and reduce heat. Cover and simmer for 1 hour, stirring occasionally. Uncover and simmer until hocks are tender, about 30 to 40 minutes. Stir occasionally and add more water if necessary. Remove hocks and let them cool while preparing vegetables. Peel carrot, cut in feed-tube lengths, then halve lengthwise. Cut celery in feed-tube lengths, then halve lengthwise. Peel potato, halve crosswise, then quarter halves lengthwise. Insert slicing disc. Stand vegetables upright in feed tube and slice with medium to firm pressure. Reserve. Purée soup with metal blade until smooth, about 15 seconds. Return to pot. Remove meat from hocks and pulse until coarsely chopped, 4–6 pulses. Add to pot with vegetables. Cover and simmer until tender, stirring occasionally to prevent sticking. This will take about 20 minutes. Season to taste.

Hamburgers

Chop meat to the exact texture you want – and control the amount of fat. Our test kitchen finds 20% fat ideal – less than the usual supermarket mixture. Use boneless beef – round, chuck or any cut you choose. Before chopping it, trim off all membrane, gristle and fat. Reserve the fat, which will usually be more than you need. Cut the beef into 1-inch cubes and chill until slightly firm – usually 30 minutes in the freezer.

- ¾ pound combined meat and fat**
If you don't have a kitchen scale, measure solidly packed beef cubes and solidly packed fat cubes in cups, before chilling them, as follows:
1¼ cups beef cubes
¼ cup fat cubes

Put beef and fat in work bowl and chop with metal blade. Pulse/chop a few times to start, then let machine run continuously, checking every 5 seconds for consistency. Be very careful not to over-process.

Handle hamburger with a light touch. Remove work bowl from processor base and carefully take out metal blade. Use as little pressure as possible in shaping patties.

Meatloaf or Meatballs

For a spicier meatloaf, add a few drops of hot sauce and a teaspoon of Worcestershire sauce.

- ¾ pound yield**
- 1 small onion, quartered**
 - ¼ cup loosely packed parsley leaves**
 - 1 slice day-old bread, broken in pieces**
 - ¾ pound boneless chuck, cut in 1-inch pieces***
 - 1½ tablespoons milk***
 - ½ teaspoon salt**
 - ⅛ teaspoon dried thyme leaves**
 - 1 large egg**

Put all ingredients except egg in a work bowl and pulse/chop 4 to 6 times. Then process continuously until chopped fine. Add egg and pulse 4 or 5 times or until desired consistency is reached, watching carefully to avoid over-processing. Pack mixture into loaf pan and bake at 350°F until cooked through, about 40 to 50 minutes.

*You can vary these ingredients by using a mixture of beef, veal and pork, or replacing the milk with tomato juice.

Variation: Instead of making a meatloaf, shape mixture into balls of 2 tablespoons each, arrange them in a single layer in baking dish and bake at 375°F for about 25 minutes.

Chili

Kids love chili and it's a versatile dish. Serve it on hot dogs, fill tacos with it or eat it plain. This one freezes well for about 6 months.

- 4½ cups yield**
- 3 medium garlic cloves**
 - 1 medium onion**
 - 1 pound boneless beef chuck, chilled**
 - 1½ teaspoons whole cumin seed**
 - 2 tablespoons vegetable oil**
 - 2 tablespoons chili powder**
 - 2 tablespoons paprika**
 - 1 teaspoon salt**
 - ⅛ teaspoon crushed red peppers**
 - 1 ⅛ ounce can whole tomatoes**
 - 1 cup water**
 - 2 cups red kidney beans, canned**

Peel garlic and onion, quarter onion. Process both with metal blade until finely chopped, about 15 seconds. Remove and reserve. Trim beef of all fat and cut it into 1-inch cubes. Process until coarsely chopped, about 10–12 pulses.

Brown cumin seed in saucepot over medium heat. Shake pan constantly and cook until cumin begins to smoke, about 1 minute. Remove and reserve. Heat vegetable oil in same saucepot over medium heat. Add garlic and onions and cook for 2 minutes. Add beef and cook, stirring often, until no pink color remains, about 5 minutes. Reduce heat to low, stir in cumin, chili powder, paprika, salt and red peppers and cook uncovered for 5 minutes, stirring occasionally.

Use metal blade to chop tomatoes coarse, pulsing twice. Add to saucepot with water and bring to boil. Reduce heat and simmer, partially covered over medium-low heat for 45 minutes, stirring occasionally.

Stir in the beans and cook until heated through. Taste and add salt, if needed.

Try some of these garnishes with the chili: shredded Cheddar or Monterey Jack cheese, shredded lettuce, sliced jalapeño peppers, sliced scallions, sliced black olives, chopped tomato or chopped avocado.

Sausage

When you make your own sausage, you're in control of the ingredients. These sausages have no additives and less than the usual amount of fat.

¾ pound approximate yield

- ½ **pound pork or beef, cut in 1-inch cubes and chilled**
- 3 ounces pork or beef fat, cut in 1-inch cubes and chilled**
- 1 tablespoon cold water**
- ¾ **teaspoon salt**
- ½ **teaspoon dried sage**
- ⅛ **teaspoon dried thyme**
- ⅛ **teaspoon black pepper**
- Flour**

Put all ingredients except flour in work bowl and chop with metal blade. Pulse/chop to start, then let machine run continuously, stopping every 5 seconds until desired texture is reached. Shape mixture into cylinder, 2 inches in diameter. Wrap in plastic wrap or foil and refrigerate for 3 hours or overnight. Cut into ½-inch slices and cook, or wrap individually and freeze. To cook, coat each patty with flour. Place patties in cold skillet and cook over moderate heat until browned. Turn and cook second side over medium to low heat, allowing 15 to 20 minutes for total cooking time.

Farmhouse Hash

If you don't have a kitchen scale, measure in cups – 2¼ cups of lightly packed meat cubes weigh about a pound.

3 servings

- 4 tablespoons unsalted butter**
- 1 small onion, peeled and halved**
- ½ **pound leftover cooked meat, cut in 1-inch pieces**
- ½ **pound cooked potatoes, cut in 1-inch pieces**
- Salt and freshly ground pepper**
- ¼ **cup beef or chicken stock**

Melt half the butter in a heavy skillet. Use metal blade to pulse/chop onion until it is finely

chopped, 8 to 10 pulses. Sauté onion in skillet until soft, but not brown, about 5 minutes. Reserve. Use metal blade to process beef until coarsely chopped. Add potatoes, salt, pepper and sautéed onions and pulse only until potatoes are coarsely chopped. Heat remaining butter in skillet over medium heat. Add hash, pour stock over all and pat down gently with spatula. Cook over low heat for 20 to 25 minutes, turning mixture over with spatula as crust forms on bottom. Transfer to warm serving plate.

Chicken and Vegetable Stir-Fry

Stir-frying and the food processor are a most effective combination to put a meal on the table in no time.

6 servings

- 2 pounds boneless chicken breasts**
- 2 red bell peppers, cored, seeded, stemmed, and cut vertically into 3 slabs**
- 6 scallions, cut to fit feed tube horizontally**
- 2 zucchini, cut to fit tube horizontally**
- 1 yellow squash, cut to fit feed tube horizontally**
- 1 garlic clove, peeled**
- 1 1-inch piece fresh ginger**
- ⅓ **cup water**
- 2 tablespoons dry sherry**
- 3 tablespoons soy sauce**
- 2 teaspoons sesame oil**
- ¼ **teaspoon black pepper**
- 2 teaspoons cornstarch**
- 3 tablespoons vegetable oil**

Split chicken breasts lengthwise. Tuck ends under to form compact shapes of uniform thickness. Wrap individually and freeze on baking sheet until firm to the touch, but easily pierced with the top of a sharp knife. Stand peppers on long ends and use slicing disc to slice them, using light pressure. Lay scallion pieces in feed tube horizontally and slice into slivers, using light pressure. Insert shredding disc and zucchini and squash, using light pressure. Remove and reserve vegetables.

Use metal blade to chop garlic and ginger fine, about 4 pulses. Do not empty work bowl. Insert slicing disc. Stand chicken pieces tightly in feed tube and slice, using firm pressure. Remove and reserve on plate, loosely covered with plastic wrap.

Use metal blade to mix water, sherry, soy sauce, sesame oil, black pepper and cornstarch until smooth, about 15 seconds. Remove metal blade leaving contents in work bowl.

Heat vegetable oil in skillet over high heat until very hot. Add chicken pieces and cook, stirring vigorously, until chicken is opaque, about 3 minutes.

Add vegetable mixture and stir-fry over medium-high heat until crisp-tender, about 2 minutes. Add sauce mixture. Cook, stirring until sauce thickens, about 1 minute. Serve over brown or white rice.

Crab Cakes

These delicate seafood cakes are perfect with drinks. If you're feeling festive, substitute cooked lobster meat for half of the crabmeat.

54, ½-ounce crab cakes

- 4 slices white bread, lightly toasted**
- 1 medium garlic clove, peeled**
- 1 small onion, peeled and quartered**
- 1 tablespoon unsalted butter**
- 1 tablespoon parsley leaves**
- 1 pound lump crabmeat, picked over to remove cartilage**
- ¼ cup mayonnaise**
- 1 large egg**
- 1 tablespoon lemon juice**
- ¼ teaspoon salt**
- Tartar Sauce (see recipe on page 27)**

Preheat oven to 375°F. Break bread in quarters and process with metal blade to fine crumbs, about 40 seconds. Reserve ¼ of crumbs and put remainder in pie plate.

Drop garlic through feed tube with machine running and process until finely chopped, about 10 seconds. Add onion and chop fine, about 10 seconds. Cook mixture in the butter over low heat until golden brown, stirring, about 10 minutes.

Chop parsley fine, about 5 seconds. Add onion mixture, crabmeat, mayonnaise, egg, lemon juice, salt and reserved bread crumbs and pulse until combined, about 8 times.

Form mixture into 1½-inch cakes by generous teaspoon measures. Coat them with crumbs in pie plate and place on buttered baking sheet. (Recipe may be prepared ahead to this point and refrigerated up to 4 hours.) Bake in preheated oven until golden brown, 10–15 minutes. Serve with Tartar Sauce.

Broccoli Purée

Broccoli is high in fiber, high in potassium and low in calories. This recipe uses the stems, which are often discarded.

2½ cups yield

- 1 bunch broccoli, about 1½ pounds**
- 1 small onion, peeled**
- 2 tablespoons butter**
- 1 teaspoon lemon juice**
- Salt and pepper to taste**

Remove stems from broccoli and reserve florets. Use slicing disc to slice stems and onion. Cook sliced vegetables in boiling water to cover with ½ reserved florets until tender, about 6 to 8 minutes. Drain, reserving liquid.

Use metal blade to purée solids with remaining ingredients until smooth, about 1 minute. Cut reserved florets into smaller florets and cook in reserved liquid until tender, about 3 minutes. Remove with slotted spoon. Pour enough hot cooking liquid into work bowl to reach desired consistency, then pulse in florets. Use more liquid for a thinner purée, less liquid for a thicker purée. Season to taste. Or serve the florets on a bed of puréed broccoli.

Mashed Potatoes

The shredding disc processes cooked potatoes to the right texture. Be careful not to over-process when you mix them with the other ingredients.

4 servings

- ¼ cup hot milk**
- 2 tablespoons butter in pieces**
- ½ teaspoon salt**
- Freshly ground pepper**
- Pinch of nutmeg (optional)**
- 3 large potatoes, peeled, boiled and drained**

Put all ingredients except potatoes in work bowl and insert shredding disc. Process potatoes and leave them in a work bowl. Remove shredding disc and carefully insert metal blade. Pulse 2 or 3 times, until liquid is absorbed. Potatoes will become gluey if you over-process. Wonderfully light, fluffy mashed potatoes can also be made with the optional whisk attachment (DLC-155).

Potatoes au Gratin

You can use baking or boiling potatoes for this substantial yet elegant dish.

8 servings

- 3 ounces Gruyère cheese, cut in cubes**
- 2 medium garlic cloves, peeled**
- 1 medium onion, peeled and quartered**
- 2½ cups milk or half-and-half**
- 1 teaspoon salt**
- Freshly ground white pepper**
- 3 large potatoes (about 10 ounces each), peeled and cut flat at ends**

Preheat oven to 400°F and butter a 2-quart baking dish. Chop cheese with metal blade until it is finely grated. Remove and reserve it. Drop onion and garlic through feed tube while machine is running and process until finely chopped. Put onion/garlic mixture in saucepan with milk, salt and pepper. Shred potatoes with shredding disc, one at a time, using firm pressure on pusher. Add shredded potatoes to saucepan and bring mixture to a boil, stirring continuously to prevent scorching. Remove saucepan from heat and spread potato mixture in prepared baking dish. Sprinkle with reserved cheese and bake for 25 minutes or until potatoes are tender and cheese is golden. Let stand for 10 minutes before serving.

Shredded Carrots and Zucchini

Because shredded vegetables cook so quickly, all their natural flavor and crispness is preserved. If you like, substitute an equal amount of parsnips for zucchini.

4 servings

- 3 medium carrots (about 2 ounces each)**
- 2 medium zucchini (about 4 ounces each)**
- ¼ cup unsalted butter**
- Salt and pepper to taste**
- ½ teaspoon chopped fresh tarragon or ¼ teaspoon, dried (optional)**

Peel carrots and cut them and unpeeled zucchini to fit feed tube horizontally. Process with shredding disc. Melt butter in large skillet. Add shredded vegetables and sprinkle with a little salt and pepper. Cover and cook until just tender, 2 or 3 minutes. Season with tarragon, salt and pepper to taste.

Sliced Tomatoes on Shredded Lettuce

You can prepare all the elements of this salad in the work bowl.

6 servings

- ¼ cup parsley leaves, loosely packed**
- 1 medium shallot, peeled**
- 1½ tablespoons red wine vinegar**
- 4½ tablespoons safflower oil**
- ½ teaspoon Dijon-style mustard**
- ½ teaspoon sugar**
- ½ teaspoon salt**
- Freshly ground black pepper**
- 4 firm, ripe, medium tomatoes, cored and cut flat at ends**
- 1 medium head romaine lettuce**

Use metal blade to chop parsley and shallot fine. Add all remaining ingredients, except tomatoes and lettuce through the feed tube opening while the machine is running. Remove metal blade and insert slicing disk. Slice tomatoes into dressing, using light pressure. Cut lettuce into sections to fit feed tube. Slice with slicing disc, using medium pressure. Transfer contents of work bowl to platter, arranging tomatoes over lettuce in an attractive pattern.

TIP: When preparing a meal, make the dishes with the least amount of wet ingredients first. For example, make the bread first, and then you don't need to wash the bowl before making the salad. In many cases, wiping the bowl with a paper towel between recipes is sufficient.

Creamy Cole Slaw

Cole slaw only takes minutes to prepare when you don't have to slice the cabbage by hand.

5 cups yield

- ¼ cup loosely packed parsley leaves**
- 1 1-ounce piece peeled onion**
- ⅓ cup mayonnaise**
- ½ tablespoon red wine vinegar**
- ¼ teaspoon salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- ½ large carrot, peeled**
- ½ medium head green cabbage, about 2 pounds**

Process parsley with metal blade until minced. Add onion and process until minced. Add all remaining ingredients except carrot and cabbage and process 5 seconds to combine. Remove metal blade.

Cut carrot in half crosswise. Core cabbage and cut it into wedges. Insert shredding disc and shred carrot, using firm pressure. Insert slicing disc and slice cabbage, using firm pressure. Add contents of work bowl to mixing bowl and toss to combine. Adjust seasoning. Serve immediately or refrigerate for up to 24 hours. Before serving, drain excess liquid and adjust seasoning. Serve chilled.

Shredded Carrot Salad

The brilliant colors of carrots and peas make this fresh and simple salad a welcome addition to a party buffet table.

8 servings

- 2 pounds young carrots, peeled**
- 3 large scallions, trimmed**
- ¼ cup fresh lemon juice**
- ¼ cup vegetable oil**
- 1 teaspoon salt**
- 1 teaspoon sugar**
- Pinch of cinnamon**
- Pinch of allspice**
- Freshly ground black pepper**
- ½ cup cooked peas, fresh or frozen**

Cut carrots in lengths to fit feed tube horizontally and parboil them in salted water until you can just pierce them with the tip of a sharp knife, about 3 to 5 minutes. Drain them and rinse under cold water. When they are cooled, blot dry with paper towels.

Cut scallions into 1-inch pieces and process scallions with metal blade until they are finely chopped. Add lemon juice, oil, salt, sugar, cinnamon, allspice and pepper and process for about 3 seconds. Leave the dressing in the work bowl. Insert shredding disc, pack carrots lengthwise in feed tube and shred, using medium pressure. Transfer contents of work bowl to serving bowl, add peas and toss gently to coat all ingredients with dressing. Serve cold or at room temperature. Adjust seasoning just before serving.

Pesto

A classic pasta sauce from Italy. One cup is enough for 1 pound of pasta. It's also good on boiled potatoes or in soups.

1 cup yield

- 3 ounces imported Parmesan cheese, at room temperature, in 1-inch pieces**
- 3 small garlic cloves, peeled**
- 2 cups tightly packed, fresh basil leaves**
- ¼ cup pine nuts**
- ½ teaspoon salt**
- ¼ cup olive oil**

Use metal blade to chop cheese and garlic, about 30 seconds. Add remaining ingredients except oil and process until combined, about 8 pulses. With machine running, pour oil through feed tube. Process until combined, about 10 seconds. Scrape down bowl and continue processing until smooth, about 20 seconds.

This keeps for up to 5 days in the refrigerator and it also freezes well. Some people prefer to omit the cheese when freezing pesto and add it just before serving.

Mexican Salsa

Serve this sauce as a topping for tacos, or with grilled fish or chicken. It is best when fresh; it may become slightly bitter after standing a day.

2 cups yield

- 1½ jalapeño peppers**
- ½ medium onion**
- ⅓ cup packed cilantro leaves***
- ⅛ teaspoon salt**
- 2 teaspoons lime juice**
- 3 medium tomatoes, cored and quartered**

Cut peppers in half lengthwise, remove and discard stems, seeds and membranes. (Handle hot peppers with care. Their oil may irritate your skin and cause your eyes to sting. Wash hands after handling them.) Peel and quarter onion.

Use metal blade to process peppers and cilantro until finely chopped, about 20 seconds. Scrape bowl, add salt and lime juice and pulse twice.

Add tomatoes and onions and pulse until they are coarsely chopped, about 10 to 12 times.

Transfer to serving dish, stir and serve within 1 or 2 hours.

*Substitute flat-leaf parsley if cilantro is not available.

Basic Mayonnaise

For a classical mayonnaise, as thick as butter, substitute 2 egg yolks for each whole egg.

1½ cups yield

- 1 large egg**
- 1 tablespoon fresh lemon juice or white wine vinegar**
- 1 tablespoon mustard, preferably Dijon style**
- 1¼ cups oil***

Use metal blade to process egg, lemon juice or vinegar, mustard and 1 tablespoon oil in work bowl for 60 seconds. While machine is running, pour ¼ cup of oil into small pusher. (Do not put in more than this or it will dribble through too quickly.) When it has dribbled through hole in bottom of small pusher, remove small pusher from feed tube and gradually add remaining oil, while machine continues to run. Mayonnaise will thicken as oil is

added. Taste and adjust seasoning if necessary.

*You can use one oil or a combination; about 20% light olive oil to 80% vegetable oil, for example.

Low cholesterol variation: In place of the egg, use 2 tablespoons of an egg substitute product, omit vinegar, increase salt and add pepper. Proceed as above.

Herb Mayonnaise: Add ¼ cup tightly packed fresh green herbs when you put in the egg. Recommended herbs are parsley, dill and tarragon, with stems removed.

Tartar Sauce: Triple the amount of lemon juice. When mayonnaise is finished, add these ingredients: 3 small gherkins, ¼ small onion, 1 tablespoon capers, 1 tablespoon bottled horseradish and 3 drops hot sauce. Process until gherkins and onion are chopped fine, about 10 seconds.

No-Cook Cranberry-Orange Relish

Because this is an uncooked relish, it requires only 1 cup of sugar to sweeten 1 pound of cranberries. Most cooked relishes call for 2 cups.

1¼ cups yield

- 2 cups fresh cranberries**
- ½ navel orange, unpeeled and quartered**
- ½ cup sugar**

Use metal blade to chop cranberries and oranges until coarsely chopped, about 8 to 10 pulses. Add sugar and process to mix, about 20 seconds. Taste and add more sugar if desired. Refrigerate in airtight container.

Chocolate Sauce

You can make a delicious chocolate sauce in your work bowl in 1 minute! No more worries about melting chocolate on top of the stove.

⅞ cup yield

- 5 ounces semisweet chocolate, broken into ½-inch pieces**
- ¼ cup superfine sugar**
- ⅓ cup water, heated to boiling**

Use metal blade to process chocolate and sugar until chocolate is coarsely chopped, about 6 pulses. Then process continuously until chopped to a fine powder, about 60 seconds. With machine running, slowly pour hot water through feed tube. Process until chocolate melts, about 45 seconds, stopping once to scrape down bowl.

Mint Variation: Add 1 tablespoon of peppermint extract, crème de menthe or peppermint schnapps to water after it is heated.

Raspberry Sauce

A fine finish for any fruit or chocolate dessert: ice cream, sherbet or cake. You can substitute strawberries for the raspberries.

1 cup yield

- 1 10-ounce package frozen raspberries in syrup, thawed**
- 1 tablespoon honey**

Use metal blade to purée raspberries and honey for 30 seconds. Transfer to fine sieve over bowl. Press solids through with back of spoon and discard seeds in sieve. Serve at room temperature or warm slightly to serve over ice cream.

Basic Pastry

This is the basic dough for pies, tarts and quiches.

One 11-inch pie shell

- 1½ cups all-purpose flour**
- 1 stick very cold unsalted butter, cut in 1-inch pieces**
- ½ teaspoon salt**
- ¼ cup ice water**

Use metal blade to process flour, butter and salt until mixture is like coarse meal, about 8 seconds. Add ice water and pulse until dough begins to clump together. Do not let it form a ball. Put dough in a plastic food storage bag, work through bag to press dough together into a ball, then a flat disk. Refrigerate dough for at least 1 hour. Roll dough on lightly floured surface to a circle about ⅛ inch thick. Press into place in a pie pan.

Use kitchen shears to trim dough, leaving 1-inch overlap beyond pan. Fold overlap under. Pinch crust to form decorative edge. Prick bottom and sides with fork and refrigerate crust for 30 minutes, or until firm.

Preheat oven to 400°F, 15 minutes before baking. Line pie shell with parchment paper and fill it with uncooked beans or rice. Bake it for 12 minutes. Remove paper, beans or rice, prick shell again and bake it 6 minutes longer, or until it is lightly browned. Remove shell from pan and let cool on wire rack.

Cornbread

This is a particularly moist and flavorful cornbread which is best served warm.

- 2 tablespoons unsalted butter**
- ¾ cup yellow cornmeal**
- ¾ cup all-purpose flour**
- 1½ tablespoons sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon salt**
- 1 cup buttermilk**
- 1 large egg**
- ⅓ cup fresh, frozen or canned corn kernels**

Preheat oven to 425°F. Melt butter in an 8 x 8-inch baking pan. Use metal blade to process all dry ingredients until combined, about 10 seconds. Add butter and remaining ingredients except corn kernels and process until mixed, about 5 seconds. Scrape down work bowl and gently stir in corn. Pour into prepared pan and bake until a toothpick inserted in center comes out clean, about 25 minutes.

Muffin Variation: For corn muffins, pour batter into greased, standard-size muffin tins, filling them ¾ full. Bake in preheated 425°F oven for about 25 minutes. Makes 6 muffins.

Coffee Cake

This makes an excellent breakfast, or adds a sweet flavor to lunch or supper.

Dough

- 1** package dry yeast
- 2** tablespoons sugar, divided
- $\frac{1}{4}$ cup warm water
- $\frac{1}{3}$ cup sour cream
- $\frac{1}{4}$ cup cold milk
- 1** large egg
- 1** teaspoon pure vanilla extract
- 3** cups flour
- $\frac{1}{4}$ cup butter
- $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
- 2** tablespoons melted butter

Filling

- $\frac{1}{2}$ cup light brown sugar
- $\frac{1}{2}$ cup raisins or dates, cut in 1-inch pieces
- $\frac{1}{2}$ cup pecans
- 1** teaspoon cinnamon

To make the dough, dissolve the yeast and half the sugar in warm water in a 2-cup liquid measure. Let stand until foamy, about 5–10 minutes. Whisk together the sour cream, milk, egg and vanilla extract and add to the yeast mixture.

Use metal blade to process flour, butter, salt and remaining sugar for 10 seconds. With machine running, add liquid ingredients through feed tube in steady stream as fast as flour absorbs them. After dough cleans inside of work bowl, continue processing 40 seconds more to knead it. Shape dough into ball and place it in lightly floured plastic food storage bag. Squeeze out air and close top with wire twist. Let rise in warm place until doubled in size, about 1 hour.

Roll dough on lightly floured surface to rectangle about 20 inches long and 12 inches wide. Brush with melted butter. With remaining butter, brush inside of 9 x 13-inch pan.

To make filling, use metal blade to process sugar, dates or raisins, pecans, and cinnamon until coarsely chopped, about 45 seconds. Spread filling over dough. Roll dough up, jelly-roll fashion, from long side. Use sharp knife to cut rolled dough into $\frac{3}{4}$ -inch slices. Place slices in pan, cut sides up, and let rise until doubled. Preheat oven to 375°F and bake coffee cake until golden and bubbly, about 20–25 minutes.

White Bread

It's best to make this bread with bread flour, or unbleached flour, or a combination of both. Bread made with bread flour will rise higher in the oven.

Two 1-pound loaves

- 1** package dry yeast
- $\frac{1}{3}$ cup warm water
- 2** teaspoons sugar
- 4** cups unbleached bread flour
- 3** tablespoons unsalted butter, in tablespoon-size pieces
- 1** teaspoon salt
- 1** cup ice water
- nonstick cooking spray

Stir yeast and sugar into warm water in a 2-cup measure and let stand until foamy, 5 to 10 minutes. Use dough blade to process flour, butter and salt for 20 seconds. Add ice water to yeast mixture. With machine running, pour liquid through feed tube in steady stream, only as fast as flour absorbs it. Continue processing until dough cleans inside of work bowl and forms a ball. Then let machine run for 60 seconds to knead dough. Shape dough into ball and place in lightly floured plastic storage bag. Squeeze out air and close end with wire twist, allowing space for dough to rise. Let rise in warm place until dough has doubled in bulk, about 1 to $\frac{1}{2}$ hours.

Punch dough down and shape into 2 loaves. Place each in a sprayed 4-cup loaf pan. Cover with oiled plastic wrap and let rise in warm place until dough rises just above top of pan, about 45 minutes. Bake in middle rack of preheated 375°F oven until top is brown, about 35 minutes. Remove from pan and cool on wire rack.

Whole Wheat Variation: Replace $\frac{1}{2}$ of bread flour with an equal amount of whole wheat flour.

Basic Pizza Dough

With this dough, you can make large pizza crusts to serve several, or small ones to serve a few.

One 14-inch pizza crust OR two 9-inch pizza crusts

- 1** package dry yeast
- 1** teaspoon sugar
- $\frac{3}{4}$ cup warm water

- 1²/₃ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2 teaspoons olive oil**
- Vegetable oil for pan**
- 1¹/₂ tablespoons cornmeal for pan**

Stir yeast and sugar into warm water and let stand until foamy, about 5 to 10 minutes. Insert metal blade, put flour and salt in work bowl and turn on machine. Pour yeast mixture through feed tube and process about 45 seconds, until dough pulls away from sides of bowl. Add olive oil through feed tube and process 60 seconds longer.

If dough sticks to sides of bowl, add more flour, 1 tablespoon at a time, processing for 10 seconds after each addition, until dough leaves sides of bowl but remains soft.

Roll dough on floured surface into a circle, rotating and turning dough often and using enough flour so it doesn't stick. If dough resists rolling, let it rest for a few minutes and try again. Roll dough into 15-inch circle for flat 14-inch pizza pan, or into 10-inch circles for flat 9-inch pizza pans.

Oil pan(s) lightly and sprinkle with cornmeal. Fold rolled dough in half loosely and then in half again. Position point at center of pan and gently unfold. Press into place from center outward, turn under the 1-inch overhang and shape it into a rim. Crust(s) is now ready to bake and fill.

Pizza in a Hurry

It takes no longer to make this pizza than to wait for one you order to take out.

- 1 14-inch pizza crust (see recipe, above)**
- 4 ounces Parmesan cheese, at room temperature**
- 2 ounces pepperoni, peeled in 3 pieces**
- 12 ounces mozzarella cheese, very cold**
- 1 small onion, peeled, ends cut flat**
- 1 medium green pepper, cored, seeded and cut flat at stem**
- 1 medium tomato, cored, cut flat at ends**
- 1 cup Tomato Pizza Sauce (see recipe, right)**
- Pinch of sugar**
- Freshly ground black pepper**
- ½ teaspoon dried basil or 1 teaspoon fresh**
- ½ teaspoon dried oregano or 1 teaspoon fresh**

Preheat oven to 425°F and place rack in lower third. Bake pizza crust for 6 minutes. In the meantime, prepare filling.

Use metal blade to process Parmesan cheese and pepperoni until coarsely chopped. Set aside on a dish or waxed paper. Insert shredding disc and process mozzarella cheese. Set aside.

Insert slicing disc and slice onion. Set aside. Slice green pepper and set aside. Slice tomato, using light pressure. Set aside on paper towels to drain. Use rubber spatula to spread tomato sauce evenly over pre-baked crust, leaving rim exposed. Separate each onion slice into rings and distribute them over sauce. Distribute shredded mozzarella over onions. Arrange tomato slices over cheese and sprinkle with pinch of sugar and pepper. Distribute Parmesan cheese and pepperoni mixture, then green pepper slices, over tomatoes. Sprinkle evenly with basil and oregano. Return pizza to oven and bake for 18 minutes, or until rim of crust is golden and bottom is deep brown.

Tomato Pizza Sauce

When this sauce stands, liquid may accumulate on surface. Pour off all but 2 tablespoons, then stir well before using.

2 cups yield

- 2 large tomatoes, peeled, seeded and quartered**
- 1 cup canned tomato sauce**
- ¼ cup canned tomato paste**
- ¾ teaspoon dried oregano or 1½ teaspoons fresh**
- ¾ teaspoon dried basil or 1½ teaspoons fresh**
- 1 teaspoon sugar**
- Salt and freshly ground black pepper**

Use metal blade to pulse/chop tomatoes, about 6 pulses, until coarsely chopped. Add remaining ingredients and pulse 4 times to mix.

Fudgy Brownies

These easy-to-make brownies are always a favorite in lunchboxes or for after-school snacks.

16 brownies

- 3 ounces unsweetened chocolate**
- 1 cup light brown sugar**
- ⅓ cup (5⅓ tablespoons) butter, melted**
- 3 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ cup pecan halves**

Preheat oven to 350°F. Grease an 8 x 8-inch pan. Break chocolate into 1-inch pieces. Use metal blade to chop with half the sugar until coarsely chopped, 6–8 pulses. Then process continuously until finely chopped, about 20 seconds. With machine running, pour hot butter through feed tube. Process until smooth, about 30 seconds. Add remaining sugar, eggs and vanilla extract. Pulse twice, then process 10 seconds more. Add dry ingredients and nuts. Pulse/chop until mixed, 6 to 8 times. Spread in prepared pan. Bake until slightly crusty outside and moist inside, about 20 minutes. Cool and cut into squares.

Chocolate Chip Oatmeal Cookies

Toasted nuts and oats make these cookies good for you as well as delicious.

35, 2½-inch cookies

- ½ cup quick-cooking oats**
- ¾ cup pecans**
- ¾ cup (12 tablespoons) butter**
- ⅓ cup granulated sugar**
- ½ cup firmly packed light brown sugar**
- 1 large egg**
- ¾ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon salt**
- ¾ teaspoon baking soda**
- 6 ounces semisweet chocolate chips**

Preheat oven to 350°F and place rack in center. Toast oats and pecans on baking sheet until lightly browned, about 10 minutes. Remove and reserve. Raise oven temperature to 375°F.

Use metal blade to process butter and both sugars until smooth, about 2 minutes. Scrape work bowl as necessary. Add egg and vanilla extract; pulse until just mixed, about 6 times.

Add toasted pecans, flour, baking soda, salt and half the toasted oats. Pulse until mixed, about 8 times. Remove to large bowl, add remaining oats and chocolate chips and stir to mix. Drop by rounded teaspoonfuls onto greased baking sheets 1 inch apart and bake until golden brown, about 11 minutes.

Carrot Cake

To make this delicious, moist cake look really professional, put a marzipan carrot in the center. You can buy them at many pastry or candy shops.

8 to 10 servings

Softened butter for pans
Fine, dry breadcrumbs,
for dusting pans

- ½ pound carrots, peeled**
- ½ cup granulated sugar**
- ½ cup firmly packed dark brown sugar**
- 2 large eggs**
- ½ cups corn oil**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup walnut pieces**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ tablespoon unsweetened cocoa**
- 1 teaspoon baking powder**
- 1 teaspoon cinnamon**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ cup raisins, steamed over boiling water for 10 minutes**

Cream Cheese Frosting (recipe follows)

Preheat oven to 350°F. Butter two 8-inch round cake pans, line bottoms with parchment paper and butter paper. Dust pans with breadcrumbs. Cut carrots into lengths to fit feed tube horizontally. Use shredding disc to shred carrots and reserve them.

Process sugars, eggs, oil and vanilla extract with metal blade until smooth, about 15 seconds.

Add walnuts and dry ingredients and pulse until combined, about 6 times, stopping once to scrape down work bowl. Use spatula to stir in raisins and carrots.

Divide batter between prepared pans and bake in preheated oven until a cake tester inserted in the center comes out clean, about 35–40 minutes. Cool in pans for 2 to 3 minutes and turn out onto wire racks to cool completely. Remove paper. Spread frosting between layers and on top and sides of cake.

Cream Cheese Frosting

This quick and easy frosting is delicious on carrot cake, but it's also good on many other cakes.

Frosts two 8-inch cakes

- ½ pound cream cheese, in pieces, at room temperature**
- ½ stick (4 tablespoons) butter, in pieces**
- 1 cup confectioners' sugar**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

Use metal blade to process cream cheese and butter until combined, about 10 seconds. Add sugar and process until smooth, about 5 seconds. Add vanilla extract and process until smooth, about 15 seconds.

Sherbet and Frozen Yogurt

At least 5 hours before serving, prepare fruit by cutting it into 1-inch pieces. For frozen yogurts, freeze all the fruit in a single layer on baking sheet. For sherbets, freeze $\frac{3}{4}$ of fruit in same way and refrigerate remaining fruit.

A few minutes before serving, process frozen fruit and sugar with metal blade, pulsing about 8 times, then processing continuously until fruit is finely chopped, scraping down work bowl and cover as necessary.

Add refrigerated fruit or yogurt and any additional ingredients called for in recipe. Process just until mixture becomes smooth and creamy, scraping down work bowl as necessary. Taste for sweetness, adding more sugar if necessary.

Sherbets and frozen yogurts are best when served immediately, but they may be frozen for later use. To prepare frozen mixture, cut into 1-inch chunks. Process with metal blade just until mixture becomes smooth and creamy.

Pear Yogurt

- 3 medium pears**
- ¼ cup confectioners' sugar**
- ½ cup yogurt**
- 1 tablespoon lemon juice**

Banana-Apple Sherbet

- 2 small bananas**
- 1 tablespoon confectioners' sugar**
- 2 medium Golden Delicious apples**
- 1½ tablespoons lemon juice**

Apple Pie

Use the Basic Pastry recipe (page 28) and about 2 pounds of apples, peeled and cored.

To assemble the pie, use the metal blade to mix $\frac{1}{2}$ cup sugar, $\frac{3}{4}$ teaspoon cinnamon, $\frac{1}{8}$ teaspoon salt, $\frac{1}{8}$ teaspoon nutmeg and 3 tablespoons flour for 5 seconds.

Slice the apples into the sugar and spice mixture. Transfer the apples to the pie crust. Place second crust over the apples. Pinch crust edges together. With a sharp knife, make 6–8 small cuts in top crust to allow steam to escape. Place pie on a baking sheet and bake in preheated 375°F oven until juices bubble, about 45 minutes.

WARRANTY

THREE-YEAR LIMITED WARRANTY ON THE ENTIRE MACHINE.

FIVE-YEAR FULL WARRANTY ON MOTOR. (U.S. and Canada Only)

This warranty supersedes all previous warranties on Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor.

This warranty is available to consumers only.

You are a consumer if you are the owner of a Cuisinart® Pro Classic™ Food 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® Pro Classic™ Food Processor will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

We warrant that the motor for your Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor will be free of defects in material or workmanship under normal home use for five years from the date of original purchase. This motor warranty covers the motor and excludes all other parts in the motor base assembly area such as the upper and lower plastic housings, work bowl and cover, blades and all electrical components and vertical projecting motor shaft sheath.

We suggest that you complete and return the enclosed warranty registration card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the warranty registration card is not a condition of this warranty. If your Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it, without charge to you. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 800-726-0190 for additional information from our Consumer Service Representatives. Or send the defective product to Consumer Service at Cuisinart, 7475 Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose a check or money order for \$10.00 shipping and handling made payable to Cuisinart. **DO NOT SEND CASH.**

Under California law, only proof of purchase is required. California residents should call 1-800-726-0190 for shipping instructions. If the problem with the machine is determined to be a defect of the motor within the warranty period, all postage and handling charges will be refunded.

Please be sure to include a return address, daytime telephone number, and description of the product defect, product's serial number, original date of purchase, and any other information pertinent to the products return.

Your Cuisinart® Pro Classic™ Food 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.

Warning:

Our Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor and accessories have been carefully designed and manufactured with the highest quality materials to assure your satisfaction and safety when you use them. Although accessories sold by companies other than Cuisinart may be compatible with your Cuisinart machine, they may also be extremely dangerous, and expose the user to serious injury. We specifically caution you not to use other brand accessories, such as juicers, which permit your machine to operate with exposed cutting or shredding discs. We also caution you not to use the large feed tube on this machine with machines built by other manufacturers.

If you have any questions about the safety features of your Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor or any other Cuisinart product, please call us at the toll-free number, 1-800-726-0190.

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

19CE064056

Trademarks or service marks of third parties used herein
are the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-2376-ESP-A

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Procesadora de alimentos Cuisinart® Pro Classic™

Serie DLC-10SY

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

CAPACIDADES MÁXIMAS

ALIMENTO	CAPACIDAD
Frutas/vegetales/queso rebanados o triturados	5 tazas
Frutas/vegetales/queso picados	2 tazas
Frutas/vegetales/queso molidos	3 tazas (volumen procesado: 1½ taza)
Carne, pescado o mariscos picados o molidos	1¼ libra (570 g)
Líquidos fluidos (por ej. aderezo, sopa, etc.)	5 tazas (1.2 L)
Mezcla para pastel	Mezcla para una tarta de queso de 8 pulgadas (20 cm); 15.25 onzas (450 ml) de mezcla preparada.
Galletas	2½ docenas (receta de galletas de chispas de chocolate)
Pan blanco/Masa de pizza	3 tazas (375 g) de harina común o harina para hacer pan
Mantequilla de frutas secas (por ej. maní)	2 tazas

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

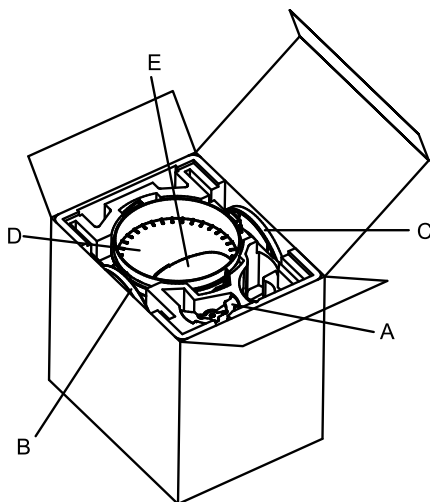
Esta caja contiene una procesadora de alimentos Cuisinart® y sus accesorios: una cuchilla picadora de metal, un disco rebanador, un disco triturador, un adaptador removible para discos, una espátula y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS. Para evitar las heridas, desembale 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 del lado correcto, no de cabeza.
2. Retire la pieza de cartón que contiene la tapa compacta.
3. Retire el manual de instrucciones, la espátula, el panel de cratón y el pequeño cubo de espuma de plástico.
4. En la caja, encontrará un bloque de espuma de poliestireno que contiene las piezas de la procesadora. El adaptador removible para discos (A) se encuentra en una cavidad en el lado corto del bloque de espuma. Sáquelo primero. El disco rebanador (B) y el disco rallador (C) se encuentran en las cavidades en los lados largos del bloque de espuma. Sáquelos **CON SUMO CUIDADO; LOS FILOS SON MUY CORTANTES**. Ahora, solo la tapa del bol (D) y el juego de empujadores (E) quedan en el bloque de espuma. Agarre la tapa por el borde y álcela (puede que el empujador se deslice de la tapa al alzar esta).
5. La base y el bol están en el fondo de la caja. **ALCE LA CUCHILLA CUIDADOSAMENTE, SOSTENIÉNDOLA POR EL EJE DE PLÁSTICO. NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LAS CUCHILLAS; SON MUY AFILADOS.**
6. Retire el bloque-motor y el bol al mismo tiempo, agarrando la parte superior del bol con ambas manos y alzando para retirarlo de la caja. No gire el bol al alzarlo; esto lo separaría de la base.

7. Coloque el aparato sobre la encimera o la mesa y lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.
8. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje; puede que lo necesite para enviar el aparato.

NOTA: 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.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

Preparación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **Las cuchillas y los discos son muy filosos;** manipúlelas con sumo cuidado.
3. **Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no está 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.**
4. No lo utilice en exteriores.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
6. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después que se haya caído, incluso en el agua; llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.

Operación

1. Para reducir el riesgo de herida grave o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
2. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de llenado; siempre use el empujador.
3. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente antes de quitar la tapa. Si el motor no se detiene dentro de 4 segundos después de abrir la tapa, desconecte el aparato y llame al 1-800-726-0190 para asistencia. No utilice el aparato.
4. No guarde las cuchillas ni los discos en el bol. Para prevenir el riesgo de heridas, nunca instale la cuchilla o el disco antes de haberse asegurado de que el bol esté debidamente instalado. Guarde los accesorios fuera del alcance de los niños.

5. Asegúrese de que la tapa esté debidamente puesta y de que el empujador esté completamente engranado antes de poner el aparato en marcha.
6. No intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.

Limpieza

Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.

General

1. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales, o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.
2. No utilice este aparato bajo el efecto del alcohol u otra sustancia que afecte su tiempo de reacción o su percepción.
3. Este aparato está homologado por UL para uso doméstico. Utilícelo únicamente con el propósito para el cual fue diseñado, según se describe en este manual de instrucciones. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
4. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart puede provocar un incendio, un choque eléctrico o una herida.
5. Nunca guarde el aparato con el juego de empujadores en la posición de bloqueo.
6. La potencia nominal máxima (5.0 amp) está basada en el accesorio que consume más electricidad; otros accesorios pueden utilizar menos electricidad.
7. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
8. Para evitar el riesgo de lesiones o daños al bol o a la tapa, no llene el bol por encima de la línea de llenado máximo, o más allá de su capacidad.

AVISO: modelos con base de plástico: 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, invírtala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Piezas

Véase las instrucciones de ensamblaje a continuación.

1. Cuchilla picadora/mezcladora/ amasadora
2. Disco triturador
3. Disco rebanador
4. Boca de llenado
5. Tapa del bol
6. Tapa plana
7. Bol
8. Bloque-motor
9. Botón de control
10. Espátula



Índice

Capacidad del bol	2
Instrucciones de desembalaje.....	3
Medidas de seguridad importantes	4
Piezas	5
Instrucciones de uso	7
Instrucciones para rebanar/triturar/rallar..	7
Usos de la cuchilla de metal	8
Técnicas para picar/hacer puré.....	9
Técnicas para amasar	11
Resolución de problemas al amasar masa de pan	12
Resolución de problemas al amasar masa dulce	13
Preparación de los alimentos para rebanar/ triturar/rallar	14
Cómo retirar los alimentos rebanados/ triturados/rallados del bol	14
Técnicas para rebanar/triturar/rallar.....	15
Resolución de problemas.....	16
Limpieza y almacenaje	16
Para su seguridad	17
Información técnica.....	17
Recetas	18
Garantía.....	33

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el bloque-motor sobre una encimera, cerca de una toma de corriente. Agarre el bol y colóquelo sobre la base, con el asa ligeramente a la izquierda del centro.
2. Gire el bol en sentido antihorario para sujetarlo.
3. Instale la cuchilla en el centro del bol, haciendo coincidir el eje de la cuchilla con el árbol-motor. La parte inferior de la cuchilla casi debería tocar el fondo del bol.
4. Instale la tapa sobre el bol, con la boca de llenado ligeramente a la izquierda del centro. Gire la tapa en sentido antihorario para sujetarla.
5. El juego de empujadores encaja en la boca de llenado grande. Incluye dos empujadores: un empujador grande que cabe en la boca de llenado y un empujador pequeño que cabe en el empujador grande. Presione el pequeño empujador blanco hasta que se bloquee. Presione el empujador grande hasta el fondo y deslice el seguro blanco a la derecha para bloquearlo.
6. Sostenga el juego de empujadores de manera que el seguro blanco esté de su lado. Deslice el juego de empujadores sobre la tapa y presione la pata de bloqueo hacia abajo hasta que encaje.
PRECAUCIÓN: cerciőrese de que la máquina esté apagada antes de practicar bloquear/liberar el juego de empujadores. Bloquear/liberar el juego de empujadores no es necesario durante el funcionamiento. Además, la máquina se apagará si intenta hacerlo.
7. Conecte el cable a una toma de corriente y ponga el botón de control sobre "ON" para encender la máquina. Ponga el botón de control sobre "OFF" para apagar el motor. Ponga el botón de control sobre "PULSE" para pulsar. Si el aparato no se enciende, asegúrese de que esté debidamente conectado y de que el bol, la tapa y el juego de empujadores estén debidamente instalados.
8. Para retirar la tapa, sostenga el juego de

empujadores manteniendo los dedos lejos de las patas de bloqueo. Gire en sentido horario y alce. Importante: la tapa debe estar abierta para poder retirar el bol de la base.

INSTRUCCIONES PARA REBANAR/TRITURAR/RALLAR

1. Instalar el bol.
2. Colocar el disco deseado sobre una superficie plana y segura, los filos apuntando hacia abajo. Manténgalo firmemente con una mano. Con la otra mano, haga coincidir los símbolos "o" y "Δ" sobre el adaptador removible con los mismos símbolos sobre el disco. Gire el adaptador en sentido horario hasta que se bloquee.
3. Coloque el disco sobre el adaptador, girando ligeramente para que encaje. Sin tocar los filos del disco, presione este hacia abajo hasta que quede asentado.
4. Colocar la tapa sobre el bol, con la boca de llenado ligeramente a la izquierda del centro y gire en sentido horario hasta que se bloquee. Introduzca los alimentos en la boca de llenado.
5. Gire el empujador pequeño para bloquearlo y deslice el botón de bloqueo a la izquierda para liberar la funda del empujador. Introduzca el empujador grande en la boca de llenado y presione la funda para hasta el fondo asegurarlo.
6. Ponga el botón de control sobre "PULSE" mientras empuja los alimentos.
7. Para retirar el juego de empujadores, sostenga este con el pulgar sobre la pata grande. Presione firmemente la pata y alce el empujador. La tapa permanecerá en su puesto, dejándole volver a llenar la boca de llenado.
8. Para retirar el disco del adaptador, deslice el botón hasta arriba y gire el adaptador en sentido antihorario.

EJERCICIOS DE PRÁCTICA

Procure practicar con algunos alimentos antes de procesar los alimentos que desea comer. Una papa o una zanahoria son buenas opciones para practicar. Primero, corte los alimentos en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Instale la cuchilla de metal y coloque los ingredientes en el bol. Cierre la tapa y cerciórese que los empujadores están debidamente puestos. Ponga el botón de control sobre “PULSE” y luego suéltelo. Repita esto 2 o 3 veces. Permita que los alimentos bajen al fondo del bol antes de volver a pulsar; esto los pone en la trayectoria de la cuchilla.

Utilizar la función de pulso evita sobreprocesar los alimentos. Averigüe la textura de los alimentos a menudo. Siga pulsando hasta obtener la consistencia deseada. Ciertos alimentos, como las cebollas, suelen licuarse muy rápidamente; averigüe su textura después de cada pulsación. Intente picar otros alimentos, como carne para hamburguesas o salchichas. Luego, prepare mayonesa, masa de hojaldre o pan, según se describe en el libro de recetas.

Para obtener resultados consistentes:

- Utilice pedazos del mismo tamaño.
- No procese cantidades de alimentos más altas que las recomendadas.

Cómo vaciar el bol

Espere hasta que el motor se haya detenido completamente antes de abrir la tapa. Cuando lo esté, retire la tapa (puede retirar la tapa y el juego de empujadores al mismo tiempo). Sostenga el juego de empujadores, manteniendo el pulgar lejos de las patas verticales, y gire en sentido horario. Álcelo; la tapa seguirá.

No intente retirar la tapa y el bol al mismo tiempo; esto puede dañar el bol.

Retire el bol de la base *antes* de retirar la cuchilla; esto creará un sello que evitará los derrames. Gire el bol en sentido horario y álcelo para retirarlo de la base.

Utilice uno de los métodos siguientes para evitar que la cuchilla se caiga al vaciar el bol: Agarre la cuchilla por el eje de plástico y retírela del bol antes de vaciar este. O bien: introduzca el dedo en el orificio debajo del bol y mantenga la cuchilla en su puesto al vaciar el bol. También puede sostener la cuchilla por el eje con su dedo o una espátula mientras vacía el bol.

USOS DE LA CUCHILLA DE METAL

Cómo picar frutas/vegetales crudos:

Primero, corte los alimentos en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); esto producirá resultados más uniformes. No procesa más de 2 tazas (400 g) de alimentos a la vez. Cierre la tapa y asegure el juego de empujadores. PULSE repetidamente, poniendo el botón sobre “PULSE” por un segundo, y luego esperando por un segundo antes de repetir, hasta que los alimentos estén picados. Averigüe la consistencia a menudo. Raspe el bol con una espátula si es necesario para despejar los alimentos de las paredes.

Cómo hacer puré de frutas/vegetales cocidos:

Primero, corte los alimentos en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); esto producirá resultados más uniformes. No procesa más de 2 tazas (400 g) de alimentos a la vez. Cierre la tapa y asegure el juego de empujadores. PULSE para picar grueso, y luego procese continuamente, colocando el botón de control sobre “ON”, hasta obtener la consistencia deseada. **NOTA:** no haga puré de papas usando este método; la cuchilla de metal produce una textura pegajosa. (véase la receta del puré de papas en el libro de recetas al final de este manual).

- Para hacer sopas/cremas, cueza los vegetales en agua/caldo. Coloque los vegetales en el bol, separándolos del caldo con una espumadera. Conseguirá resultados más suaves, más rápidamente, sin no añada líquido. Después de procesar, agregue la cantidad necesaria de líquido de cocción para poder vaciar el bol.
- De vez en cuando, pedazos de alimentos pueden quedar trabados entre la cuchilla y el bol. Si esto ocurriera, apague y desconecte el aparato, abra la tapa, retire la cuchilla y retire los pedazos trabados. Vacíe el bol, vuelva a instalar la cuchilla, regrese los alimentos en el bol y cierre la tapa, quitando primero el empujador pequeño. Encienda la máquina, colocando el botón de control sobre “ON”, y eche los pedazos de alimentos en la boca de llenado pequeña. Agregue los ingredientes restantes y siga procesando como de costumbre.

TÉCNICAS PARA PICAR/HACER PURÉ

Para picar alimentos duros como el ajo o queso duro:

Retire el empujador pequeño, encienda el aparato (“ON”) y eche los alimentos por la abertura en el centro del empujador grande. Los alimentos pequeños como el ajo pueden introducirse enteros. Corte los alimentos grandes como el queso en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Este método es ideal para picar ajo, chalote y cebolla. Con el queso duro y el coco, obtendrá una textura rallada.

IMPORTANTE: si el queso es demasiado duro como para cortarse con cuchillo, no intente picarlo; esto podría dañar la cuchilla o el aparato.

Cómo picar hierbas frescas:

Las hierbas, el bol y la cuchilla deben estar limpios y totalmente secos. Quite los tallos de las hierbas. Coloque las hojas en el bol y procese hasta obtener la consistencia deseada. Cuantas más hierbas pone en el bol, más fino el resultado. Si están completamente secas cuando las pica, las hierbas podrán conservarse en el refrigerador durante 10 días o más, en una bolsa hermética. También pueden congelarse durante hasta meses, en una bolsa o un recipiente hermético.

Cómo rallar cáscara de cítricos o picar frutas pegajosas como dátiles y pasas:

Pele la cáscara de los cítricos con un pelador de vegetales (no pele la parte blanca, la cual es amarga). Corte las peladuras en pedazos de 2 pulgadas (5 cm) o menos y procese con ½ taza (100 g) de azúcar granulada, hasta obtener ralladura. Nota: esto puede tomar 2 minutos o más.

Para picar frutas pegajosas como dátiles, pasas, ciruelas pasas y frutas confitadas, primero congele las frutas por aproximadamente 10 minutos. Coloque las frutas en el bol y agregue un poco de la harina de la receta. No use más de 1 taza (125 g) de harina por cada taza (200 g) de frutas.

TAPA COMPACTA

La tapa compacta es muy práctica para picar, mezclar, hacer puré o amasar, especialmente cuando preparar recetas tales como pasteles, galletas, tartas y panes.

Para instalar la tapa compacta:

Cerciórese de que el bol y la cuchilla picadora, la cuchilla amasadora o el accesorio batidor estén debidamente instalados. Coloque la tapa compacta sobre el bol de manera que el logotipo Cuisinart de la tapa apunte hacia arriba y sea legible. Luego, gire la tapa en sentido antihorario para sujetarla.

Para retirar la tapa compacta:

Coloque una mano cerca del logotipo Cuisinart y otra en el lado opuesto de la tapa; gire la tapa en sentido horario. Alce la tapa para retirarla del bol.

USOS DE LA CUCHILLA DE METAL

Cómo picar carne, aves, pescado y mariscos:

Utilice alimentos helados, pero no congelados. Corte la carne en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) para obtener resultados más homogéneos. No procese más de 2½ tazas (570 g) a la vez. Ponga el botón de control sobre “PULSE” por un segundo 3 o 4 veces, esperando un segundo entre cada pulsación. Para obtener una textura más fina, procese continuamente por varios segundos. Averigüe la consistencia a menudo. Raspe el bol con una espátula si es necesario.

Cómo moler carne, aves, pescado y mariscos:

Prepare los alimentos según se describió en la sección anterior. PULSE para picar, y luego procese continuamente hasta obtener la consistencia deseada. Raspe el bol con una espátula si es necesario. Deje los alimentos molidos en el bol y agregue los ingredientes especificados en la receta (por ej. huevos, crema, condimentos). Siga procesando para mezclar. Recuerda que la textura final depende de cuánto tiempo procesa los alimentos. Variar el tiempo permite obtener una variedad de texturas, ideales para hamburguesas, papas ralladas, pimientos rellenos, “pâtés” con pedazos o “mousses” suaves.

Cómo picar nueces:

No procese más de 2 tazas (400 g) a la vez. Ponga repetidamente el botón de control sobre “PULSE”, averiguando a menudo para asegurarse de que las nueces no se conviertan en mantequilla. Si una receta incluye harina o azúcar, combine 1 taza (200 g) de nueces con ½ taza (60 g) de harina o ½ taza (100 g) de azúcar antes de procesar; esto permitirá obtener resultados muy finos, sin hacer mantequilla de nueces. También puede picar las nueces con un disco triturador. El disco triturador/rallador fino (opcional) es particularmente eficaz para este trabajo.

Cómo hacer mantequilla de maní u otras nueces:

No procese más de 2 tazas (400 g) a la vez.

Procese continuamente. Después de 2–3 minutos, las nueces empezarán a formar una bola que se suavizará poco a poco. Raspe el bol con una espátula y siga procesando

hasta que gotas de aceite sean visibles. Pruebe para averiguar la consistencia. Cuanto más tiempo procesa las nueces, más suave la mantequilla. Para conseguir mantequilla con pedazos, agregue un puñado de nueces al bol cuando la bola de mantequilla empiece a suavizarse. Para hacer mantequilla de anacardo, agregue un poco de aceite vegetal sin sabor. Las mantequillas de nueces caseras no contienen conservantes. Por lo tanto, deberá conservarlas en el refrigerador.

Cómo hacer mantequillas aromatizadas, cremas para untar y salsas para mojar:

Para hacer mantequilla aromatizada, corte la mantequilla en pedacitos y permita que llegue a temperatura ambiente. Procese los ingredientes saborizantes (anchoas, queso, hierbas, etc.) primero, picándolos finamente. Cerciórese de que el bol esté limpio y seco. Si la receta incluye ingredientes duros como ajo o queso duro, encienda el aparato y eche los ingredientes en la boca de llenado. Agregue la mantequilla y procese continuamente (ON) hasta obtener una mezcla suave. Agregue los ingredientes líquidos de último, sin apagar el aparato, y procese *justo* hasta incorporarlos. Para hacer cremas para untar o salsas para mojar, procese los ingredientes de la misma manera. Utilice ingredientes a temperatura ambiente, córtelos en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) y agréguelos una cucharada a la vez.

Cómo hacer mayonesa:

Cerciórese de que el bol y la cuchilla estén limpios y secos. Utilice un huevo grande entero, o las yemas de dos huevos grandes. La mayonesa hecha con yemas será casi tan espesa como la mantequilla. Prepare $\frac{2}{3}$ taza (160 ml) de aceite por yema o $1\frac{1}{4}$ taza (295 ml) de aceite por huevo entero.

Procese las yemas o el huevo con sal, mostaza y 2 cucharadas de aceite vegetal durante por lo menos 30 segundos. Sin apagar la máquina, vierta $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de aceite en el empujador pequeño. Cuando el empujador esté vacío, retírelo (sin apagar la máquina) y agregue muy lentamente el resto del aceite. Véase el libro de recetas en la parte de en el lado opuesto de este manual.

Cómo montar claras:

Utilice este método solamente para preparar recetas que pueden prepararse casi por completo usando una procesadora de alimentos. Asegúrese de que el bol esté muy limpio. Coloque 3 o más claras de huevo en el bol y presione el botón ON. Agregue 1 cucharadita de jugo de limón o de vinagre por clara; esto permite obtener claras montadas más firmes (el sabor es imperceptible en los pasteles o soufflés). Siga procesando por $1\frac{1}{2}$ – $2\frac{1}{2}$ minutos, hasta que la claras batidas estén firmes. Para conseguir claras montadas más ligeras, utilice el accesorio batidor (opcional).

Cómo batir crema:

La crema batida/nata montada hecha con procesadora mantiene su forma. Es perfecta para decorar pasteles o servir con frutas del bosque o postres. Sin embargo, no tendrá la consistencia ligera y esponjosa de la crema batida tradicional. Para conseguir crema batida más ligera y esponjosa, utilice el accesorio batidor (opcional). Refrigerere la crema antes de empezar. Procese continuamente hasta que empiece a espesarse. Luego, agregue la cantidad deseada de azúcar y siga procesando hasta obtener la consistencia deseada. Para obtener resultados consistentes, agregue 2 cucharadas (15 g) de leche sin grasa/descremada en polvo a la crema antes de batir.

Cómo rallar pan y moler galletas:

Corte le pan o las galletas (saladas o dulces) en pedazos y colóquelos en el bol. Procese continuamente hasta obtener la consistencia deseada. Añada perejil picado u otras hierbas picadas si desea. Si desea añadir mantequilla, primero procese el pan o las galletas, y luego agregue la mantequilla por el empujador pequeño, sin apagar la máquina.

Para preparar fondo de tarta de galletas molidas, procese las galletas según se describe anteriormente. Agregue azúcar, especias y mantequilla, según se describe en la receta. Procese hasta que la mezcla esté bien mezclada.

Cómo preparar masa de hojaldre:

Lo siguiente describe el método general; para proporciones exactas, véase el libro de recetas en el lado opuesto de este manual.

Coloque harina, sal y pedazos de mantequilla muy fría o congelada en el bol. Procese hasta obtener una mezcla que tenga la consistencia de la harina de maíz. Sin apagar la máquina, empiece a agregar agua helada por la boca

de llenado, una cucharada a la vez. Deje de procesar ni bien la masa forme una bola; esto producirá una maza suave y hojaldrada. Utilice la masa inmediatamente o forme un disco de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de espesor. Envuelva la masa en papel film/plástico y refrigérela hasta el momento de usar.

Para preparar panes sin levadura o pasteles/tortas con polvo de hornear y/o bicarbonato de sodio:

La regla más importante es no sobreprocesar la masa después de añadir la harina.

Utilice ingredientes fríos. Si la receta requiere ralladura o ingredientes picados (por ej. nueces), prepare estos ingredientes primero, mientras el bol está limpio y seco, y resérvelos hasta el momento de usar (siempre añada azúcar para hacer ralladura).

Coloque los ingredientes secos (harina, sal, polvo de hornear/bicarbonato) en el bol y procese por 5 segundos, usando la cuchilla de metal. Retire los ingredientes secos del bol.

Coloque los huevos y el azúcar en el bol y procese continuamente por aproximadamente 1 minuto. Luego, agregue mantequilla a temperatura ambiente, en pedacitos. Procese por 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea. Agregue los condimentos (vainilla, especias, cacao, etc.); procese hasta obtener una mezcla suave. Agregue los ingredientes secos. Pulse, averiguando el resultado después de cada pulsación. Deje de pulsar después de haber incorporado los ingredientes secos. Si procesa demasiado la masa, el pastel/bizcocho será duro. Nota: si la receta requiere ingredientes picados grueso (por ej. pasas o nueces), agregue estos al mismo tiempo como los ingredientes secos.

Cómo procesar harinas preparadas para pasteles:

Su procesadora de alimentos es lo suficientemente grande como para procesar un paquete de 15.25 onzas (430 g) de harina preparada.

Instale la cuchilla de metal y coloque la harina preparada en el bol. Encienda la máquina, agregue los huevos y el líquido por el empujador pequeño y procese por 5 segundos. Raspe el bol y procese por 1 minuto adicional. No retire la cuchilla de metal. Introduzca el dedo en la abertura debajo del bol para mantener la cuchilla en su puesto al vaciar el bol.

CONSEJO: después de vaciar el bol, regréselo sobre el bloque-motor. Instale la cuchilla de

metal y pulse una vez más; esto despegará los alimentos de la cuchilla. Retire la cuchilla y raspe el bol con una espátula.

TÉCNICAS PARA AMASAR MASA DE LEVADURA

Su procesadora de alimentos Pro Classic™ ha sido diseñada para mezclar y amasar en una fracción del tiempo. Obtendrá resultados perfectos si sigue estas instrucciones: NUNCA PROCESE MASA QUE ESTÉ DEMASIADO DURA PARA AMASARSE A MANO.

Hay dos tipos de masa con levadura.

La masa de pan típica está hecha con una mezcla de harina que contiene por lo menos un 50 % de harina blanca. Es suave, flexible y ligeramente pegajosa. No pega a las paredes del bol.

La masa dulce típica contiene más azúcar, mantequilla y/o huevos que la masa de pan típica. Es rica y pegajosa, y no deja el bol limpio. Requiere amasarse durante menos tiempo (por lo general, 30 segundos son suficientes, pero obtendrá mejores resultados si la amasa durante 60–90 segundos, siempre que la máquina no ralentice). El método para amasar es el mismo para ambos tipos de masa.

Capacidad:

Si la receta incluye más de la cantidad recomendada, procese los ingredientes en varias veces. También procese la masa dulce en varias veces si la receta requiere más de 3½ tazas (435 g) de harina. Recomendamos usar un máximo de 4 tazas (500 g) de harina común o 2½ tazas (300 g) de harina integral.

Cómo medir la harina:

Es preferible pesar la harina. Si no tiene balanza, o si una receta no especifica el peso, utilice un vaso medidor para ingredientes secos (no para líquidos).

Revuelva la harina con una cuchara o un tenedor antes de medirla. Llene el vaso medidor completamente. Enrase la harina con el filo de un cuchillo o una espátula.

Cómo activar/fermentar la levadura:

Averigüe la fecha de vencimiento de la levadura; si pasó la fecha, no la use. Disuelva la levadura en ½ taza (80 ml) de líquido tibio. Si la receta incluye un edulcorante, como azúcar o miel, agregue una cucharadita con la levadura. Si la receta no

incluye edulcorante, agregue una pizca de azúcar; Sin esto, la levadura no fermentará. Deje la mezcla reposar durante hasta 10 minutos, hasta que se vuelva espumosa.

Cómo procesar ingredientes secos:

Coloque la harina y los ingredientes secos en el bol. Si la receta requiere hierbas, aceite o manteca/mantequilla, agregue estos con la harina. Procese continuamente durante 20 segundos. Nota: puede añadir el queso, las nueces y las pasas con los ingredientes secos o durante el amasado final. Para dejarlos casi enteros, agréguelos durante los últimos 5 segundos. Para conseguir una textura más fina, agréguelos antes.

Cómo añadir líquidos:

Los líquidos deben añadirse por el empujador pequeño, mientras la máquina está encendida. Eche el líquido lentamente, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido chapotea o salpica, deje de añadir, pero no apague el aparato. Espere hasta que los ingredientes se mezclen, y luego siga añadiendo lentamente el líquido. Eche el líquido sobre la masa en el momento en que pasa bajo la boca de llenado. Procure no verter el líquido directamente en el fondo del bol.

Siga la receta al pie de la letra. Es importante que añada suficiente líquido, para que la masa pueda amasarse debidamente. Amasar masa muy densa puede cansar la máquina.

La temperatura del líquido usado para disolver la levadura debe estar entre 105 °F (40 °C) y 120 °F (49 °C). Si la temperatura es más baja, la levadura no se activará. Si la temperatura es demasiado alta (más de 130 °F/54 °C), la células de levadura morirán.

Todos los líquidos usados en la receta, excepto el líquido usado para activar/fermentar la levadura, deben estar fríos, para evitar que la masa se sobrecaliente. No permita que la masa alcance más de 100 °F (37 °C); esto impediría que se leude.

Para amasar masa de pan:

Procure no procesar masa que esté demasiado dura para amasarse a mano; esto podría cansar el motor.

Después de que la masa llegue a formar una bola, procese por 60 segundos adicionales. Apague la máquina y averigüe la consistencia de la masa. La masa fermentada salada estará suave y ligeramente pegajosa. Estire la masa entre sus manos para averiguar la consistencia. Si se siente dura, grumosa o irregular, siga procesando hasta

que esté suave y flexible. Asegúrese de que la cuchilla esté debidamente instalada antes de regresar la masa al bol.

Masa de panes dulces tipo “coffee cake” o “brioche”:

Procese la masa durante por lo menos 30 segundos después de haber incorporado todos los ingredientes. La masa seguirá pegando a las paredes del bol. Si es necesario, raspe el bol y procese por 5 segundos adicionales.

Cómo dejar leudar la masa:

Ponga la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada. Expulse el aire y cierre la bolsa, dejando suficiente espacio para que la masa pueda leudar. O: ponga la masa en un recipiente grande engrasado con mantequilla o aceite vegetal. Voltee la masa para cubrirla con mantequilla/aceite. Cubra el recipiente con una toalla humedecida o papel film/plástico aceitado. Deje leudar, en un lugar templado (80 °F/26 °C) sin corrientes de aire. Por lo general, eso demora

1½ hora, pero puede tomar entre 45 minutos y varias horas dependiendo del tipo de harina y de la humedad en el aire. Para probar la masa, hunda su dedo ligeramente en ella. La abolladura debería permanecer en la masa. Si no lo hace, deje que la masa leude por más tiempo y pruébela otra vez. Cuando la masa esté lista, aplástela para desinflarla.

Cómo dar forma y hornear al pan:

Si usa un molde de barra para cocer el pan, llene el molde solamente hasta la mitad. Deje leudar la masa en el molde hasta que pase ligeramente la cumbre. Si desea dar forma al pan, coloque la masa sobre una placa aceitada y permita que se leude al doble de su volumen.

Preparación consecutiva:

Si desea, puede preparar varias tandas consecutivas de pan. El motor de su procesadora de alimentos es extremadamente eficaz. Siga las recetas al final de este manual.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS AL AMASAR MASA DE PAN

La cuchilla no combina los ingredientes

Siempre ponga la procesadora en marcha antes de agregar líquido.

Eche el líquido lentamente, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido chapotea o salpica, deje de añadirlo, pero

no apague el aparato. Espere hasta que los ingredientes se mezclen, y luego siga añadiendo lentamente el líquido. Eche el líquido por la boca de llenado, en el momento preciso en que la masa pasa bajo esta; procure no verter el líquido directamente en el fondo del bol.

La cuchilla no permanece en el fondo del bol

Presione la cuchilla para asegurarse de que esté en el fondo del bol.

Masa excesivamente pegajosa puede alzar la cuchilla. Si la masa parece muy pegajosa, vuelva a instalar la cuchilla y agregue inmediatamente 2 cucharadas (15 g) de harina por la boca de llenado, sin apagar la máquina.

La masa no deja el bol limpio

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Dividir la masa en dos porciones y amasar por separado.
- Puede que la masa esté demasiado seca. Si la masa se desmigaja, añada agua 1 cucharada a la vez, sin apagar la máquina, y siga procesando hasta que la masa deje de pegar al bol. Espere 10 segundos entre cada adición.
- Puede que la masa esté demasiado húmeda. Sin apagar la máquina, añada 1 cucharada de harina. Si es necesario, añada más harina, 1 cucharada a la vez, hasta que la masa deje de pegar al bol y forme una bola.

La masa se enreda en la cuchilla y no está homogénea

Apague la máquina y retire cuidadosamente la masa. Divida esta en 3 porciones y disponga las porciones uniformemente en el fondo del bol. Siga procesando hasta que la masa esté suave y flexible.

La masa parece dura

Divida la masa en 2 o 3 porciones y disponga estas uniformemente en el fondo del bol. Amase por 10 segundos, hasta obtener una masa suave y homogénea.

La masa está demasiado suave o se fuga

Siempre encienda la máquina antes de añadir líquido y espere hasta que los ingredientes secos absorban el líquido antes de añadir más.

El motor se apaga

- Puede que el juego de empujadores no esté debidamente instalado. Presione la funda para bloquear los empujadores y siga procesando.
- Puede que la tapa haya quedado abierta. Cierre la tapa y siga procesando.

- Puede que el cable se haya desconectado de la toma de corriente. Conecte el cable a la toma de corriente y siga procesando.
- Puede que la máquina se haya cansado y que el motor haya sobrecalentado. Permita que el motor se enfríe por 10 minutos. Un cortocircuito de seguridad apaga automáticamente en motor en caso de sobrecalentamiento. Si el motor se apaga de repente, apague la máquina. Después de 5–10 minutos, divida la masa en 2 porciones y siga procesando cada porción por separado. Pellizque la masa para asegurarse de que no esté demasiado dura para amasarse a mano. Si lo es, agregue líquido, 1 cucharadita a la vez, hasta que la masa deje de pegar al bol.

La masa no leuda

Recomendamos que siempre active/fermente la levadura, combinándola con ½ cucharadita de azúcar y ⅓ taza (75 ml) de líquido tibio. Dentro de 10 minutos, la levadura hará espuma, lo que indica que está activa. No utilice levadura seca vencida.

No utilice agua más caliente; esto podría matar las células de levadura y sobrecalentar la masa. Disuelva la levadura en aproximadamente ⅓ taza (75 ml) de agua tibia; el resto del líquido debe estar frío.

Evite procesar la masa por demasiado tiempo; podría sobrecalentarse. La temperatura de la masa debería alcanzar 80 °F (26 °C), pero nunca exceder 100 °F (37 °C).

Deje leudar la masa en un lugar templado de 80–90 °F (26–32 °C).

El pan está demasiado pesado/denso

La próxima vez, averigüe la textura de la masa antes de ponerla a leudar. La masa debe estar suave, flexible y ligeramente pegajosa. Deje leudar la masa al doble de su volumen, en un recipiente o una bolsa, y permita que se leude otra vez después de dar forma al pan.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS AL AMASAR MASA DULCE

El motor pierde velocidad

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Divida la masa en dos porciones y amase cada porción por separado.
- No procese la masa durante mucho tiempo después de haber incorporado los ingredientes. Las masas ricas producirán buenos resultados después de tan solo 30 segundos.

La cuchilla no incorpora los ingredientes:

A menos que la receta requiera mantequilla/margarina derretida, corte la mantequilla en pedacitos.

La cuchilla no permanece en el fondo del bol:

Presione la cuchilla para asegurarse de que esté en el fondo del bol. Puede que el bol esté sobrecargado. Divida la masa en 2 porciones y amase cada porción por separado.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA REBANAR/TRITURAR/RALLAR

Frutas y vegetales redondos (cebollas, manzanas, etc.)

Corte la parte inferior de la fruta o del vegetal para que repose recta sobre el disco.

Introduzca la fruta o el vegetal en la boca de llenado, en lado cortado primero, y lo más posible hacia la izquierda para que no se mueva durante el procesamiento.

Elija frutas maduras, pero firmes.

Siempre saque las colas, pepas, huesos y semillas antes de procesar. No es necesario quitar las pepas de los cítricos. Tampoco es necesario pelarlos.

Para cortar pimientos dulces en rodajas:

Quite el tallo y corte el lado del tallo recto. Quite el corazón y las semillas con una cuchara. No corte el otro lado del pimiento; esto producirá rodajas más redondas y uniformes.

Frutas grandes (piña, melón, etc.)

Corte la fruta por la mitad y retire el corazón o las pepas. Corte cada mitad en pedazos más pequeños si es necesario. Corte la parte de arriba y la parte de abajo.

Col y lechuga

Corte la parte de arriba y la de abajo, y luego córtela verticalmente por la mitad. Quite el corazón y corte la col/lechuga en pedazos que quepan en la boca de llenado, siempre verticalmente. El disco rebanador de 2 mm y el disco rebanador de 1 mm (opcionales) son perfectos para rebanar col para hacer ensalada.

Si los pedazos no caben en la boca de llenado:

Intente introducirlos por la parte de abajo, la cual es ligeramente más ancha.

Posicione los alimentos según el resultado deseado:

Verticalmente para obtener rodajas cortas.

horizontalmente para obtener rodajas largas;

Apretuje los alimentos en la boca de llenado, pero no sobrecargue esta.

Siempre use los empujadores para empujar los alimentos. Nunca introduzca los dedos ni algún utensilio en la boca de llenado.

Nunca empuje el empujador con mucha fuerza.

Emplee presión leve para empujar el queso y los alimentos suaves (bananas, champiñones, fresas, tomates). Emplee presión moderada para empujar los alimentos firmes (manzanas, apio, cítricos, papas y calabacines). Emplee presión firme para empujar los alimentos muy duros (zanahorias, batatas).

EJERCICIOS DE PRÁCTICA

1. Instale el disco deseado, cierre la tapa e introduzca los alimentos en la boca de llenado.
2. Prepare el juego de empujadores. Bloquee el empujador pequeño y deslice el seguro en la parte trasera de la funda para que el empujador grande pueda moverse libremente.
3. Introduzca el empujador grande en la boca de llenado y presione la funda para asegurarlo. PULSE mientras empuja los alimentos. Suelte el botón ni bien los alimentos estén rebanados/rallados.
4. Vuelva a llenar la boca de llenado, sin abrir la tapa. Simplemente agarre el juego de empujadores, posicionando sus dedos sobre la pata de bloqueo ancha. Presione firmemente la pata y alce el empujador. Saldrá fácilmente, dejando la tapa y la boca de llenado en su lugar. Coloque los alimentos en la boca de llenado.

CÓMO RETIRAR LOS ALIMENTOS DEL BOL

Espere hasta que el disco esté completamente inmóvil. Cuando lo esté, retire la tapa. Sostenga el juego de empujadores, manteniendo el pulgar lejos de las patas de bloqueo, y gire en sentido horario. El juego de empujadores y la tapa se sacarán juntos.

Retire el disco rebanador/rallador del bol antes de retirar este de la base. Introduzca dos dedos debajo de cada lado del disco y álcelo. Gire el bol en sentido horario y álcelo para retirarlo de la base.

Coloque el disco sobre la tapa (puesta al revés) para evitar los goteos.

TÉCNICAS PARA REBANAR/ RALLAR

Pequeñas frutas/hortalizas redondas (fresas, rábanos, champiñones, etc.)

Corte las frutas/hortalizas por ambos lados. Introdúzcalas en la boca de llenado, el lado cortado hacia abajo. La boca de llenado podrá llenarse hasta 1 pulgada (2.5 cm) de la cumbre. Las primeras rodajas son perfectas para decorar. Si desea que todas las rodajas tengan exactamente el mismo espesor, procese una capa de frutas/hortalizas a la vez.

Frutas y vegetales largos (bananas, apio, calabacines, etc.)

Córtelos en pedazos más pequeños si fuera necesario. Corte ambos lados rectos. Posicione los pedazos verticalmente en la boca de llenado, apretujándolos para que no se muevan durante el procesamiento.

Pequeñas cantidades

Introduzca los alimentos en el centro del empujador grande y empújelos con el empujador pequeño. Retire el empujador pequeño del empujador grande. Introduzca el empujador grande en la boca de llenado y presione la funda para sujetarlo. Asegúrese de que el empujador pequeño esté asegurado. Corte los alimentos en pedazos si es necesario. Si los alimentos son largos y finos (por ej. zanahorias), colóquelos lo más posible hacia la izquierda para que no se muevan. Si los alimentos son más ancho de un lado que de otro (por ej. zanahorias, apio o cebolletas), córtelos por la mitad y júntelos en pares de manera que cada lado tenga aproximadamente el mismo diámetro.

Habichuelas estilo francés

Corte las habichuelas para que quepan horizontalmente en la boca de llenado. Escáldelas en agua hirviendo salada durante 60 segundos, y luego póngalas inmediatamente en agua helada para detener la cocción. Una vez frías, escúrralas y séquelas. Dispóngalas horizontalmente en la boca de llenado, llenando esta hasta 1 pulgada (2.5 cm) de la cumbre. Instale el disco rebanador. Asegúrese de que el empujador pequeño esté asegurado y de que el empujador grande pueda moverse libremente. PULSE, ejerciendo presión leve, para cortar las habichuelas en lonjas finas. Utilice el mismo método para triturar o cortar las zanahorias y los calabacines crudos en rodajas largas y oblicuas.

Juliana de frutas o de vegetales

Preparar una Juliana consiste en cortar las frutas o los vegetales dos veces, para obtener tiras largas y muy delgadas. Introduzca las frutas o los vegetales (papas, nabos, calabacines, manzanas, etc.) horizontalmente en la boca de llenado. PULSE mientras empuja los alimentos. Obtendrá rodajas largas. Retire las rodajas del bol y vuelva a ensamblar la fruta o el vegetal. Introduzca las rodajas (juntas)

verticalmente en la boca de llenado. Rebánelas otra vez. Obtendrá tiras largas y delgadas. Para hacer Juliana de frutas/vegetales en un paso, utilice el disco para cortar en Juliana (opcional).

Cómo rebanar carne/pollo

Carne/pollo cocinados

La carne debe estar muy fría. Corte la carne en pedazos si es necesario. Para preparar Juliana de jamón o mortadela, enrolle varias lonchas juntas y coloque cuantos más rollos posible verticalmente en la boca de llenado. Para obtener resultados óptimos, utilice lonchas cuadradas o rectangulares.

Carne/pollo crudos

Corte los alimentos en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de llenado. Por lo general, deberá cortar las pechugas transversalmente por la mitad. Envuelva los pedazos en papel film/plástico y póngalos en el congelador. Una vez semicongelada (está dura al tacto, pero se puede pinchar fácilmente con la punta de un cuchillo afilado), la carne está lista. Coloque los pedazos horizontalmente o verticalmente en la boca de llenado, o coloque los pedazos horizontalmente en la boca de llenado y rebánelos en dirección del grano, ejerciendo presión firme.

Salchichas, salami, etc.

Congele las salchichas tiernas hasta que estén duras al tacto, pero lo suficientemente suaves como para poder perforarse fácilmente con la punta de un cuchillo afilado. No es necesario congelar las salchichas duras. Si es delgada, introduzca la salchicha en el centro del empujador grande. En el caso contrario, córtela en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de llenado. Disponga los pedazos verticalmente en la boca de llenado, apretujándolos para que no se muevan durante el procesamiento.

CÓMO REBANAR/TRITURAR/ RALLAR QUESO

Quesos duros como el queso suizo y el queso Cheddar

Corte el queso en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de llenado. Congélelo hasta que esté duro al tacto pero que se pueda pinchar fácilmente con la punta de un cuchillo afilado. Coloque los pedazos verticalmente en la boca de llenado y procese, empujando suavemente el empujador.

IMPORTANTE: nunca intente rebanar queso suave como la Mozzarella o queso duro como el queso Parmesano; esto podría dañar el disco o el motor. La mayoría de los quesos pueden rallarse, excepto los quesos muy suaves. Para triturar/rallar Mozzarella, deberá congelarla durante unos minutos primero. Los quesos duros deben estar a temperatura ambiente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La mayoría de los problemas son fáciles de solucionar. Aquí están algunos de los problemas más comunes y sus soluciones.

Los resultados no son uniformes

Procese menos alimentos a la vez o utilice el modo PULSE hasta conseguir pedazos de menos de ½ pulgada (1.5 cm).

Líquido está filtrándose por la cuchilla

Retire el bol de la base ni bien termine. No retire la cuchilla primero. Cuando retira el bol junto con la cuchilla, la cuchilla baja, formando un sello casi perfecto en el fondo del bol.

Líquido está filtrándose por la tapa

Ha agregado demasiado líquido. Nunca procese más de 2¾ tazas (650 ml) de líquido fluido o 5 tazas (1.2 L) de líquido espeso. Cuanto más espeso el líquido, más puede procesar a la vez. Las cantidades arriba son para mezclas espesas como mezcla de pastel o panqueques.

Las rebanadas no son uniformes

Apretuje los alimentos en la boca de llenado con más cuidado. Procese, ejerciendo presión uniforme.

Los alimentos no se mantienen rectos en la boca de llenado

Corte los alimentos en pedazos que quepan en la boca de llenado y tengan la misma altura. Para

rebanar solamente uno o dos pedazos, coloque los alimentos en la boca de llenado pequeña. Parta las zanahorias longitudinalmente a la mitad e introduzca una mitad apuntando hacia abajo y la otra mitad apuntando hacia arriba.

Los alimentos rebanados o triturados se acumulan sobre las paredes del bol

Esto es normal. De vez en cuando, retire el disco y raspe el bol con una espátula. Cuando los alimentos procesados lleguen al nivel del disco, vacíe el bol.

Pedazos de alimentos permanecen encima del disco rebanador o rallador

Esto es normal. Mueva el empujador grande hacia arriba y abajo para terminar de rebanar/triturar/rallar los pedazos, o vuelva a posicionar los pedazos en la boca de llenado y rebánelos/trítúrelos/rállelos otra vez.

El queso suave, como la Mozzarella, se descompone y se queda encima del disco rallador

El queso no era lo suficientemente frío, o se ejerció demasiada presión sobre el empujador. Para triturar/rallar queso suave, no presione el empujador sino deje que el disco triture/ralle el disco, golpeando el empujador para guiarlo.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

Guarde su procesadora de alimentos sobre la encimera, para siempre tenerla lista. Desenchufe el aparato cuando no está en uso. No guarde el aparato con el juego de empujadores en la posición de bloqueo; esto podría dañar el mecanismo de encendido/apagado.

Guarde los accesorios fuera del alcance de los niños. Las cajas de almacenaje (opcionales) permiten guardar los accesorios de manera segura y práctica.

Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas. Recomendamos que las lave en el nivel superior del lavavajillas únicamente. Ponga el bol al revés para evitar que se llene de agua durante el ciclo de lavado. Recuerde donde colocó la cuchilla y los discos y tenga cuidado al sacarlos del lavavajillas.

Le recomendamos que enjuague todas las piezas inmediatamente después del uso para evitar que los residuos de alimentos se sequen, lo que dificulta la limpieza. El orificio en el fondo del

empujador grande permite que el agua escurra y facilita la limpieza. Si alimentos quedaron atrapados en el empujador, límpielo con un cepillo para botella.

Si desea lavar las cuchillas y los discos a mano, haga esto con mucho cuidado. No los deje en agua jabonosa, donde los pueda perder de vista. Para limpiar la cuchilla, llene el bol con agua jabonosa. Instale la cuchilla en el bol y, sosteniéndola por el eje de plástico, muévala rápidamente y repetidamente desde arriba hasta abajo. También puede usar la ducha del fregadero. Utilice un cepillo si es necesario.

El bol es de Lexan®, un material plástico inastillable y resistente al calor. Sin embargo, no debe meterse al microondas porque contiene piezas de metal.

Algunos alimentos duros pueden rallar el bol. Es el caso del hielo, de las especias enteras y de algunos aceites como el aceite de gaulteria (“wintergreen”). Si le gusta preparar sus propias mezclas de especias, es buena idea comprar otro bol solamente para esto.

La carcasa está hecha de un plástico resistente a impacto. El acabado lucirá nuevo durante años. Limpie la base con una esponja ligeramente humedecida durante el uso.

Los pies de goma de la base mantienen el aparato estable sobre la mayoría de las superficies cuando esté en marcha. Si los pies dejan marcas en la encimera, rocíe producto quitamanchas y limpie la zona con una esponja humedecida. Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo. Para limpiar el interior del adaptador removible, deslice el botón de liberación hasta arriba y manténgalo en esta posición mientras enjuaga el interior.

IMPORTANTE: no guarde las cuchillas ni los discos sobre el árbol del motor. Instale la cuchilla o el disco en el momento de usarlo únicamente.

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

PARA SU SEGURIDAD

Su aparato, como todos los electrodomésticos, debe usarse con cuidado. Para prevenir los riesgos de herida resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad:

- Manipule la cuchilla y los discos con sumo cuidado; sus filos son muy cortantes.
- Siempre coloque el disco sobre una superficie plana y estable antes de conectar el adaptador removible.
- Asegúrese de que el bol esté debidamente

asegurado antes de instalar la cuchilla o el disco.

- Asegúrese de que la cuchilla o el disco estén debidamente asentados, lo más bajo que puedan.
- Siempre instale la cuchilla antes de agregar los ingredientes.
- Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos ni una espátula en la boca de llenado.
- Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o retirar el empujador.
- Tenga cuidado de no dejar caer la cuchilla al vaciar el bol. Retire la cuchilla antes de vaciar el bol, o manténgala en su lugar con su dedo, una espátula o una cuchara.
- No utilice el juego de empujadores si la funda se separa del empujador. Llame al servicio de atención al cliente de Cuisinart inmediatamente. (véase la sección “Garantía”).

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Un interruptor de seguridad apagará automáticamente en motor en caso de sobrecalentamiento. Esto puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas durante un tiempo prolongado o cuando usa el aparato sin interrupción durante un tiempo excesivo. Si esto ocurriera, desconecte el aparato y permita que se enfríe por 10 minutos o más (hasta una hora en casos extremos).

Un mecanismo de seguridad impide que el aparato se ponga en marcha a menos que el bol y la tapa estén debidamente asegurados. El motor de la procesadora se apaga muy rápidamente después de apagar el aparato y se detiene automáticamente al sacar el juego de empujadores de la boca de llenado.

RECETAS

Aperitivos/Entradas

Guacamole	19
Crema para untar de queso azul y pacanas ...	19
Pâté de hígado de pollo	19
“Monedas” de queso	19

Sopas y cremas

Gazpacho con pedazos	20
Sopa de puerro y papas/“Vichyssoise”	20
Sopa de lentejas.....	21
Sopa de arvejas.....	21

Carne, pollo y pescado

Hamburguesas	21
Pan de carne o albóndigas.....	22
Chile	22
Salchicha.....	23
Croqueta de papa y carne.....	23
Salteado de pollo con vegetales	23
Croquetas de cangrejo.....	24

Vegetales

Puré de brécol.....	24
Puré de papas	24
Gratén de papas.....	25
Zanahorias y calabacines rallados	25

Ensaladas

Ensalada de tomates.....	25
Ensalada de col cremosa	26
Ensalada de zanahoria rallada	26

Salsas

Pesto	26
Salsa mexicana	27
Mayonesa básica	27
Picadillo de naranja-arándanos agrios sin cocinar	27
Crema pastelera.....	?
Salsa de chocolate.....	27
Salsa de frambuesa.....	28

Masa de hojaldre básica	28
-------------------------------	----

Masas

Masa de hojaldre básica	?
Tarta de fruta.....	?

Panes/bizcochos sin levadura, panes de levadura y pizza

Pan de maíz.....	28
“Coffee cake”	29
Pan blanco	29
Pan de trigo integral	?
Masa de pizza	29
Pizza rápida	30
Salsa de tomate para pizza.....	30

Postres

“Brownies” cremosos.....	31
Galletas de avena con chispas de chocolate..	31
Pastel de zanahoria	31
Baño de queso crema	32
Helado de yogur de pera.....	32
Sorbete de banana-manzana.....	32
Tarta de manzana.....	32

CONSEJO: la tapa compacta es muy práctica para picar, mezclar, hacer puré o amasar, especialmente cuando preparar recetas tales como pasteles, galletas, tartas y panes.

Guacamole

Sirva esta sabrosa salsa con chips de maíz o vegetales crudos. Sustituya el cilantro por perejil si desea.

Rinde 2¼ tazas (500 ml)

- 1 diente de ajo grande, pelado**
- 1 jalapeño mediano, cortado a la mitad y sin semillas**
- ½ taza llena (15 g) de hojas de cilantro**
- 1 cebolleta (“scallion”) mediana (parte blanca y medio dedo de la parte verde), en trozos**
- 3 aguacates maduros medianos**
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco**
- 1 pizca de comino en polvo**
- ¼ cucharadita de sal**
- ¼ cucharadita de chile en polvo**
- 1 tomate mediano, en cuartos y sin semillas**

Instalar la cuchilla de metal. Poner el ajo, el jalapeño, el cilantro y la cebolleta en el bol; procesar por aproximadamente 15 segundos, hasta que estén finamente picados. Raspar el bol. Agregar el aguacate y los ingredientes restantes, excepto los tomates. Procesar por aproximadamente 1 minuto, raspando el bol si es necesario, hasta obtener una mezcla suave. Agregar el tomate y pulsar 6–8 veces, hasta que esté finamente picado. Probar y agregar sal si es necesario.

Crema para untar de queso azul y pacanas

Puede sustituir el queso crema o la mitad de este por requesón y las pacanas por nueces.

Rinde 1 taza (235 ml)

- ¼ taza (40 g) de pacanas**
- 6 onzas (170 g) de queso crema bajo en grasa, en pedazos**
- 2 cucharadas de queso azul**

Instalar la cuchilla de metal. Poner las nueces en el bol; procesar por 10 segundos, hasta que estén finamente picadas. Agregar el queso crema y el

queso azul. Procesar por aproximadamente 10 segundos, hasta obtener una mezcla suave (si usa requesón, procesar por aproximadamente 90 segundos).

Pâté de hígado de pollo

Fácil de preparar y conservar, este aperitivo es perfecto para las fiestas. Sirvalo sobre tostadas de pan francés o tajadas de manzana.

Rinde 2¼ tazas (500 ml)

- 1 diente de ajo grande no pelado**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla para saltear**
- 1 libra (455 g) de hígado de pollo, limpio**
- 8 onzas (225 g) de mantequilla sin sal**
- 1 cucharadita de sal**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica recién molida**
- 1 cucharada (15 ml) de coñac**

Colocar el ajo en una cacerola pequeña; cubrir con agua y cocer a fuego lento por 10 minutos. Reservar. Calentar la mantequilla en un sartén hasta que burbujee, Saltear el hígado a fuego medio-alto hasta que el exterior esté dorado, pero que el interior siga rosado.

Estrujar el ajo y colocar la pulpa en el bol de la procesadora. Agregar el hígado y el resto de los ingredientes. Procesar por 1 aproximadamente minuto, hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Raspar el bol si es necesario.

Colocar el paté en una vasija o un plato de servir y refrigerar por 4 horas o más. Dejar entibiar a temperatura ambiente por 30 minutos antes de servir. Debidamente tapado, se conservará en el refrigerador durante hasta 5 días.

“Monedas” de queso

Estos aperitivos tiernos y llenos de sabor son fáciles de hacer y servir, y pueden refrigerarse o congelarse.

Rinde 100 “monedas” de queso

- 8 onzas (225 g) de queso Cheddar, en pedazos**

- 4 onzas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ¼ cucharadita de sal**
- ¼ cucharadita de salsa picante o una pizca de pimienta de Cayena**
- 1 taza (125 g) de harina común**

Instalar la cuchilla de metal. Colocar el queso en el bol y procesar por aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una consistencia parecida a la de una harina gruesa. Agregar la mantequilla, la sal y la pimienta. Procesar por 60 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Raspar el bol. Agregar la harina y procesar brevemente para mezclar. Refrigerar la masa por 1 hora, hasta que esté firme.

Dividir la masa en 3 porciones iguales y formar un cilindro de 1½ pulgada (4 cm) de diámetro con cada porción. Refrigerar por aproximadamente 2 horas, hasta que estén firmes.

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cortar la masa en rodajas de 1/8 pulgada (3 mm) y colocar estas sobre una placa para horno ligeramente engrasada, 1½ pulgada (4 cm) aparte de otra. Meter al horno por aproximadamente 10 minutos, hasta dorarse ligeramente. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Envuelta en plástico, la masa cruda se conservará en el refrigerador durante hasta una semana. Los aperitivos cocidos pueden congelarse; recalentarlos al horno, en 300 °F (150 °C), por 6–8 minutos.

Gazpacho con pedazos

Esta refrescante sopa fría estará lista en menos de 10 minutos. Puede servirla inmediatamente, pero será aún mejor si la refrigera.

Rinde 4½ tazas (1 L)

- 1 diente de ajo pequeño**
- ½ jalapeño pequeño***
- 4 cebolletas (“scallions”)**
- 1 rama de apio**
- ½ pimienta dulce**
- 2 tomates**
- 2 tazas (475 ml) de jugo de tomate o de vegetales**
- 1 pepino mediano**
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
- 1 cucharadita de sal**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién**

molida

Partir el jalapeño longitudinalmente a la mitad y quitar las semillas. Limpiar las cebolletas y el apio y cortarlas en trozos. Cortar el pimienta dulce y los tomates en cuartos. Pelar el pepino y cortarlo longitudinalmente a la mitad. Sacar las semillas y cortarlo para que quepa verticalmente en la boca de llenado

Instalar la cuchilla de metal. Poner el ajo y el jalapeño en el bol y procesar hasta que estén finamente picados. Agregar las cebolletas, el apio y el pimienta. Pulsar para picar en pedazos medios. Colocar los vegetales picados en un cuenco grande. Colocar un tomate en el bol y pulsar para picar grueso. Agregar al cuenco. Colocar el resto de los tomates en el bol; procesar por aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave. Sin apagar la máquina, agregar ½ taza (120 ml) del jugo de tomate. Agregar al cuenco, junto con el resto del jugo de tomate. Instalar el disco rebanador. Colocar los pepinos verticalmente en la boca de llenado y rebanar, usando presión leve. Agregar al cuenco y revolver. Cubrir y refrigerar antes de servir.

*Tenga cuidado al manipular jalapeños. Contienen un aceite que puede irritar la piel y los ojos. Lávese las manos después de prepararlos.

Sopa de puerro y papas/“Vichyssoise”

Louis Diat, el antiguo Chef del Hotel Ritz de Nueva York, hacía de esta sopa de todos los días en un plato digno de las mejores fiestas.

Rinde 4 tazas (945 ml) de sopa de puerro y papas o 6 tazas (1.4 L) de “Vichyssoise”

- 2 puerros medianos (parte blanca solamente), limpios**
- ½ cebolla mediana, partida a la mitad**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal**
- 2 papas medianas, peladas**
- 1½ taza (355 ml) de caldo de pollo**
- 1 taza (235 ml) de agua**
- Sal kosher y pimienta recién molida, a gusto**
- 1 taza (235 ml) de leche**
- ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- Cebollinos (“chives”) picados para decorar**

Cortar el puerro en pedazos que quepan en la boca de llenado. Rebanar el puerro y la cebolla, usando el disco rebanador. Derretir la mantequilla en una cacerola grande. Agregar el puerro y las papas y saltearlos durante aproximadamente 10 minutos, revolviendo a menudo, hasta que estén suaves pero sin permitir que se doren. Cortar las papas transversalmente a la mitad, y luego cortar cada mitad longitudinalmente. Rebanar, usando el disco rebanador. Agregar las papas, el caldo y el agua a la cacerola. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego, tapar y hervir a fuego lento por aproximadamente 25 minutos, hasta que los vegetales estén muy tiernos. Probar y ajustar la sazón. Servir caliente como sopa o continuar según se indica a continuación para preparar “Vichyssoise”.

Colar el líquido de cocción y reservarlo, en una cacerola grande. Colocar los vegetales en el bol de la procesadora equipado con la cuchilla de metal y procesar hasta obtener un puré, parando una vez para raspar el bol. Agregar el puré al líquido de cocción reservado, batiendo. Agregar la leche y calentar a fuego medio hasta que empiece a hervir, revolviendo constantemente. Retirar del fuego y agregar la crema. Sazonar con sal y pimienta. Refrigerar hasta que esté helada. Probar otra vez y ajustar la sazón si es necesario. Decorar con cebollinos picados.

Sopa de lentejas

Sirva esta sustanciosa sopa con pan crujiente y ensalada para una comida completa.

Rinde 6 tazas (1.4 L)

8 onzas (225 g) de lentejas
½ diente de ajo grande
½ cebolla mediana, partida a la mitad
½ apio mediano, en trozos
½ zanahoria mediana, en trozos
2 tomates medianos, en cuartos
2½ tazas (590 ml) de caldo de res
2½ tazas (590 ml) de agua
2 cucharaditas (10 ml) de vinagre blanco
½ cucharadita de páprika
½ cucharadita de sal*
⅙ cucharadita de pimienta recién molida
1 pizca de tomillo seco
½ libra (225 g) de salchicha Kielbasa u otra salchicha ahumada

Lavar las lentejas en agua fría, escurrirlas y colocarlas en una cacerola grande o una olla. Instalar la cuchilla de metal. Poner el ajo, la cebolla, el apio y la zanahoria en el bol; procesar hasta que estén finamente picados. Agregar a la cacerola. Picar los tomates. Agregar a la cacerola, junto con los ingredientes restantes, excepto la salchicha. Tapar y cocer por aproximadamente 1 hora.

Congelar la salchicha por aproximadamente 30 minutos, hasta que esté dura al tacto, pero lo suficientemente suave como para poder perforarse fácilmente con la punta de un cuchillo afilado.

Colar la sopa, reservando el caldo. Procesar los vegetales hasta obtener un puré. Regresar el líquido de cocción y el puré de vegetales en la cacerola; revolver para mezclar. Rebanar la salchicha, usando el disco rebanador. Agregar la salchicha a la sopa y recalentar a fuego medio-lento, revolviendo de vez en cuando, por aproximadamente 20 minutos.

*Opcional, especialmente si usa salchicha salada.

Sopa de arvejas partidas

Perfecta para un almuerzo o una cena de familia.

Rinde 4 tazas (945 ml)

½ libra (225 g) de arvejas partidas
½ cebolla grande, en cuartos
½ diente de ajo grande
¾ libra (340 g) de jarretes de cerdo ahumado
3½ tazas (830 ml) de agua
1 zanahoria mediana, pelada
½ rama de apio grande
½ papa mediana, pelada
Sal y pimienta, a gusto

Lavar las arvejas partidas y colocarlas en una olla. Pelar la cebolla y el ajo. Procesar el ajo por aproximadamente 10 segundos, usando la cuchilla de metal, hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y pulsar 6–8 veces para picar grueso. Agregar a la olla, junto con los jarretes y el agua. Dejar hervir, y luego reducir el fuego. Tapar y seguir cociendo a fuego lento por 1 hora, revolviendo de vez en cuando. Quitar la tapa y seguir hirviendo a fuego lento por 30–40 minutos, hasta que la carne esté suave (revolver de vez en cuando y añadir más agua

si es necesario). Retirar la carne y dejarla enfriar mientras prepara los vegetales. Pelar las zanahorias, cortarlas para que quepan en la boca de llenado y partirlas longitudinalmente a la mitad. Cortar el apio para que quepa en la boca de llenado y partirlo longitudinalmente a la mitad. Pelar las papas, cortarlas transversalmente a la mitad, y luego cortar cada mitad longitudinalmente. Instalar el disco rebanador. Colocar los vegetales verticalmente en la boca de llenado y rebanarlos, usando presión moderada a firme. Reservar.

Colocar la mezcla de arvejas partidas en el bol y procesar por aproximadamente 15 segundos, usando la cuchilla de metal, hasta conseguir una mezcla suave. Regresar a la olla. Quitar la carne de los huesos, colocarla en el bol y pulsar 4–6 veces para picar. Agregar a la olla. Tapar y hervir a fuego lento hasta que la carne esté tierna, revolviendo de vez en cuando para evitar que la sopa se pegue. (esto debería tomar aproximadamente 20 minutos). Sazonar al gusto.

Hamburguesa

“Moler” su propia carne permite obtener exactamente la textura que desea y controlar la cantidad de grasa en las hamburguesas. En Cuisinart, nos gusta usar un 20 % de grasa – mucho menos que las mezclas de supermercado.

Utilice carne de res deshuesada (cuete, paleta, o cualquier corte que le guste). Antes de picar la carne, quite la membrana, los nervios y la grasa. Reserve la grasa (por lo general, tendrá más de lo suficiente). Corte la carne en cubos de 1 pulgada (2.5 cm) y congélela hasta que esté ligeramente firme (por lo general 30 minutos).

¾ libra (340 g) de carne y de grasa
Si no tiene balanza de cocina para pesar la carne y la grasa (y así determinar el porcentaje de grasa), mida la carne y la grasa (ambas en cubos) antes de congelarlas, usando una taza de medir. Utilice las proporciones siguientes:

1¼ taza (270 g) de cubos de res
¼ taza (70 g) de cubos de grasa

Instalar la cuchilla de metal; poner la carne y la grasa en el bol. Pulsar unas veces, y luego procesar continuamente, averiguando la consistencia cada 5 segundos, hasta obtener la textura deseada. Tener cuidado de no sobreprocesar.

Procurar no manosear la carne más de lo necesario. Retirar el bol de la base y sacar cuidadosamente la cuchilla de metal. Formar las hamburguesas sin apretar mucho.

Pan de carne o albóndigas

Para un pan de carne más picante, agregue unas gotas de salsa picante y una cucharadita de salsa Worcestershire.

Rinde ¾ libra (340 g)

1 cebolla pequeña, en cuartos
¼ taza (15 g) de hojas de perejil fresco
1 rebanada de pan del día anterior, en pedazos
¾ libra (340 g) de paleta de res deshuesada, en pedazos*
1½ cucharada de leche*
½ cucharadita de sal
⅓ cucharadita de tomillo seco
1 huevo grande

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Instalar la cuchilla de metal. Colocar todos los ingredientes excepto el huevo en el bol; pulsar 4–6 veces para picar. Luego, procesar continuamente hasta que esté finamente picado. Agregar el huevo y pulsar 4–5 veces, o hasta obtener la consistencia deseada, teniendo cuidado de no sobreprocesar. Colocar la mezcla en el molde y meter al horno por 40–50 minutos, hasta que esté cocido.

*Si desea, puede variar los ingredientes, usando una mezcla de res, ternera y cerdo, o sustituyendo la leche por jugo de tomate.

Variación: para hacer albóndigas, formar bolas de 2 cucharadas de la mezcla, disponerlas en una bandeja y meter al horno por 25 minutos.

Chile

Este plato versátil les encanta a los niños. Puede usarlo sobre perritos calientes, en tacos o comerlo así. Se conservará en el congelador durante hasta 6 meses.

Rinde 4½ tazas (1 L)

3 dientes medianos de ajo

Salchicha

- 1 cebolla mediana
- 1 libra (455 g) de aguja/paleta de res, deshuesada,
- 1½ cucharadita de semillas de comino
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 2 cucharadas de páprika
- 1 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 1 1/8 onza (35 g) de tomates enteros
- 1 taza (235 ml) de agua
- 2 tazas (400 g) de frijoles pintos en lata

Pelar el ajo y la cebolla y cortar la cebolla en cuartos. Procesar por 15 segundos, usando la cuchilla de metal, hasta que est n finamente picadas. Reservar. Quitar la grasa de la carne y cortar esta en cubos. Colocar la carne en el bol y pulsar 10–12 veces para picar grueso. Colocar el comino en una olla y dorarlo a fuego medio, moviendo la olla constantemente hasta que el comino empiece a echar humo (esto debería tomar aproximadamente 1 minuto). Reservar.

Calentar el aceite a fuego medio, en la misma olla. Agregar el ajo y la cebolla; cocer por 2 minutos. Agregar la carne; cocer, revolviendo a menudo, por aproximadamente 5 minutos, hasta que pierda completamente su color rosado.

Reducir el fuego y agregar el comino, el chile en polvo, la páprika, la sal, las hojuelas de pimiento rojo; hervir a fuego lento por 5 minutos, revolviendo de vez en cuando.

Colocar los tomates en el bol; pulsar dos veces para picar grueso. Agregar a la olla y seguir cocinando hasta que la mezcla hierva. Reducir el fuego y seguir hirviendo a fuego medio-lento por 45 minutos, revolviendo ocasionalmente.

Agregar los frijoles y seguir cocinando hasta que est n calientes. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir con la guarnición de su elección, por ejemplo queso Cheddar o Monterey Jack rallado, lechuga rallada, rodajas de jalapeño, cebolleta picada, rodajas de aceitunas negras, tomates picados o aguacate picado.

Hacer sus propias salchichas permite controlar los ingredientes – y lo que come. Nuestras salchichas no llevan aditivos y contienen menos grasa que las salchichas compradas.

Rinde 3/4 libra (340 g)

- 1/2 libra (225 g) de cubos de carne de cerdo o de res, congelados hasta que est n firmes
 - 3 onzas (85 g) de cubos de grasa de cerdo o de res, congelados hasta que est n firmes
 - 1 taza (235 ml) de agua fría
 - 3/4 cucharadita de sal
 - 1/2 cucharadita de salvia seca
 - 1/8 cucharadita de tomillo seco
 - 1/8 cucharadita de pimienta negra
- Harina**

Instalar la cuchilla de metal. Poner todos los ingredientes excepto la harina en el bol. Pulsar unas veces, y luego procesar continuamente, averiguando la consistencia cada 5 segundos, hasta obtener la textura deseada.

Sacar la mezcla del bol y formar un cilindro de 2 pulgadas (5 cm) de diámetro. Envolver en papel film/plástico y refrigerar por 3–12 horas antes de continuar. Cortar en rodajas de 1/2 pulgada (1.5 cm) y cocer, o envolver individualmente y congelar.

Para cocer: rebosar en harina. Colocar las rodajas en un sartén frío y cocer a fuego medio hasta dorarse. Después de este tiempo, reducir el fuego, voltear y cocer el otro lado a fuego lento (la cocción debería tomar 15–20 minutos).

Croqueta de papa y carne

Si no tiene balanza para pesar la carne, utilice una taza de medir. Una libra (455 g) de carne equivale a 2 1/4 tazas de cubos de carne.

Rinde 3 porciones

- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal
- 1 cebolla pequeña, partida a la mitad
- 1/2 libra (225 g) de carne cocida, en cubos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1/2 libra (225 g) de papas cocidas, en cubos

de 1 pulgada (2.5 cm)

Sal y pimienta recién molida, a gusto

¼ taza (60 ml) de caldo de res o de pollo

Derretir la mitad de la mantequilla en un sartén pesado. Instalar la cuchilla de metal. Colocar la cebolla en el bol; pulsar 8–10, hasta que esté finamente picada. Saltear la cebolla por aproximadamente 5 minutos, hasta que esté suave pero no dorada. Reservar.

Colocar la carne en el bol; procesar para picar grueso. Agregar las papas, la sal, la pimienta y la cebolla salteada; pulsar unas cuantas veces para picar grueso.

Calentar el resto de la mantequilla a fuego medio, en el mismo sartén. Agregar la mezcla de carne/papa, verter el caldo encima y aplastar suavemente con una espátula. Cocer a fuego lento por 20–25 minutos, volteando la croqueta cuando la parte de abajo esté crujiente. Colocar sobre un plato caliente para servir.

Salteado de pollo con vegetales

Cortar los ingredientes con su procesadora de alimentos y luego saltearlos es la manera más efectiva de poner comida en la mesa rápidamente.

Rinde 6 porciones

- 2 libras (910 g) de pechugas de pollo, deshuesadas**
- 2 pimientos dulces rojos, sin semillas, cortados verticalmente en 3 pedazos**
- 6 cebolletas (“scallions”), cortadas para caber horizontalmente en la boca de llenado**
- 2 calabacines (“zucchini”), cortados para caber horizontalmente en la boca de llenado**
- 1 calabacín amarillo, cortado para caber horizontalmente en la boca de llenado**
- 1 diente de ajo**
- 1 trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre fresco, pelado**
- ⅓ taza (80 ml) de agua**
- 2 cucharadas (30 ml) de jerez seco**
- 3 cucharadas (45 ml) de salsa de soya**
- 2 cucharaditas (10 ml) de aceite de**

ajonjolí/sésamo

¼ cucharadita de pimienta negra

2 cucharaditas de maicena

3 cucharadas de aceite vegetal

Cortar las pechugas de pollo longitudinalmente a la mitad. Meter las extremidades por debajo para formar formas compactas del mismo espesor. Envolver individualmente en plástico y congelar hasta que estén duras al tacto, pero lo suficientemente suaves como para poder perforarse fácilmente con la punta de un cuchillo afilado.

Instalar el disco rebanador. Colocar los pimientos horizontalmente en la boca de llenado y rebanar, usando presión moderada. Colocar las cebolletas horizontalmente en la boca de llenado y rebanar, usando presión leve.

Instalar el disco triturador. Rallar los calabacines, usando presión leve. Reservar.

Instalar la cuchilla de metal. Procesar el ajo y el jengibre por aproximadamente 4 segundos, hasta que estén finamente picados. Dejarlos en el bol. Instalar el disco rebanador. Colocar los pedazos de pollo en la boca de llenado y rebanar, usando presión firme. Reservar sobre un plato, cubierto con papel film/plástico.

Instalar la cuchilla de metal. Colocar el agua, el jerez, la salsa de soya, el aceite de sésamo, la pimienta y la maicena en el bol; procesar por 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Retirar la cuchilla de metal, dejando el contenido en el bol.

Calentar el aceite vegetal a fuego alto, en un sartén, hasta que esté muy caliente. Agregar los pedazos de pollo y cocer, revolviendo enérgicamente, durante aproximadamente 3 minutos, hasta que pierda completamente su color rosado.

Agregar los vegetales y saltear a fuego medio-alto por aproximadamente 2 minutos, hasta que estén crujientes-tiernos. Agregar la salsa. Cocer por aproximadamente 1 minuto, revolviendo, hasta que la salsa se espese. Servir con arroz integral o arroz blanco.

Croquetas de cangrejo

Estas delicadas croquetas son perfectas para acompañar un aperitivo. Si se siente de humor festivo, sustituya la mitad del cangrejo por langosta cocida.

Rinde 54 croquetas de cangrejo de ½ onza (15 g)

- 4 rebanadas de pan blanco, ligeramente tostadas
- 1 diente de ajo mediano
- 1 cebolla pequeña, en cuartos
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de hojas de perejil
- 1 libra (455 g) de carne de cangrejo, revisada cuidadosamente para eliminar el cartilago
- ¼ taza (60 ml) de mayonesa
- 1 huevo grande
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- ¼ cucharadita de sal
- Salsa tártara (receta en la página 27)**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Cortar cada rebanada en cuatro pedazos y procesar por aproximadamente 40 segundos, usando la cuchilla de metal, hasta que esté finamente rallado. Reservar un cuarto del pan rallado y poner el resto en un molde de tarta.

Encender la máquina, echar el ajo en la boca de llenado y procesar por aproximadamente 10 segundos, hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y procesar por aproximadamente 10 segundos, hasta que esté finamente picada. Derretir la mantequilla a fuego lento. Agregar la mezcla de ajo/cebolla y cocer, revolviendo, por aproximadamente 10 minutos, hasta que estén bien dorados.

Procesar el perejil por aproximadamente 5 segundos, hasta que esté finamente picado. Agregar la mezcla de cebolla, la carne de cangrejo, la mayonesa, el huevo, el jugo de limón, la sal y el pan rallado reservado; pulsar aproximadamente 8 veces para mezclar. Formar croquetas de 1½ pulgada (4 cm) de diámetro. Rebozar con el pan rallado reservado y disponer sobre una placa para horno engrasada con mantequilla. Nota: la mezcla se conservará en el refrigerador durante hasta 4 horas. Meter al horno por 10–15 minutos, hasta dorarse. Servir con la salsa tártara.

Puré de brécol

El brécol es alto en fibra y potasio, y bajo en calorías. Esta receta incluye los tallos, que muchas veces se tiran.

Rinde 2½ tazas (590 ml)

- 1½ libra (680 g) de brécol

- 1 cebolla pequeña
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla
- 1 cucharadita de jugo de limón
- Sal y pimienta, a gusto**

Cortar los tallos del brécol y reservar los cogollos. Instalar el disco rebanador; rebanar los tallos y la cebolla. Cocer los tallos y la mitad de los cogollos en agua hirviendo por 6–8 minutos, hasta que estén tiernos. Colar, reservando el líquido de cocción.

Instalar la cuchilla de metal. Colocar los vegetales cocidos y el resto de los ingredientes (excepto los cogollitos crudos) en el bol y procesar por aproximadamente 1 minuto, hasta conseguir un puré suave.

Cortar los cogollos reservados en pedazos más pequeños y cocerlos en el líquido de cocción reservado por aproximadamente 3 minutos, hasta que estén tiernos. Retirarlos del agua con una espumadera. Colocar los cogollos y la cantidad deseada del líquido de cocción en el bol y pulsar hasta conseguir la consistencia deseada. Cuanto más líquido añada, más líquido el resultado. Sazonar a gusto. Nota: también puede servir los cogollos encima del puré.

Puré de papas

El disco triturador es perfecto para “majar” las papas. Tenga cuidado de no sobreprocesar el puré.

Rinde 4 porciones

- ¼ taza (60 ml) de leche caliente
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta negra recién molida**
- 1 **pizca de nuez moscada (opcional)**
- 3 **papas grandes, peladas, cocidas en agua**

Colocar todos los ingredientes excepto las papas en el bol. Instalar el disco triturador y rallar las papas. Retirar el disco triturador e instalar la cuchilla de metal. Pulsar 2–3 veces, hasta que el líquido esté absorbido. Tenga cuidado de no procesar demasiado la mezcla, o el puré tendrá una textura pegajosa.

Para preparar puré de papas ligero, utilice el accesorio batidor opcional (DLC-155).

Gratén de papas

Este sustancioso y elegante plato puede prepararse fácilmente con papas al horno o cocidas.

Rinde 8 porciones

- 3 onzas (85 g) de queso Gruyère, en cubos**
- 2 dientes de ajo medianos**
- 1 cebolla mediana, en cuartos**
- 2½ tazas (590 ml) de leche o de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)**
- 1 cucharadita de sal**
- Pimienta negra recién molida**
- 3 papas grandes, peladas, las extremidades cortadas**

Precalentar el horno a 400°F (200 °C). Engrasar una fuente de 2 cuartos de galón (1.9 L) con mantequilla. Picar el queso, usando la cuchilla de metal, hasta que esté finamente rallado. Reservar. Encender la máquina y echar la cebolla y el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que están finamente picados. Colocar la mezcla de cebolla/ajo, la leche, la sal y la pimienta en una cacerola. Instalar el disco triturador y rallar las papas, una a la vez, usando presión firme. Agregar las papas a la cacerola y cocer hasta que la mezcla hierva, revolviendo continuamente.

Retirar del fuego y esparcir la mezcla en el fondo de la fuente. Rociar con queso y meter al horno por aproximadamente 25 minutos, hasta que las papas estén tiernas y que el queso esté dorado. Deje reposar por 10 minutos antes de servir.

Zanahorias y calabacines rallados

Los vegetales rallados se cuecen tan rápido que conservan su sabor natural y su textura. Si desea, utilice chirivías en vez de calabacines.

Rinde 4 porciones

- 3 zanahorias medianas, peladas**
- 2 calabacines (“zucchini”) medianos**
- ¼ taza (55 g) de mantequilla sin sal**
- Sal y pimienta, a gusto**

- ½ cucharadita de estragón fresco picado o ¼ cucharadita de estragón seco (opcional)**

Cortar las zanahorias y los calabacines para que quepan horizontalmente en la boca de llenado. Rallarlos, usando el disco triturador. Calentar la mantequilla en un sartén grande. Agregar los vegetales rallados; rociar con sal/pimienta. Tapar y cocer por 2–3 minutos, hasta que estén ligeramente tiernos. Sazonar con estragón y más sal/pimienta si desea.

Ensalada de tomates en cama de lechuga

Todos los elementos de esta ensalada pueden ser preparados con su procesadora.

Rinde 6 porciones

- ¼ taza (15 g) de perejil fresco**
- 1 chalote mediano, pelado**
- 1½ cucharada (20 ml) de vinagre de vino tinto**
- 4½ cucharadas (65 ml) de aceite de cártamo**
- ½ cucharadita de mostaza de Dijon**
- ½ cucharadita de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de sal**
- Pimienta negra recién molida**
- 4 tomates medianos firmes, sin semillas, las extremidades cortadas**
- 1 lechuga romana mediana**

Instalar la cuchilla de metal; procesar el perejil y el chalote hasta que estén finamente picados. Encender la máquina y verter el vinagre, el aceite, la mostaza, el azúcar, la sal y la pimienta en la boca de llenado; procesar para mezclar. Retirar la cuchilla de metal e instalar el disco rebanador. Rebanar los tomates, usando presión leve. Cortar la lechuga en pedazos que quepan en la boca de llenado. Rebanar, usando presión moderada. Colocar el contenido del bol en un platón, disponiendo los tomates sobre la lechuga.

CONSEJO: cuando prepara una comida entera con el aparato, prepare las recetas que lleven menos ingredientes líquidos/frescos primero. Por ejemplo, empiece por el pan; de esta manera, no necesitará lavar el bol para preparar la ensalada. En muchos casos, limpiar el bol con papel

absorbente entre las recetas es suficiente.

Ensalada de col cremosa

La ensalada de col está lista en minutos cuando no tiene que rebanar la col a mano.

Rinde 5 tazas (1.2 L)

- ¼ **taza (15 g) de hojas de perejil fresco**
- 1 **pedazo de 1 onza (30 g) de cebolla**
- ⅓ **taza (80 ml) de mayonesa**
- 1 **cucharada de vinagre de vino tinto**
- ¼ **cucharadita de sal**
- ¼ **cucharadita de pimienta recién molida**
- ½ **zanahoria grande, pelada**
- ½ **col verde mediana de aproximadamente 2 libras (910 g)**

Instalar la cuchilla de metal y procesar el perejil hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y procesar hasta que esté finamente picada. Agregar la mayonesa, el vinagre, la sal y la pimienta; procesar por 5 segundos para mezclar. Retirar la cuchilla de metal.

Cortar la zanahoria transversalmente a la mitad.

Descorazonar la col y cortarla en pedazos.

Instalar el disco triturador y rallar la zanahoria, usando presión firme. Instalar el disco rebanador y rebanar la col, usando presión firme. Colocar el contenido del bol en un cuenco y revolver. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente o refrigerar durante hasta 24 horas. Antes de servir, escurrir el líquido y ajustar la sazón. Servir helado.

Ensalada de zanahoria rallada

El color vibrante de las zanahorias y de las arvejas hace de esta ensalada fresca y simple una adición agradable a un buffet de fiesta.

Rinde 8 porciones

- 2 **libras (910 g) de zanahorias jóvenes, peladas**
- 3 **cebolletas (“scallions”), en trozos**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de limón fresco**
- ¼ **taza (60 ml) de aceite vegetal**
- 1 **cucharadita de sal**
- 1 **cucharadita de azúcar**

- 1 **pizca de canela en polvo**
- 1 **pizca de pimienta de Jamaica en polvo**
- Pimienta negra recién molida**
- ½ **taza (65 g) de arvejas frescas o congeladas, cocidas**

Cortar las zanahorias para que quepan verticalmente en la boca de llenado. Ponerlas a hervir en agua salada por 3–5 minutos, hasta las pueda perforar con la punta de un cuchillo afilado. Escurrir y pasar por agua fría. Una vez frías, secalras con papel absorbente.

Instalar la cuchilla de metal; procesar las cebolletas hasta que estén finamente picadas. Agregar el jugo de limón, el aceite, la sal, el azúcar, la canela, la pimienta de Jamaica y la pimienta; procesar por 3 segundos para revolver. Dejar el aderezo en el bol.

Instalar el disco triturador; rallar las zanahorias, usando presión moderada. Colocar el contenido del bol en un cuenco, agregar las arvejas y revolver suavemente. Servir frío o a temperatura ambiente. Probar y ajustar la sazón al gusto antes de servir.

Pesto

Salsa italiana clásica para pasta. Una taza de pesto es suficiente para aderezar 1 libra (455 g) de pasta.

También acompaña deliciosamente las papas cocidas y las sopas.

Rinde 1 taza (235 ml)

- 3 **onzas (85 g) de queso Parmesano importado, a temperatura ambiente, en pedazos**
- 3 **dientes de ajo pequeños**
- 2 **tazas llenas (120 g) de hojas de albahaca fresca**
- ¼ **taza (35 g) de piñones**
- ½ **cucharadita de sal**
- ¼ **taza (60 ml) de aceite de oliva**

Instalar la cuchilla de metal. Procesar el queso y el ajo por aproximadamente 30 segundos para picar. Agregar el resto de los ingredientes, excepto el aceite, y pulsar 8 veces para mezclar. Encender la máquina y agregar el aceite por la boca de llenado. Procesar por 10 segundos. Raspar el bol y procesar por 20 segundos adicionales, hasta obtener una mezcla suave.

Usar inmediatamente, conservar en el refrigerador durante hasta 5 días o congelar. Nota: si piensa congelar el pesto, prepararlo sin queso y añadir este justo antes de servir.

Salsa mexicana

Esta sabrosa salsa es perfecta para acompañar tanto tacos como pescado o pollo asados. Cómase la fresca, ya que puede ser ligeramente amarga al día siguiente.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 1½ jalapeño**
- ½ cebolla mediana**
- ⅓ taza llena (15 g) de hojas de cilantro***
- ⅛ cucharadita de sal**
- 2 cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco**
- 3 tomates medianos, en cuartos y sin semillas**

Cortar el jalapeño longitudinalmente a la mitad y tirar las semillas (tenga cuidado al manipular el jalapeño ya que contiene un aceite que puede irritar la piel y los ojos; lávese las manos después de prepararlo). Pelar la cebolla y cortarla en cuartos.

Instalar la cuchilla de metal. Poner el jalapeño y el cilantro en el bol; procesar por aproximadamente 20 segundos, hasta que estén finamente picados. Raspar el bol. Agregar la sal y el jugo de limón; pulsar dos veces.

Agregar los tomates y la cebolla; pulsar 10–12 veces para picar grueso.

Colocar la mezcla en un cuenco. Revolver y servir dentro de 1–2 horas.

* También puede usar perejil de hoja plana.

Mayonesa básica

Para preparar mayonesa tradicional tan espesa como mantequilla, sustituya cada huevo por 2 yemas.

Rinde 1½ taza (355 ml)

- 1 huevo grande**
- 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón fresco o de vinagre de vino blanco**
- 1 cucharada de mostaza de Dijon**

1¼ taza (295 ml) de aceite*

Instalar la cuchilla de metal. Poner el huevo, el jugo de limón (o el vinagre), la mostaza y 1 cucharada del aceite en el bol; procesar por 60 segundos. Sin apagar la máquina, verter ¼ taza (60 ml) del aceite en el empujador pequeño (no agregar más, o goteará demasiado rápido). Cuando el empujador esté vacío, retirarlo y agregar lentamente el resto del aceite por el empujador grande, sin apagar la máquina. La mayonesa se volverá más espesa a medida que agregue el aceite. Probar y ajustar la sazón al gusto.

*Puede usar un aceite o una combinación de aceites (por ej. 80 % de aceite vegetal + 20 % de aceite de oliva).

Variación baja en colesterol: sustituir cada huevo por 2 cucharadas de sustituto de huevo, omitir el vinagre y agregar sal y pimienta. Seguir la receta.

Mayonesa con hierbas: agregar ¼ taza llena (10 g) de hierbas verdes frescas (por ej. perejil, eneldo y estragón, sin tallos) con el huevo.

Salsa tártara: triplicar la cantidad de jugo de limón. una vez lista la mayonesa, agregar los ingredientes siguientes: 3 pepinillos pequeños, ¼ cebolla pequeña, 1 cucharada de alcaparras, 1 cucharada de salsa de rábano picante y 3 gotas de salsa picante. Procesar por aproximadamente 10 segundos, hasta que los pepinillos y la cebolla estén finamente picados.

Picadillo de naranja-arándanos agrios sin cocinar

Ya que no se cocina, este picadillo requiere solo 1 taza (200 g) de azúcar para endulzar 1 libra (455 g) de arándanos agrios (la mayoría de los picadillos llevan el doble).

Rinde 1¼ taza (415 ml)

- 2 tazas (250 g) de arándanos agrios frescos**
- ½ naranja mediana, con piel, cortada en cuartos**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**

Instalar la cuchilla de metal. Colocar los arándanos y la naranja en el bol; pulsar 8–10 veces para picar grueso. Agregar el azúcar; procesar por aproximadamente 20 segundos para mezclar. Probar y agregar más azúcar si desea. Conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético.

Salsa de chocolate

¡Esta deliciosa salsa de chocolate estará lista en tan solo un minuto, sin necesidad de derretir el chocolate primero!

Rinde $\frac{7}{8}$ taza (205 ml)

5 onzas (140 g) de chocolate semidulce, en pedacitos

$\frac{1}{4}$ taza (50 g) de azúcar superfina

$\frac{1}{3}$ taza (80 ml) de agua hirviente

Instalar la cuchilla de metal. Poner el chocolate y el azúcar en el bol; pulsar aproximadamente 6 veces para picar grueso. Luego, procesar por aproximadamente 60 segundos, hasta que el chocolate esté muy finamente picado. Sin apagar la máquina, agregar el agua caliente por la boca de llenado. Procesar por aproximadamente 45 segundos, hasta que el chocolate esté derretido, parando una vez para raspar el bol.

Variación con menta: agregar 1 cucharada de extracto de menta, “crème de menthe” o “schnapps” de menta al agua después de calentarla.

Salsa de frambuesa

Perfecta para acompañar cualquier postre de fruta o chocolate: helado, sorbete o pastel. Puede sustituir las frambuesas por fresas si desea.

Rinde 1 taza (235 ml)

1 paquete de 10 onzas (285 g) de frambuesas congeladas en jarabe, descongeladas

1 cucharada de miel

Instalar la cuchilla de metal. Poner las frambuesas y la miel en el bol; procesar por 30 segundos. Colocar la mezcla en un colador de malla fina, encima de un tazón. Presionar la mezcla a través del colador con la parte de atrás de una cuchara;

tirar las semillas. Servir a temperatura ambiente o calentar ligeramente y servir con helado.

Masa de hojaldre básica

Esta masa de hojaldre básica es ideal para la mayoría de las tartas y quiches.

Rinde un fondo de tarta de 11 pulgadas (27 cm)

$1\frac{1}{2}$ taza (185 g) de harina común

1 barra (115 g) de mantequilla sin sal helada, en pedazos

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

$\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de agua helada

Instalar la cuchilla de metal. Poner la harina, la mantequilla y la sal en el bol; procesar por aproximadamente 8 segundos, hasta obtener una consistencia parecida a la de una harina gruesa. Agregar el agua helada y pulsar hasta que se empiece a formar una masa. No permitir que la masa forme una bola. Poner la masa en una bolsa hermética; formar una bola, y luego aplastar para formar un disco plano.

Refrigerar por 1 hora o más.

Estirar la masa con un rodillo, sobre una superficie ligeramente enharinada, para formar un círculo de $\frac{1}{8}$ pulgada (3 mm) de espesor. Comprimir la masa en el fondo del molde. Cortar la masa todo alrededor del molde, dejando un exceso de medio dedo. Doblar el exceso de masa sobre sí mismo, por debajo. Acanalar el borde con los dedos. Pinchar el fondo de tarta con un tenedor y refrigerar por 30 minutos, o hasta que esté firme. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

Cubrir la masa con papel sulfurizado y llenar con arroz crudo o frijoles secos. Meter al horno por 12 minutos. Quitar el papel sulfurizado y los frijoles (o el arroz) y hornear por 6 minutos adicionales, o hasta dorarse ligeramente. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pan de maíz

Esta pan de maíz particularmente húmedo y lleno de sabor es mejor tibio.

2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal

$\frac{3}{4}$ taza (95 g) de harina de maíz amarilla

$\frac{3}{4}$ taza (95 g) de harina común

- 1½ cucharada de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de sal
- 1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)
- 1 huevo grande
- ⅓ taza (50 g) de maíz fresco, congelado o enlatado

Precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Derretir la mantequilla en un molde de 8 x 8 pulgadas (20 cm x 20 cm). Instalar la cuchilla de metal. Poner los ingredientes secos en el bol y procesar por aproximadamente 10 segundos para mezclar. Agregar el resto de los ingredientes, excepto el maíz; procesar por 5 segundos para mezclar. Vaciar el contenido del bol en un tazón, agregar el maíz y revolver suavemente. Echar la mezcla en el molde preparado y meter al horno por aproximadamente 25 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Para preparar “muffins”: echar la mezcla en moldecitos para “muffins”, llenando estos hasta los tres cuartos. Hornear en 425 °F (220 °C) por aproximadamente 25 minutos. Rinde 6 “muffins”.

“Coffee cake”

Este pastel es perfecto para el desayuno. También es una excelente manera de terminar un almuerzo o una cena.

Masa

- 1 paquete de levadura seca activa
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- ¼ taza (60 ml) de agua fría
- ⅓ taza (80 ml) de crema agria
- ¼ taza (60 ml) de leche fría
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 3 tazas (375 g) de harina común
- ¼ taza (55 g) de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla, derretida

Relleno

- ½ taza (100 g) de azúcar rubia
- ½ taza (50 g) de pasas o dátiles (en

- pedacitos)
- ½ taza (50 g) de pacanas
- 1 cucharadita de canela en polvo

Disolver la levadura y la mitad del azúcar en agua tibia, en una taza de medir grande. Dejar fermentar por 5–10 minutos, hasta que se vuelva espumosa. Poner la crema agria, la leche, el huevo y la vainilla en un tazón y batir la mezcla; agregar a la mezcla de levadura.

Instalar la cuchilla de metal. Poner la harina, la mantequilla, la sal y el azúcar restante en el bol; procesar por 10 segundos. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el líquido por la boca de llenado, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procese por 40 segundos adicionales.

Dar forma de bola a la masa y ponerla en una bolsa hermética ligeramente enharinada. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen, por aproximadamente 1 hora.

Estirar la masa con un rodillo, sobre una superficie ligeramente enharinada, para formar un rectángulo de aproximadamente 20 x 12 pulgadas (50 cm x 30 cm). Cepillar con mantequilla derretida. Con el resto de la mantequilla, engrasar un molde de 9 x 13 pulgadas (22 cm x 32 cm).

Instalar la cuchilla de metal. Poner el azúcar, las pasas (o los dátiles), las pacanas y la canela en el bol; procesar por 45 segundos para picar grueso. Esparcir el relleno sobre la masa. Enrollar la masa a lo largo. Cortar el rollo en rodajas de ¾ pulgada (2 cm), usando un cuchillo afilado. Colocar las rodajas en el molde, el lado cortado apuntando hacia arriba/abajo, y dejar leudar al doble de su volumen.

Precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Meter al horno por 20–25 minutos, hasta que esté dorado y burbujeante.

Pan blanco

Es preferible hacer este pan con harina para hacer pan o una combinación de harina para hacer pan y harina común. El pan hecho con harina para hacer pan leudará más en el horno.

Rinde 2 barras de 1¼ libra (565 g)

- 1 paquete de levadura seca activa
- ⅓ taza (80 ml) de agua tibia
- 2 cucharaditas de azúcar
- 4 tazas (500 g) de harina para hacer pan
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedazos

- 1 **cucharadita de sal**
- 1 **taza (235 ml) de agua helada**
- Spray vegetal**

Revolver la levadura y el azúcar con agua tibia, en una taza de medir grande, y dejar fermentar por 5–10 minutos, hasta que se vuelva espumosa. Instalar la cuchilla amasadora. Poner la harina, la mantequilla y la sal en el bol; procesar por 20 segundos. Agregar el agua helada a la mezcla de levadura. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Cuando la masa llegue a formar una bola, procesar por 60 segundos adicionales.

Dar forma de bola a la masa y ponerla en una bolsa de hermética ligeramente enharinada. Expulsar el aire y cerrar la bolsa, dejando suficiente espacio para que la masa pueda leudar. Dejar leudar al doble de su volumen, por 1–1½ hora.

Aplastar para desinflar y formar dos barras. Colocar cada barra en un molde de barra de 4 tazas (945 ml). Cubrir sin apretar con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aproximadamente 45 minutos. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Meter al horno por aproximadamente 35 minutos, hasta dorarse. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pan de trigo integral: sustituir la mitad de la harina blanca por harina integral.

fermentar por aproximadamente 10 minutos, hasta que se vuelva espumosa. Instalar la cuchilla de metal. Poner la harina y la sal en el bol y encender la máquina. Agregar la mezcla de levadura por la boca de llenado y procesar por aproximadamente 45 segundos, hasta que la masa llegue a formar una bola pegajosa. Agregar el aceite de oliva por la boca de llenado y procesar por 60 segundos adicionales.

Si la mesa pega al bol, agregar harina, 1 cucharada a la vez; procesar por 10 segundos después de cada adición, hasta que la masa deje de pegar al bol pero siga suave.

Estirar la masa sobre una superficie enharinada para formar un disco (dar vuelta a la masa a menudo para que no se pegue). Si la masa es difícil de estirar, esperar unos minutos e intentar otra vez. Formar un disco de 15 pulgadas (38 cm) para preparar pizza de 14 pulgadas (35 cm), o discos de 10 pulgadas (25 cm) para preparar pizzas de 9 pulgadas (22 cm).

Aceitar la placa para pizza y espolvorear con harina de maíz. Doblar la masa en cuatro para formar un triángulo. Colocar la punta del triángulo en el centro de la placa y desplegar la masa. Presionar la masa desde el centro hacia fuera y doblar el exceso sobre sí mismo para formar un borde. Seguir la receta de la pizza que desea preparar.

Pizza rápida

Preparar esta pizza no toma más tiempo que pedir una para llevar.

- 1 **fondo de pizza de 14 pulgadas (35 cm) (receta anterior)**
- 4 **onzas (115 g) de queso Parmesano, a temperatura ambiente**
- 2 **onzas (55 g) de pepperoni, pelado y cortado en 3 pedazos**
- 12 **onzas (340 g) de queso Mozzarella, helado**
- 1 **cebolla pequeña, las extremidades cortadas**
- 1 **pimiento dulce verde mediano, sin semillas, la extremidad del tallo cortada**
- 1 **tomate mediano, sin semillas, las extremidades cortadas**
- 1 **taza (235 ml) de salsa de tomate para pizza (receta a continuación)**
- 1 **pizca de azúcar granulada**
- 1 **Pimienta negra recién molida**

Masa de pizza básica

Prepare pizza grandes o pequeñas. ¡La ventaja de hacer su propia masa es que la opción es suya!

Rinde 1 pizza de 14 pulgadas (35 cm) o 2 pizzas de 9 pulgadas (22 cm)

- 1 **paquete de levadura seca activa**
- 1 **cucharadita de azúcar**
- $\frac{2}{3}$ **taza (160 ml) de agua tibia**
- $1\frac{2}{3}$ **taza (210 g) de harina común**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- 2 **cucharadas (30 ml) de aceite de oliva**
- Aceite vegetal**
- $1\frac{1}{2}$ **cucharada (10 g) de harina de maíz**

Mezclar la levadura, el azúcar y el agua tibia; dejar

- ½ **cucharadita de albahaca seca o 1
cucharada de albahaca fresca**
- ½ **cucharadita de orégano seco o 1
cucharada de orégano fresco**

Poner la rejilla del horno en la parte inferior del mismo y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Meter el fondo de pizza al horno por 6 minutos. Durante este tiempo, preparar el relleno. Instalar la cuchilla de metal. Poner el queso Parmesano y el pepperoni en el bol; procesar para picar grueso. Reservar, en un plato o sobre papel encerado. Instalar el disco triturador y procesar la Mozzarella. Reservar. Instalar el disco rebanador y rebanar la cebolla. Reservar. Rebanar la pimienta; reservar. Rebanar el tomate, usando presión leve. Reservar, encima de papel absorbente. Esparcir la salsa de tomate sobre el fondo de pizza, dejando un borde de masa sin salsa. Separar los aros de cebolla y disponerlos encima de la salsa. Esparcir la Mozzarella encima de las cebollas. Disponer las rodajas de tomate encima del queso y rociar con una pizca de azúcar y pimienta. Rociar con la mezcla de Parmesano/pepperoni, y luego añadir las rodajas de pimienta. Rociar uniformemente con albahaca y orégano. Meter al horno por 18 minutos, hasta dorarse.

Salsa de tomate para pizza

Después de dejar reposar esta salsa, puede que se acumule líquido a la superficie. Quite casi todo el líquido y revuelva la salsa antes de usarla.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 2 tomates grandes, sin semillas, peladas y cortadas en cuartos**
- 1 taza (235 ml) de salsa de tomate en lata**
- ¼ **taza (60 ml) de concentrado de tomate**
- ¾ **cucharadita de orégano seco o 1½
cucharada de orégano fresco**
- ¾ **cucharadita de orégano seco o 1½
cucharada de orégano fresco**
- 1 cucharadita de azúcar**
- Sal y pimienta recién molida, a gusto**

Instalar la cuchilla de metal. Poner los tomates en el bol y pulsar 6 veces para picar grueso. Agregar el resto de los ingredientes y pulsar 4 veces para mezclar.

“Brownies” cremosos

Estos “brownies” fáciles de hacer siempre son un favorito.

Rinde 16 “brownies”

- 3 onzas (85 g) de chocolate amargo**
- 1 taza (200 g) de azúcar rubia**
- ⅓ **taza (75 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ **taza (85 g) de harina común**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ½ **taza (50 g) de pacanas**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Derretir la mantequilla en un molde de 8 x 8 pulgadas (20 cm x 20 cm).

Romper el chocolate en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Instalar la cuchilla de metal. Poner el chocolate y la mitad del azúcar en el bol; pulsar 6–8 veces para picar grueso. Luego, procesar por aproximadamente 20 segundos, hasta que esté finamente picado.

Sin apagar la máquina, agregar la mantequilla caliente por la boca de llenado. Procesar por 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar el azúcar restante, los huevos y la vainilla. Pulsar 2 veces, y luego procesar por 10 segundos más. Agregar los ingredientes secos y las nueces. Pulsar 6–8 veces para picar. Repartir la mezcla en el molde.

Meter al horno por aproximadamente 20 minutos, hasta que la parte superior esté ligeramente crujiente pero que el interior siga húmedo. Dejar enfriar y cortar en cuadritos.

Galletas de avena con chispas de chocolate

Las nueces tostadas y la avena hacen que estas galletas sean no solo deliciosas, sino también buenas para usted.

Rinde 35 galletas de 2½ pulgadas (6 cm)

- ½ **taza (40 g) de copos de avena instantánea**

- ¾ **taza (85 g) de pacanas**
- ¾ **taza (180 g) de mantequilla**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- ½ **taza (100 g) de azúcar rubia**
- 1 huevo grande**
- ¾ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- ½ **cucharadita de sal**
- ¾ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 6 onzas (170 g) de chispas de chocolate semidulce**

Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Disponer la avena y las pacanas sobre una placa para horno y meter al horno por aproximadamente 10 minutos, hasta dorarse ligeramente. Reservar. Ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C).

Instalar la cuchilla de metal. Poner la mantequilla y el azúcar en el bol; procesar por aproximadamente 2 minutos, hasta conseguir una mezcla suave. Raspar el bol si es necesario. Agregar los huevos y la vainilla; pulsar 6 veces para mezclar.

Agregar las pacanas, la harina, la sal, el bicarbonato y la mitad de la avena tostada. Pulsar 8 veces para mezclar. Poner la mezcla en un tazón grande y agregar el resto de la avena y las chipas de chocolate; revolver. Echar cucharadas de la masa sobre placas para horno engrasadas, 1 pulgada (2.5 cm) aparte una de otra. Meter al horno por aproximadamente 11 minutos, hasta dorarse.

Pastel de zanahoria

Para que este pastel delicioso y húmedo luzca profesional, coloque una zanahoria de mazapán (disponible en muchas confiterías) en el centro.

8–10 porciones

Mantequilla suave para engrasar los moldes

Pan rallado fino para espolvorear el molde

- ½ **libra (225 g) de zanahorias, peladas**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**

- ½ **taza llena (100 g) de azúcar morena**
- 2 huevos grandes**
- ½ **taza (120 ml) de aceite de maíz**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ **taza (75 g) de nueces**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- ½ **cucharada de cacao amargo en polvo**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- ½ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **taza (50 g) de pasas, cocidas al vapor por 10 minutos**
- Baño de queso crema (receta a continuación)**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro con mantequilla, cubrir el fondo con un círculo de papel sulfurizado y engrasar el papel con mantequilla. Espolvorear con pan rallado. Cortar las zanahorias para que quepan horizontalmente en la boca de llenado. Instalar el disco triturador y rallar la zanahoria, usando presión firme; reservar.

Instalar la cuchilla de metal. Poner el azúcar, los huevos, el aceite y la vainilla en el bol; procesar por 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar las nueces y los ingredientes secos; pulsar aproximadamente 6 veces para mezclar, parando una vez para raspar el bol. Agregar las pasas y las zanahorias; revolver con una espátula.

Echar la mezcla en los moldes preparados y meter al horno por 35–40 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. Dejar enfriar en los moldes por 2–3 minutos, luego desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Quitar el papel sulfurizado.

Esparcir el baño de queso crema entre las capas de pastel, encima y todo alrededor del pastel.

Baño de queso crema

Esta cobertura fácil y rápida es perfecta para cubrir pastel de zanahoria, y muchos otros tipos de pastel.

Rinde suficiente cobertura para dos pasteles de 8 pulgadas (20 cm)

- ½ **libra (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente**

- 4** cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedazos
- 1** taza (120 g) de azúcar glasé
- ½** cucharadita de extracto natural de vainilla

Instalar la cuchilla de metal. Poner el queso y la mantequilla en el bol; procesar por aproximadamente 10 segundos para mezclar. Agregar el azúcar; procesar por 5 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar la vainilla; procesar por 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave.

Sorbetes y helados de yogur

Por lo menos 5 horas antes de servir, cortar las frutas en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Para preparar helado de yogur, poner las frutas sobre una placa para horno, en una capa, y congelarlas. Para preparar sorbete, congelar solamente $\frac{3}{4}$ de las frutas y refrigerar el resto.

Unos minutos antes de servir, poner las frutas congeladas y el azúcar en el bol (equipado con la cuchilla de metal). Pulsar 8 veces, y luego procesar continuamente hasta que las frutas estén finamente picadas, raspando el bol si es necesario.

Agregar las frutas refrigeradas o el yogur y los demás ingredientes. Procesar hasta conseguir una mezcla suave y cremosa, raspando el bol si es necesario. Probar y agregar más azúcar si desea. Servir inmediatamente o congelar. Si lo congela: cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Antes de servir, procesar (usando la cuchilla de metal) hasta conseguir una mezcla suave y cremosa.

Helado de yogur de pera

- 3** peras medianas
- ¼** taza (30 g) de azúcar glasé
- ½** taza (120 ml) de yogur
- 1** cucharada de jugo de limón fresco

Sorbete de banana-manzana

- 2** bananas pequeñas
- 1** cucharada de azúcar glasé
- 2** manzanas Golden Delicious medianas
- 1½** cucharada de jugo de limón fresco

Tarta de manzana

- 2** fondos de tarta de masa de hojaldre básica (receta en la página 28)
- 2** libras (910 g) de manzanas, peladas y descorazonadas
- ½** taza (100 g) de azúcar granulada
- ¾** cucharadita de canela en polvo
- 1/8** cucharadita de sal
- 1/8** cucharadita de nuez moscada rallada
- 3** cucharadas de harina

Instalar la cuchilla de metal. Poner el azúcar, la canela, la sal, la nuez moscada y la harina en el bol; procesar por 5 segundos para mezclar. Instalar el disco rebanador y rebanar las manzanas. Echar la mezcla encima del fondo de tarta. Colocar la cobertura encima. Pellizcar los bordes juntos. Hacer 6–8 cortes pequeños en la cobertura para permitir que el vapor se escape. Colocar la tarta sobre una placa para horno y meter al horno por aproximadamente 45 minutos, en 375 °C (190 °C) hasta que el jugo empiece a burbujear.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS SOBRE LA MÁQUINA.

GARANTÍA PLENA DE CINCO AÑOS SOBRE EL MOTOR.

(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía.

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

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. La garantía sobre el motor cubre el motor y excluye las otras piezas del bloque-motor, como la carcasa de plástico, el bol, la tapa, las cuchillas, el árbol del motor o los componentes eléctricos.

Le aconsejamos que llene y regrese por correo el formulario de registro adjunto

a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra

original. Sin embargo, no es necesario regresar el formulario de registro

para recibir servicio bajo esta garantía.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos 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: Customer Service at 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 a nombre de Cuisinart por gastos de manejo y envío. **NO ENVÍE DINERO EN EFECTIVO.**

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra. Los residentes de California deben llamar al 1-800-726-CONAIR para recibir instrucciones de envío. Si el problema proviene de un defecto de motor y el aparato sigue bajo garantía, le devolveremos los gastos de manejo en envío.

Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, el número de serie del aparato, la fecha original de compra, así como cualquier información pertinente.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, 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.

Advertencia:

nuestras procesadoras de alimentos y sus accesorios son cuidadosamente diseñados y fabricados con materiales de alta calidad, para asegurar su satisfacción y seguridad. Aunque accesorios vendidos por otros fabricantes pueden ser compatibles con ella, su uso puede ser extremadamente peligroso y provocar heridas graves.

Por ejemplo, usar un accesorio exprimidor de otra marca con su máquina puede dejar la cuchilla o el disco al descubierto. También advertimos de no usar la tapa/boca de llenado con otra máquina. Si tiene preguntas acerca de este aparato o de cualquier otro producto Cuisinart® por favor llame al nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

19CE054056

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

IB-2376-ESP-A