

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Spice and Nut Grinder

SG-10

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

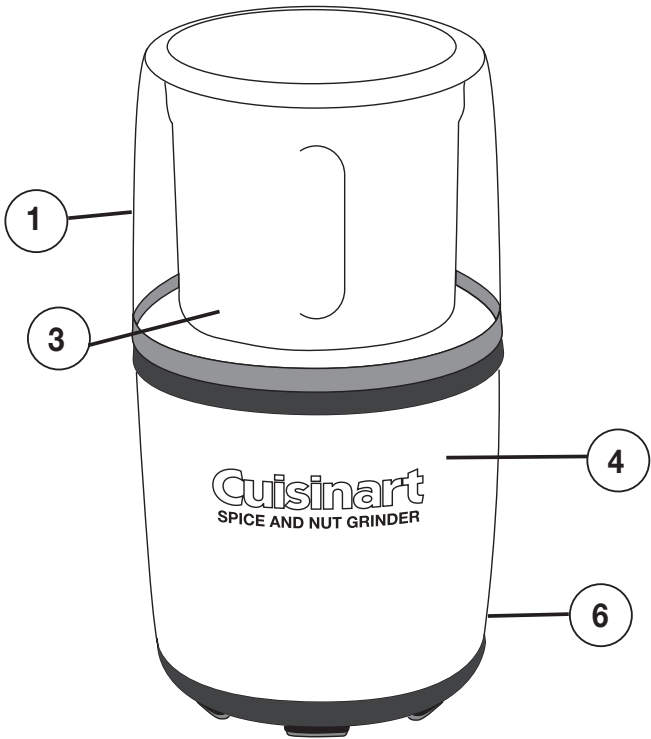
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or grinder in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, 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 modify the plug in any way.



-
- 1. Activation Lid**
 - 2. Stainless Steel Blades (not shown)**
 - 3. Stainless Steel Removable Bowl**
 - 4. Grinder Base**

- 5. Storage Lid (not shown)**
- 6. Cord Storage**
- 7. BPA Free (not shown)**
All parts that come in contact with food are BPA Free.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug cord into outlet.
2. Remove lid from base of grinder.
3. Fill stainless steel bowl with desired ingredients. Please refer to Grinding Suggestions below for maximum capacities.
4. Make sure the grinding bowl is in the locked position.
Please note: A safety feature of this grinder prevents it from operating unless the lid is in place.
5. Place the lid on the grinder base. Push the lid down and hold to begin the grinding.
6. Grind until desired consistency is achieved. To stop grinding, release pressure from the lid.

Please note: Overfilling the grind chamber can cause the unit's motor to overheat. Should the grinder stop at any point, the motor has likely overheated. Wait for your grinder to cool off (up to 30 minutes) then resume use.

7. Remove plug from outlet.
8. To store unused spices, remove grinding bowl and cover with storage lid.

GRINDING SUGGESTIONS

This grinder is designed for dry spices, nuts, seeds, and more! The list is endless - but here's a taste of what ingredients this unit is great for and our suggested grinding times:

Spice/Nut	Time/Comments
Black Peppercorns 1 tablespoon	Process for 10 seconds
Nutmeg 1 whole nutmeg	Pulse 15 times, then process for 10 seconds
Whole Cinnamon Sticks 2, halved	Pulse 3 times, then process for 45 seconds
Whole Cloves 1 tablespoon	Process for 25 seconds
Anise or Fennel Seeds 1 tablespoon	Process for 30 seconds
Flax or Sesame Seeds 2 tablespoons	Process for 10 seconds
Nuts (to achieve chopped nuts) ¼ cup	Pulse to roughly chop
Nuts (to achieve a nut flour) ¼ cup	Pulse 15 times, then process for 10 seconds

Note: Maximum capacity for spices is ½ cup.

Maximum capacity for nuts is ½ cup (with the exception of almonds— maximum capacity is ¼ cup.)

CLEANING/STORAGE INSTRUCTIONS

1. Be sure that grinder's electric plug has been removed from outlet.
2. All removable parts are dishwasher safe on the top rack. Do not put parts on bottom shelf. Never immerse the grinder base unit in water or other liquid.
3. Store excess cord by pushing a section at a time into the cord storage area in the base of the unit.
4. Clean base with wet cloth.
5. **Maintenance:** All other servicing should be performed by an authorized service representative.

LIMITED 18-MONTH WARRANTY

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

We warrant that your Cuisinart® Spice and Nut Grinder will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 18 months from the date of original purchase.

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

If your Cuisinart® Spice and Nut Grinder should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

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

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart® product, we suggest that you call our Cuisinart® Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

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

RECIPES

Spiced Mixed Nuts	7
Chai	8
Tahini	8
Tahini Vinaigrette	9
Hummus	9
Pad Thai Noodles	10
Peanut Dipping Sauce	10
Vegetable Summer Rolls	11
Pistachio Crusted Rack of Lamb	12
Crab and Seafood Seasoning	12
Crab Cakes	13
Five Spice Powder	14
Five Spice Stir Fry with Tofu, Broccoli and Eggplant	14
Red Chile Powder	15
Red Chile Stew	15
Curry Powder	16
Chicken Curry	17
Spiced Pecan Pie Crust	18
Pumpkin Pie	19

Spiced Mixed Nuts

You may substitute your favorite nuts and spices for the ones we have suggested.

Makes about 4 cups

- 1 whole cinnamon stick**
- 2 star anise pods**
- 1 whole nutmeg**
- ¼ teaspoon whole cloves**
- 1½ cups pecans**
- 1 cup almonds**
- 1½ cups walnuts**
- ⅓ cup light brown sugar**
- 1¼ teaspoons table salt**
- pinch cayenne pepper**
- 1 large egg white, lightly beaten**

Preheat oven to 325°F. Line a rimmed baking pan with parchment paper; reserve.

Place the cinnamon, star anise, nutmeg and cloves in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 15 times, and then process until finely ground, about 10 seconds.

Place the nuts, sugar, spices, salt and cayenne in a large bowl; toss to combine. Add the egg white and mix until completely combined. Spread the nut mixture evenly on the prepared pan and place in the preheated oven. Bake, tossing every 10 minutes, for about 30 to 35 minutes.

Nutritional information per serving (1/4 cup):
Calories 200 (74% from fat) • carb. 9g • pro. 5g • fat 17g
sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 190mg • calc. 49mg • fiber 3g

Chai

While this tea is best prepared with half-and-half, reduced fat or soy milk may be substituted.

Makes about four 8-ounce servings

- 1** **teaspoon whole black peppercorns**
- 3/4** **teaspoon whole cloves**
- 2** **whole cinnamon sticks**
- 1** **star anise pod**
- 5** **cups half-and-half**
- 1** **cup water**
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
- 1** **1½-inch piece of fresh ginger, peeled**
- 1/4** **teaspoon orange zest**
- 6** **black tea bags (Darjeeling or Ceylon is recommended)**
- 3** **tablespoons honey**

Place the peppercorns, cloves, cinnamon sticks and star anise in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 2 to 3 times, and then process until finely ground, about 30 seconds. Reserve.

In a medium saucepan set over medium-low heat, bring the half-and-half, water and vanilla to a boil. Once the mixture comes to a boil, stir in the reserved spices, ginger and orange zest. Let the mixture simmer 10 to 15 minutes. Add the tea and let simmer 4 to 6 minutes.

Strain mixture and stir in honey. Serve in individual mugs.

Nutritional information per serving:
Calories 480 (67% from fat) • carb. 29g • pro. 9g • fat 35g
sat. fat 22g • chol. 110mg • sod. 130mg • calc. 356mg • fiber 2g

Tahini

A vital ingredient to hummus, this sesame paste is very versatile and can be used as a base in salad dressings or sauces.

Makes about 1/3 cup

- 1/2** **cup sesame seeds, toasted and cooled**
- 2** **tablespoons extra virgin olive oil**
- pinch sea salt**

Place the sesame seeds in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 6 to 8 times, until finely ground. Add the olive oil and salt and process 30 to 40 seconds, or until a paste forms.

Store the tahini in an airtight container in the refrigerator for up to 3 months.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 100 (83% from fat) • carb. 3g • pro. 2g • fat 10g
sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 30mg • calc. 14mg • fiber 2g

Tahini Vinaigrette

This recipe may be easily modified by using a different flavor oil or vinegar.

Makes about ½ cup

- 3** **garlic cloves**
- 1** **tablespoon balsamic vinegar**
- 2** **tablespoons tahini (see previous recipe)**
- 1** **tablespoon fresh lemon juice**
- ¼** **teaspoon sea salt**
- ⅛** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 3** **tablespoons extra virgin olive oil**

Place garlic in the work bowl of a Cuisinart® Mini Chopper or Food Processor; pulse on chop 5 times. Scrape the work bowl. Add the vinegar, tahini, lemon juice, salt and pepper. Process until smooth, about 5 seconds. With the machine running, add the oil slowly, in a steady stream, through one of the holes in the recessed area of the lid or the feed tube. After all the oil has been added, process for an additional 10 seconds. Taste and adjust seasonings as needed.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 70 (89% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 8g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 80mg • calc. 6mg • fiber 0g*

Hummus

Makes about 2 cups

- 1** **garlic clove**
- 1** **can (19 ounces) chickpeas (about 2 cups)**
- 3** **tablespoons tahini (page 8)**
- ¼** **teaspoon ground cumin**
- 2** **tablespoons fresh lemon juice (about ½ medium lemon)**
- ¼** **teaspoon sea salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- ⅛** **teaspoon cayenne, or to taste**
- ⅓** **to ½ cup extra virgin olive oil**

Place the garlic in a Cuisinart® Food Processor fitted with the metal chopping blade. Pulse until finely chopped. Add the chickpeas, tahini, cumin, lemon juice, salt, black pepper and cayenne. Process until smooth. With the machine running, add the olive oil, through the feed tube, in a steady stream and process until the mixture is smooth and creamy.

Nutritional information per serving (¼ cup):

*Calories 150 (60% from fat) • carb. 12g • pro. 4g • fat 10g
sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 75mg • calc. 24mg • fiber 3g*

Pad Thai Noodles

Makes four servings

- ¾ cup unsalted peanuts, divided**
- 8 ounces rice noodles**
- 3 tablespoons ketchup**
- ¼ cup fish sauce**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 2 tablespoons fresh lime or lemon juice, divided**
- 1 tablespoon white vinegar**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 tablespoons vegetable oil**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 2 shallots, finely chopped**
- 2 cups bean sprouts**
- ¾ cup chopped fresh cilantro**

Place the peanuts in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. In very short bursts, pulse until the peanuts are roughly chopped. Reserve. Please note: grind only ½ cup of peanuts at a time.

Bring a stockpot with 4 quarts of water to a boil. Add the rice noodles and turn off the heat. Let noodles sit about 5 minutes; drain and reserve.

In a small bowl, whisk the ketchup, fish sauce, sugar, 1½ tablespoons of the lime/lemon juice, vinegar and black pepper until completely combined. Reserve.

Heat a large sauté pan over medium-high heat; add oil. Once oil is hot and shimmering, add the eggs and scramble. Add the garlic and shallots; sauté until softened and fragrant. Add the cooked noodles; stir fry about 1 minute to mix with the egg and vegetables. Add the reserved sauce and cook an additional 2 to 3 minutes, until well combined.

Add ½ cup of the peanuts and the bean sprouts and mix until combined. Turn off the heat and transfer to a large shallow bowl or platter. Add the remaining peanuts, lime/lemon juice and the cilantro.

Serve immediately.

Nutritional information per serving (2 cups):

*Calories 420 (30% from fat) • carb. 63g • pro. 13g • fat 14g
sat. fat 3g • chol. 105mg • sod. 1380mg • calc. 74mg • fiber 3g*

Peanut Dipping Sauce

A classic accompaniment to summer rolls (see following recipe), this sauce can also be used with noodles or on chicken.

Makes about 1 cup

- ½ cup unsalted peanuts, toasted**
 - ¼ cup cream of coconut**
 - 1 garlic clove**
 - ½ teaspoon red chili paste**
 - ¼ teaspoon fish sauce**
 - 1 tablespoon soy sauce**
 - ½ teaspoon hoisin sauce**
-

-
- ½ tablespoon fresh lime juice**
½ cup water

Place the peanuts in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 15 times, then process for 10 seconds, or until finely ground.

Place the remaining ingredients in a medium saucepan set over medium low heat; whisk to combine. Stir in the ground peanuts. Bring mixture to a simmer; let cook until sauce has thickened, about 20 to 30 minutes.

Serve at room temperature.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 80 (70% from fat) • carb. 4g • pro. 3g • fat 6g
sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 290mg • calc. 7mg • fiber 1g

Vegetable Summer Rolls

Makes eight servings

- 7 to 8 ounces firm tofu (about 1¼ cups), cut into 1-inch pieces**
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon sesame oil
8 eight-inch rice paper rounds
4 leaves lettuce (butter or Boston variety works best), halved
⅓ cup chopped fresh cilantro
1 large carrot, cut into 2-inch thin slices (julienne)
3 scallions, thinly sliced
24 fresh basil leaves
½ ounce fresh ginger, cut into 2-inch thin slices (julienne)

Marinate the tofu with the soy sauce and sesame oil for about 10 minutes.

While tofu is marinating, heat a large sauté pan over medium-high heat. Sauté the tofu in the hot pan for about 30 seconds per side. Reserve.

In a shallow baking pan, soak rice paper in hot water to cover until softened, about 30 seconds per paper.

Carefully lay the soaked rice paper on a plate. Arrange one half of the lettuce on the paper, leaving a 1-inch border along the edge. Top the lettuce with one-eighth of the tofu, cilantro, carrots, scallions, basil and ginger. Fold the corners of the long side over the filling and, rolling away from you, roll up the filling in the wrapper, sealing the roll, using some water if necessary.

Repeat with remaining rice paper and fillings.

Serve with peanut dipping sauce (see previous recipe).

Note: If you wish to make spring rolls instead of summer rolls, use egg roll wrappers. Fill and wrap in the same fashion as the summer rolls, but instead fry in 1½ cups of vegetable oil heated to 350°F in a large sauté pan – about 15 seconds per side of egg roll.

Nutritional information per serving (based on 1 summer roll):
Calories 90 (15% from fat) • carb. 14g • pro. 5g • fat 2g
sat. fat 0g • chol. 5mg • sod. 150mg • calc. 51mg • fiber 1g

Pistachio Crusted Rack of Lamb

This delicious lamb is perfect for a special occasion.
Hazelnuts work just as well as pistachios.

Makes 2 servings

- ½ cup shelled pistachios, roasted and salted**
- 2 garlic cloves, peeled and crushed**
- 2 thyme sprigs**
- 2 tablespoons plus 1 teaspoon olive oil**
- 1 lamb rack, approximately 1.5 pounds, frenched***
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- ½ teaspoon Dijon style mustard**

Place pistachios in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Chop the nuts by pulsing until roughly chopped. Remove chopped nuts and reserve on a plate.

In a shallow bowl that can accommodate the lamb, place the garlic, thyme, and 2 tablespoons of olive oil. Place lamb in the bowl. Liberally rub the lamb with the oil and sprinkle it all over with the salt and pepper. Let stand for about 30 minutes.

Preheat oven to 400°F.

Place a skillet over medium high heat and add the remaining olive oil. When oil is hot and just about smoking, add the lamb. Brown both sides of the lamb well, about 5 minutes per side. If oil begins to smoke, reduce the heat slightly.

Once lamb is well browned, rub the meat with the mustard. Roll both sides of the meat in the reserved chopped nuts to create a crust. Transfer rack to a baking sheet and place in preheated oven. Roast lamb for about 12 to 15 minutes. Lamb is medium rare when an instant-read thermometer reads 130°F.

Allow lamb to rest out of the oven for 10 minutes before cutting.

To serve, cut individual chops by using a sharp knife to cut between each rib.

*Any butcher can trim the lamb this way.

Nutritional information per serving:

*Calories 320 (77% from fat) • carb. 10g • pro. 10g • fat 28g
sat. fat 6g • chol. 15mg • sod. 440mg • calc. 46mg • fiber 3g*

Crab and Seafood Seasoning

This seasoning can be very versatile – perfect in crab cakes
but also a great seasoning for poultry and French fries!

Makes about ¼ cup

- 1 tablespoon celery seed**
- 1 tablespoon black peppercorns**
- ½ teaspoon mustard seeds**
- 4 whole cardamom pods, hulled, casings discarded**
- 4 bay leaves, torn into 3 to 4 pieces**

-
- ½ teaspoon kosher salt**
 - ⅛ teaspoon ground ginger**
 - ½ teaspoon paprika**
 - 3 to 4 whole cloves**

Place all spices in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 5 times and then process until finely ground, about 20 seconds.

Use immediately or contain in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

Crab Cakes

Makes about eight crab cakes

- 16 ounces lump crab meat**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 medium red bell pepper, cut into small dice**
- 1 jalapeño pepper, seeded and finely chopped**
- 3 green onions, chopped (approximately ⅓-½ cup)**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 egg, lightly beaten**
- 1½ cups panko breadcrumbs plus extra for dredging**
- ½ cup mayonnaise**
- 1 teaspoon Worcestershire sauce**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons homemade crab seasoning (preceding recipe)**
- hot sauce (optional)**
- 1 tablespoon vegetable oil**

Look through crabmeat to make sure there are no shells or cartilage. Reserve in refrigerator.

Place the olive oil in a 10-inch skillet and place over medium heat. Add the peppers and onion and sweat for at least 5 minutes until the vegetables soften slightly. Stir in the garlic and salt and cook for another 5 minutes. Remove the vegetables from the heat and allow them to cool for a few minutes. Once the vegetables are cool to the touch add them to the crabmeat. To the mixture add the egg, panko, mayonnaise, Worcestershire, Dijon, and crab seasoning, and dash or two of hot sauce if desired. Very gently mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can mix with a spoon. It is important to mix carefully to keep the crabmeat intact.

From the mixture form ¼-cup oval cakes with your hands and place them on a clean plate, separating the layers of patties with wax paper. Cover with plastic and refrigerate for 1 hour before sautéing.

Place a Cuisinart nonstick skillet over medium high heat and add the oil. Dredge the crab cakes in remaining panko crumbs. When oil is hot, sauté crab cakes in batches, approximately 3 to 5 minutes per side. Crab cakes should be a deep golden brown on each side.

Serve immediately. Lemon wedges make a nice accompaniment.

Nutritional information per crab cake:

*Calories 220 (41% from fat) • carb. 17g • pro. 15g • fat 10g
sat. fat 2g • chol. 90mg • sod. 500mg • calc. 106mg • fiber 1g*

Five Spice Powder

This traditional Chinese seasoning blend has a unique flavor – use sparingly though, as a little does go a long way.

Makes about 3 tablespoons

- 1 star anise pod**
- 2 teaspoons Szechuan peppercorns (may use black peppercorns)**
- ½ teaspoon fennel seed**
- ½ teaspoon whole cloves**
- 1 one-inch piece cinnamon stick**

Combine all ingredients in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse spices 2 to 3 times and then process until completely ground, about 40 to 50 seconds.

Use immediately or contain in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

Five Spice Stir Fry with Tofu, Broccoli and Eggplant

Makes 4 servings

- 3 tablespoons vegetable oil, divided**
- 1 pound extra-firm tofu, drained well, dried and cut into ½-inch dice**
- 8 ounces eggplant, peeled and cut into ¾-inch dice**
- 1 small head broccoli, cut into small florets**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 1 two-inch piece ginger, peeled and finely chopped**
- ½ teaspoon five spice powder (preceding recipe)**
- 3 cups fresh spinach leaves, stems removed and roughly chopped**

Sauce:

- ¾ cup chicken broth, reduced sodium**
- 1 tablespoon oyster sauce**
- 2 teaspoons tamari or soy sauce**
- 1 teaspoon cornstarch**
- ¼ cup thinly sliced basil**

Place a large nonstick skillet or wok over medium high heat with 2 tablespoons of oil. When oil is hot and almost smoking, pan-fry tofu in batches. When tofu is golden on all sides remove and reserve.

Add remaining oil to pan and pat eggplant dry with paper towel. Once the oil is hot, stir in the eggplant. Sauté until eggplant begins to color, add the broccoli and continue to sauté until broccoli begins to brown and becomes slightly tender, about 10 to 15 minutes total after eggplant hits the pan. Add the garlic, ginger and five spice powder to the pan. Stir over heat for about 2 minutes. Once ingredients become fragrant, add the spinach. Turn heat to low and cover pan.

Stir sauce ingredients together in a liquid measuring cup. Pour sauce into pan and increase heat so that sauce begins to simmer. Simmer ingredients for about 1 minute over low heat.

Serve in shallow bowls with jasmine rice.

Nutritional information per serving:
Calories 240 (47% from fat) • carb. 19g • pro. 15g • fat 13g
sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 610mg • calc. 144mg • fiber 7g

Red Chili Powder

Chili powder can be as hot or as mild as you would like; choose the chiles accordingly – anchos are mild while habaneros and guajillos tend to be hot.

Makes ¼ cup

- 3 ounces mixed dried chiles (i.e. ancho, guajillo)**
- 1 teaspoon dried oregano**
- 1 teaspoon garlic powder**
- ½ teaspoon cumin seed, toasted**
- ¼ teaspoon cayenne powder**

Toast chiles in a dry skillet over medium heat, toasting each side for a few minutes until they are fragrant. Cool and remove seeds and skin from the chiles. Break the chiles into 1-inch pieces. Place them in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 10 times, and then process until ground, about 30 to 40 seconds. To the ground chiles add the oregano, garlic powder, cumin, and cayenne. Grind spices together for 30 seconds.

Use immediately or contain in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

Red Chile Stew

This hearty stew has a smoky yet subtly spicy flavor. It is best served with a side of rice, sliced avocado, sour cream, and tortillas.

Makes 8 cups

- 1 pound beef stew meat**
- 1¼ teaspoons kosher salt, divided**
- 1 teaspoon freshly ground pepper**
- ½ teaspoon vegetable oil**
- 2 medium onions, cut into small dice**
- 1 large red pepper, cut into small dice**
- 3 garlic cloves, finely chopped**
- ¼ cup red chili powder (preceding recipe)**
- 1 tablespoon paprika**
- 1 teaspoon dried oregano**
- 1 cup beer**
- 1 can (28 ounces) plum tomatoes, roughly chopped**
- 2 chipotle peppers, puréed**
- 2 cups chicken or beef stock**
- 2 medium red potatoes, peeled and cut into 1-inch cubes* (about 2 cups diced)**
- 1 can (15 ounces) red beans, rinsed and drained**

Season the beef all over with ¼ teaspoon of salt and the ¼ teaspoon of pepper. Heat an 8-quart stockpot over medium heat. Once hot, add the oil to pot. Brown the beef on all sides in two batches – be careful not to overcrowd the pan. Be patient as well,

being sure to let meat brown before moving – each batch should take about 8 to 10 minutes. Reserve all browned meat in a stainless mixing bowl.

Add chopped onions and pepper to stockpot. Sauté for about 3 minutes. Stir in the chopped garlic and continue to sauté for another 4 to 5 minutes until all vegetables are soft. Add the chili powder, paprika, and dried oregano to the vegetables and then stir in the reserved meat. Stir in the beer and let simmer until almost completely reduced. Add the canned tomatoes, puréed chipotles, and stock. Bring the stew to a boil. Once boiling, reduce temperature so that stew remains at a simmer. Simmer stew for about 3 to 4 hours, until meat is completely tender. Once tender, add the potatoes and beans to the stew and continue to simmer for an additional 45 minutes.

Stew is ready to serve at this point. Flavors are even better, however, the following day.

*Once potatoes are peeled and cut, keep them submerged in cold water until they are needed.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 354 (45% from fat) • carb. 20g • pro. 29g • fat 18g
sat. fat 6g • chol. 79mg • sod. 555mg • calc. 53mg • fiber 5g

Curry Powder

Curry powder is actually a blend of many different ground spices. The possibilities of spice combinations are endless. Here is one option.

Makes about 5 tablespoons

- 2 tablespoons whole coriander**
- 2 tablespoons black peppercorns**
- 2 teaspoons whole cumin**
- 1 teaspoon cardamom seeds, hulled, casings discarded**
- ¼ teaspoon mustard seeds**
- ¼ teaspoon fennel seeds**
- 2 to 3 small, dried red chiles**
- 1 teaspoon turmeric**
- 1 teaspoon ground ginger**
- ¼ teaspoon whole cloves**

In a dry skillet over low heat, place the coriander, peppercorns, cumin, cardamom, mustard, fennel seeds, and chiles. Roast the seeds slowly until the seeds begin to pop, be careful not to burn. Place all in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Add the turmeric, ginger, and cloves. Process spices together until completely ground, about 30 seconds.

Use immediately or contain in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

Chicken Curry

This mildly spicy dish is best served with basmati rice.

Makes 3 to 4 servings

- 3** garlic cloves
- 1 to 2** inch piece of ginger, peeled and cut into 3 pieces
- 2** tablespoons plus 1 teaspoon vegetable oil or ghee*, divided
- 2** teaspoons curry powder (previous recipe)
- 1½** pounds boneless chicken breast, cut into ½-inch strips (cutting width-wise)
- ¼** teaspoon kosher salt
- ¼** teaspoon freshly ground black pepper
- 1** medium onion, finely chopped
- 1** jalapeño pepper, seeded and finely chopped
- 1** cup chicken broth, reduced sodium
- ½** cup coconut milk
- 1** medium sweet potato, about 8 ounces, peeled and cut into ½-inch dice**
- ½** cup frozen peas

Chop the garlic and ginger together in a Cuisinart® Mini Chopper or Food Processor. Heat a nonstick skillet over medium heat with 1 tablespoon of the oil or ghee. When oil is hot, stir in the chopped garlic and ginger. Cook until fragrant, about 1 minute. Stir in the curry powder and continue to cook for an additional minute or two.

Place chicken in a stainless mixing bowl and toss well with the garlic mixture. Cover with plastic wrap and refrigerate for 2 to 4 hours.

Once chicken has marinated, place a large sauté pan over medium to medium-high heat. Season the chicken with the salt and pepper. Add another tablespoon of oil and brown the chicken on both sides, about 2 to 3 minutes per side. Brown the chicken in batches so that the pan is not overcrowded. Once chicken is browned reserve in a separate bowl.

Add remaining oil to sauté pan and add the onions and jalapeño. Stir and sauté until vegetables are soft and lightly browned, about 5 minutes. Add chicken broth to the pan, scraping up any browned bits that have been left on the bottom. Stir in the coconut milk and add the sweet potato; cover. Reduce heat to low to let the sauce simmer lightly. After about 8 to 10 minutes add the reserved chicken. Continue to simmer, covered, until chicken is completely cooked through, about 5 to 8 minutes. Stir in the peas.

Serve in bowls with basmati rice.

*Ghee is clarified butter that is commonly used in Indian cooking. It is possible to clarify butter at home or in a jar or it can be bought in specialty food stores.

**Hold the cut sweet potato in cold water so that it will not turn brown.

*Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 400 (37% from fat) • carb. 19g • pro. 42g • fat 16g
sat. fat 7g • chol. 100mg • sod. 420mg • calc. 63mg • fiber 4g*

Spiced Pecan Pie Crust

This pairs beautifully with our Pumpkin Pie (following recipe) but would also add a new twist to a New York style cheesecake.

Makes one 9-inch pie crust

- 1 whole cinnamon stick**
- 1 whole nutmeg**
- ¾ cup pecans, toasted and cooled**
- ⅔ cup graham cracker crumbs**
- 3 tablespoons light brown sugar**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- ½ teaspoon table salt**
- ¼ cup unsalted butter, melted and cooled**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

Preheat oven to 375°F. Lightly coat a 9-inch pie plate with nonstick cooking spray. Reserve.

Place the cinnamon stick, nutmeg and pecans in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 15 times, and then process until finely ground, about 10 seconds. Please be sure to grind only ½ cup at a time.

Place the spices, pecans, graham cracker crumbs, sugars and salt in a medium bowl. Whisk to combine. Slowly add the butter and vanilla until mixture is moist. Note: all of the butter may not be needed.

Press the mixture into the prepared pie plate. Bake in the preheated oven for 10 to 12 minutes.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings):
Calories 120 (67% from fat) • carb. 9g • pro. 1g • fat 9g
sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 140mg • calc. 7mg • fiber 1g*

Pumpkin Pie

Makes 10 to 12 servings

- 1 Spiced Pecan Pie Crust (preceding recipe)**
- 1 whole cinnamon stick**
- 1 whole nutmeg**
- ½ teaspoon whole cloves**
- 2 cups canned pumpkin**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- ¼ cup light brown sugar**
- ¼ teaspoon ground ginger**
- ¾ teaspoon table salt**
- ½ cup half-and-half**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup pure maple syrup**

Preheat oven to 375°F. Prepare Spiced Pecan Pie Crust as instructed.

While the pie crust is baking, prepare the pie filling.

Place the cinnamon stick, nutmeg and cloves in the bowl of the Cuisinart® Spice & Nut Grinder. Pulse 15 times, and then process until finely ground, about 10 seconds. Reserve.

Add all of the ingredients, including the reserved spices, to a medium saucepan set over medium-low heat. Whisk to completely combine and continue to cook until the temperature of the mixture registers about 140°F.

Reduce the oven temperature to 350°F.

Pour the hot filling into the warm pie crust; bake for about 40 minutes, or until the pie filling is just set. Cool on a wire rack before serving.

Nutritional information per serving (based on 12 servings, including Spiced Pecan Pie Crust):

*Calories 200 (51% from fat) • carb. 21g • pro. 4g • fat 12g
sat. fat 4g • chol. 65mg • sod. 310mg • calc. 39mg • fiber 3g*

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
19CE064025

L2 IB-8246-ESP-A

L2 IB-8246-ESP-A

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
19CE064025

Tarta de calabaza

Rinde 10 a 12 porciones

1	fondo de tarta de pacanas con especias (receta anterior)
1	palito de canela
1	nuez de moscada entera
1/2	cucharadita de clavos de olor enteros
2	latas de 15 onzas (425 g) de calabaza
3	huevos grandes, ligeramente batidos
1/4	taza (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
1/4	cucharadita de jengibre en polvo
3/4	cucharadita de sal
1/2	taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad crema/ mitad leche)
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
1/4	taza (60 ml) de jarabe de arce/maple puro

Precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Preparar el fondo de tarta.

Mientras el fondo de tarta está hornéandose, preparar el relleno.

Colocar la canela, la nuez moscada y los clavos de olor en el bol del molinillo. Pulsar 15 veces, y luego procesar por aproximadamente 10 segundos, hasta que estén finamente molidos. Reservar.

Colocar todos los ingredientes, incluyendo las especias reservadas, en una cacerola mediana; poner a calentar la mezcla a fuego medio-lento. Batir y cocinar hasta que la

mezcla alcance 140 °F (60 °C).

Ajustar la temperatura del horno a 350 °F (180 °C).

Verter el relleno caliente sobre el fondo de tarta; hornear por aproximadamente 40 minutos, hasta cuajarse. Dejar enfriar, sobre una rejilla, antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones, incluyendo el fondo de tarta de pacanas con especias):

Calorías 200 (51 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 4 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 65 mg • Sodio 310 mg • Calcio 39 mg • Fibra 3 g

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):
 Calorías 120 (67 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 10mg • Sodio 140 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g

Precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Engrasar un molde redondo de 9 pulgadas (23 cm) con spray vegetal. Reservar.
 Colocar la canela, la nuez moscada y las pacanas en el bol del molinillo. Pulsar 15 veces, y luego procesar por aproximadamente 10 segundos, hasta que estén finamente molidos. Nota: moler solamente ½ taza a la vez.
 Colocar las especias, las pacanas, las galletas, los azúcares y la sal en un tazón mediano. Revolver, batiendo. Agregar lentamente la mantequilla y la vainilla, hasta conseguir una mezcla húmeda. Nota: puede que no necesite toda la mantequilla.
 Comprimir la mezcla en el fondo y los costados del molde preparado. Hornear por 10 a 12 minutos.

1	palito de canela
1	nuez de moscada entera
¾	taza (75 g) de pacanas, tostadas y entradas
2/3	taza (15 g) de galletas "Graham" molidas
3	cucharadas (20 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
1	cucharada (10 g) de azúcar granulada
½	cucharadita de sal
¼	taza (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y entrada
½	cucharadita de extracto natural de vainilla

Rinde un fondo de torta de 9 pulgadas (23 cm)

Esta corteza combina muy bien con nuestra tarta de calabaza (receta siguiente), pero también añadiría un nuevo giro a una tarta de queso al estilo neoyorquino.

Fondo de tarta de pacanas con especias

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
 Calorías 400 (37 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 42 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 100 mg • Sodio 420 mg • Calcio 63 mg • Fibra 4 g

**Colocar el camote pelado y cortado en agua fría hasta el momento de usar.
 posible clarificar la mantequilla en casa, en una jarra, o comprarla en una tienda.
 *El ghi es mantequilla clarificada que se utiliza comúnmente en la cocina india. Es Servir en boles, con arroz basmati.
 minutos, hasta que el pollo esté bien cocido. Agregar las arvejas.
 reservado. Seguir hirviendo a fuego lento, tapado, por aproximadamente 5 a 8 lento para reducir ligeramente la salsa. Después de 8 a 10 minutos, agregar el pollo dorados. Agregar el caldo de pollo, raspando el fondo para despegar los pedacitos. Agregar la leche de coco y el camote; tapar. Reducir el fuego y dejar hervir a fuego y saítear por aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves y ligeramente Verter el aceite restante en la sarteadora y agregar la cebolla y el jalapeño. Revolver dorado, reservarlo, sobre un plato.
 en la sarteadora y dorar el pollo por aproximadamente 2 a 3 minutos por lado. Nota: dorar el pollo en varias veces para no sobrecargar la sarteadora. Cuando el pollo esté

Picar el ajo y el jengibre, juntos, en una mini-picadora o procesadora de alimentos o del ghi. Calentar un sartén grande a fuego medio; agregar 1 cucharada del aceite o del ghi. Cuando el aceite esté caliente, agregar el ajo y el jengibre. Cocinar por aproximadamente 1 minuto, hasta que estén fragrantés. Agregar el polvo de curry y seguir cocinando por aproximadamente 1 a 2 minutos.

Colocar el pollo en un recipiente de acero inoxidable; agregar la mezcla de ajo y revolver. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 2 a 4 hora.

Cuando el pollo esté listo, poner una sarteadora grande a calentar a fuego medio a medio-alto. Sazonar el pollo con sal y pimienta. Colocar una cucharada de aceite

1/2	taza (70 g) de arvejas congeladas
cm**	
1	camote mediano, pelado y cortado en cubitos de 1/2 pulgada (1.5
1/2	taza (120 ml) de leche de coco
1	taza (235 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
1	jalapeño, sin semillas, finamente picado
1	cebolla mediana, finamente picada
1/4	cucharadita de pimienta negra recién molida
1/4	cucharadita de sal kosher
	ancho en tiras de 1/2 pulgada (1.5 cm)
1 1/2	libras (680 g) de pechuga de pollo deshuesada, cortada a lo
2	cucharaditas de polvo de curry (receta anterior)
2	cucharadas + 1 cucharadita de aceite vegetal o de ghi*
	cortado en 3 pedazos
1	trozo de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) de jengibre, pelado y
3	dientes de ajo

Rinde 3 a 4 porciones

Este plato ligeramente picante es perfecto con arroz basmati.

Pollo al curry

Usar inmediatamente o guardar en un recipiente hermético, en un lugar seco y fresco.

aproximadamente 30 segundos, hasta que estén finamente molidas.

especies en el bol del molinillo. Agregar la cúrcuma, el jengibre y el ajo. Procesar por semillas empiecen a abrirse, teniendo cuidado de no quemarlas. Colocar las semillas de cilantro y los chiles. Asar las especias lentamente, hasta que las semillas de cardamomo, el comino, el cardamomo, las semillas de mostaza, Poner un sartén seco a calentar a fuego bajo. Cuando esté caliente, agregar las

2	cucharadas de semillas de cilantro enteras
2	cucharadas de granos de pimienta negra
2	cucharaditas de semillas de comino
1	vaina de cardamomo, descascarada (tirar la cáscara)
1/2	cucharadita de semillas de mostaza
1/4	cucharadita de semillas de hinojo
2 a 3	chiles rojos secos pequeños
1	cucharadita de cúrcuma en polvo
1	cucharadita de jengibre en polvo
1/4	cucharadita de clavos de olor enteros

Rinde aproximadamente 5 cucharadas

Estofado de chile rojo

Este sustancioso guiso tiene un sabor ahumado sutilmente picante. Sirvalo con arroz, aguacate, crema agria y tortillas.

Rinde 8 tazas

1	libra (455 g) de carne de res para guisos/estofados
1 1/4	cucharaditas de sal kosher
1	cucharadita de pimienta negra recién molida
1/2	cucharadita de aceite vegetal
2	cebollas medianas, en cubitos
1	pimiento dulce rojo grande, en cubitos
3	dientes de ajo, finamente picados
1/4	taza de chile rojo en polvo (receta anterior)
1	cucharada de p�prika
1	cucharadita de oregano seco
1	taza (235 ml) de cerveza
1	lata de 28 onzas (795 g) de tomates italianos, picados grueso
2	chiptotes, en puré
2	tazas (475 ml) de caldo de pollo o de vegetales
2	papas rojas medianas, peladas y cortadas en cubos de 1 pulgada (2.5 cm)*
1	lata de 15 onzas (425 g) de frijoles rojos, enjuagados y escurridos

Sazonar la carne por todos lados con 1/4 de cucharadita de la sal y 1/4 de cucharadita de la pimienta. Poner una olla grande a calentar a fuego medio. Cuando est  caliente, agregar el aceite. Dorar la carne (en varias veces) por todos lados, sin sobrecargar la olla, por aproximadamente 8 a 10 minutos. Nota: cerciorarse de que la carne est  bien dorada antes de dorar la tanda siguiente. Reservar la carne dorada en un recipiente de acero inoxidable.

Colocar la cebolla picada y la pimienta en la olla. Saltear por aproximadamente 3 minutos. Agregar el ajo picado y seguir salteando por 4 a 5 minutos, hasta que todos los vegetales est n suaves. Agregar el chile en polvo, la p prika, el oregano y la carne reservada; revolver. Agregar la cerveza y seguir cocinando hasta que se haya evaporado casi por completo. Agregar los tomates, el puré de chiptote y el caldo. Calentar hasta que la mezcla empiece a hervir. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego para hervir a fuego lento. Hervir a fuego lento por aproximadamente 3 a 4 horas, hasta que la carne está muy suave. Cuando la carne est  suave, agregar las papas y los frijoles, y hervir a fuego lento por 45 minutos adicionales.

El estofado est  listo para servir al final de la cocción. Sin embargo, los sabores son aún mejores al día siguiente.

*Dejar las papas peladas y cortadas en agua fra hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 taza):

Calorías 354 (45 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 29 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 6 g Colesterol 79 mg • Sodio 555 mg • Calcio 53 mg • Fibra 5 g

Pollo de curry

El "curry" es en realidad una mezcla de muchas especias. Las posibilidades de combinaciones de especias son infinitas. Esta es una opción.

Salsa:

3/4	taza (175 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
1	cucharada de salsa de ostras
2	cucharadas de salsa Tamari o de salsa de soya
1	cucharadita de maicena
1/4	taza (60 g) de albahaca finamente rebanada

Poner un sartén antiadherente grande o un wok a calentar a fuego medio-alto y agregar 2 cucharadas de aceite. Cuando el aceite esté muy caliente, freír el tofú, en dos veces, hasta que esté dorado por todos lados; reservar.

Agregar el aceite restante al sartén y secar la berenjena con papel absorbente. Cuando el aceite esté caliente, agregar la berenjena. Saltear hasta que empiece a agarrar color, y luego agregar el brécol y seguir salteando, hasta que el

brécol se dore y se suavice ligeramente. El tiempo de cocción debería ser de aproximadamente 10 a 15 minutos a partir del momento en que se coloca la berenjena en el sartén. Agregar el ajo, el jengibre y el polvo de cinco especias. Revolver por aproximadamente 2 minutos. Cuando los ingredientes estén fragantes, agregar la espinaca. Reducir el fuego y tapar el sartén.

Colocar los ingredientes de la salsa en una taza de medir y revolver. Agregar la salsa al sartén y subir el fuego de manera que la salsa empiece a hervir. Hervir a fuego lento por aproximadamente 1 minuto.

Servir en boles poco profundo con arroz jazmín.

Información nutricional por porción:

Calorías 240 (47 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 15 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 2 g Colesterol 0 mg • Sodio 610 mg • Calcio 144 mg • Fibra 7 g

Chile rojo en polvo

El chile en polvo puede ser tan picante o suave como usted desee; escoja los chiles en consecuencia – los chiles anchos son suaves, mientras que los chiles habaneros y guajillos tienden a ser picantes.

Rinde 1 1/4 tazas

3	onzas (85 g) de chiles secos mixtos (p. ej. anchos y guajillos)
1	cucharadita de oregano seco
1	cucharadita de ajo en polvo
1/2	cucharadita de semillas de comino tostadas
1/4	cucharadita de pimienta de Cayena en polvo

Tostar los chiles a fuego medio, en un sartén seco, tostando cada lado por unos minutos hasta que estén fragantes. Dejar enfriar y quitar las semillas y la piel de los chiles. Cortar los chiles en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Colocarlos en el bol del molinillo. Pulsar 10 veces, y luego procesar por aproximadamente 20 a 40 segundos, hasta que estén finamente molidos. Agregar el oregano, el polvo de ajo, el comino y la Cayena. Moler por 30 segundos adicionales.

Usar inmediatamente o guardar en un recipiente hermético, en un lugar seco y fresco.

3	cucharadas de aceite vegetal
1	libra (455 g) de tofú extrafirme escurreido, secado y cortado en cubos de ½ pulgada (1.5 cm)
8	onzas (225 g) de berenjena, pelada y cortada en cubos de ¾ de pulgada (2 cm)
1	brécol/brocóli pequeño, en cogollos
2	dientes de ajo, finamente picados
1	trozo de 2 pulgadas (5 cm) de jengibre, pelado y finamente picado
½	cucharadita de polvo de cinco especias (receta anterior)
3	tazas (90 g) de hojas de espinaca fresca, tallos quitados y picadas gruesas

Rinde 4 porciones

Salteado de tofú, brócoli y berenjena con cinco especias

Colocar todos los ingredientes en el bol del molinillo. Pulsar 2 a 3 veces, y luego procesar por 40 a 50 segundos, hasta que las especias estén finamente molidas. Usar inmediatamente o guardar en un recipiente hermético, en un lugar seco y fresco.

1	pedazo de 1 pulgada (2.5 cm) de palito de canela
½	cucharadita de clavos de olor enteros
½	cucharadita de semillas de hinojo
2	cucharaditas de pimienta de Szechuan en grano (también puede usar pimienta negra)
1	estrella de anís estrellado

Rinde aproximadamente 3 cucharadas

Este condimento chino tradicional tiene un sabor único. Úselo con moderación ya que no se requiere mucho para sazonar.

Polvos de cinco especias

Información nutricional por croqueta:
 Calorías 220 (41 % de grasas) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 15 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 90 mg • Sodio 500 mg • Calcio 106 mg • Fibra 1 g

Servir inmediatamente. Servir con pedacitos de limón.

Formar croquetas ovaladas de ¼ de taza (60 ml) de mezcla. Disponer las croquetas sobre un plato limpio, entre hojas de papel encerado. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de saltear.
 Calentar el aceite vegetal a fuego medio, en una sartén/antiadherente Cuisinart. Rebozar las croquetas en el pan rallado restante. Cuando el aceite esté caliente, saltear las croquetas por 3 a 5 minutos por cada lado. Las croquetas deberían estar bien doradas.
 Servir inmediatamente. Servir con pedacitos de limón.

cangrejo; añadir salsa picante si desea. Mezclar los ingredientes con cuidado, a mano (la mejor forma para hacer esto), o usando una cuchara. Tener cuidado de no romper la carne de cangrejo.

Condimento para cangrejos y mariscos

!Este condimento muy versátil es perfecto tanto en croquetas de cangrejo como para sazonar pollo y papas fritas!

Rinde aproximadamente ¼ de taza

1	cucharada de semillas de apio
1	cucharada de granos de pimienta negra
½	cucharadita de semillas de mostaza
4	vainas de cardamomo enteras, descascaradas (tirar las cáscaras)
4	hojas de laurel, cortadas en 3 o 4 pedazos
½	cucharadita de sal kosher
¼	cucharadita de jengibre en polvo
½	cucharadita de paprika
3 a 4	dientes de ajo

Colocar todas las especias en el bol del molinillo. Pulsar 5 veces, y luego procesar por aproximadamente 20 segundos, hasta que estén finamente molidos.

Usar inmediatamente o guardar en un recipiente hermético, en un lugar seco y fresco.

Croquetas de cangrejo

Rinde aproximadamente 8 croquetas

16	onzas (455 g) de cangrejo
1	cucharadita de aceite de oliva virgen extra
1	pimiento dulce rojo mediano, en cubitos
1	jalapeño, sin semillas, finamente picado
3	cebollitas ("green onions"), picadas
1	diente de ajo, finamente picado
¼	cucharadita de sal kosher
1	huevo, ligeramente batido
1½	tazas (180 g) de pan rallado japonés "panko", más un poco para rebozar
½	taza (120 ml) de mayonesa
1	cucharadita de salsa Worcestershire
1	cucharadita de mostaza de Dijon
1½	cucharadas de condimento casero para cangrejo (receta anterior)
1	Salsa picante (opcional)
1	cucharada de aceite vegetal

Quitar los posibles cartilagos de la carne de cangrejo. Refrigerar hasta el momento de usar Colocar el aceite de oliva en un sartén grande y calentar a fuego medio.

Agregar los pimientos y la cebolla y rehogar por al menos 5 minutos, hasta que los vegetales se suavicen ligeramente. Revolver con el ajo y la sal, y cocer por otros 5 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar por unos minutos. Cuando los vegetales estén fríos al toque, agregarlos a la carne de cangrejo. Agregar el huevo, el pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcestershire, la mostaza y el condimento para

Información nutricional por porción:
 Calorías 320 (77 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 10 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 15 mg • Sodio 440 mg • Calcio 46 mg • Fibra 3 g

*Pida este corte a su carnicero.

Para servir, cortar las costillas individuales con un cuchillo bien afilado.

Dejar reposar fuera del horno por 10 minutos antes de cortar.

medida con un termómetro de cocina, alcance 130 °F (55 °C).

Por 12 a 15 minutos. El cordero estará poco hecho cuando la temperatura interna, los costillares sobre una placa para horno y colocar en el horno precalentado. Asar Restregar la carne con mostaza y cubrir con pistachos para crear una corteza. Poner aceite se quemé.

Por aproximadamente 5 minutos. Reducir el fuego si es necesario para evitar que el grande. Cuando el aceite esté muy caliente, agregar el cordero. Dorar cada lado Poner el resto del aceite de oliva a calentar a fuego medio-alto en un sartén

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

minutos.

con el aceite y sazonar con sal y pimienta. Dejar reposar por aproximadamente 30 quepa el cordero; revolver. Colocar el cordero en el recipiente. Frotar generosamente Colocar el ajo, el tomillo y 2 cucharadas del aceite de oliva en un recipiente en donde Reservar, en un plato.

Colocar los pistachos en el bol del molinillo. Pulsar repetidamente para picar grueso.

1/2	cucharadita de mostaza de Dijon
1/4	cucharadita de pimienta recién molida
1/4	cucharadita de sal kosher
	1 1/2 libras (680 g), a la francesa*
1	costillar de cordero de aproximadamente
2	cucharadas + 1 cucharadita de aceite de oliva
2	ramitas de tomillo
2	dientes de ajo machacados
1/2	taza (100 g) de pistachos asados y salados

Rinde 2 porciones

Delicioso plato, perfecto para cualquier ocasión.
 Puede sustituir los pistachos con avellanas con excelentes resultados.

Costillar de cordero con corteza de pistachos

Información nutricional por porción (1 rollo de verano):
 Calorías 90 (15 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 5 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 5 mg • Sodio 150 mg • Calcio 51 mg • Fibra 1 g

los rollos de verano, pero freír los rollos en 1 1/2 tazas (355 ml) de aceite vegetal calentado a 350 °F (180 °C) en una sartén grande, unos 15 segundos por cada lado. Nota: si quiere hacer rollos de primavera fritos en vez de rollos de verano, usar envolturas de primavera. Llenar y enrollar de la misma manera que

Servir con salsa para mojar de mani (receta previa).

Repetir con el resto del papel de arroz y del relleno.

Dejar marinar el tofú en la salsa de soja y el aceite de sésamo/ajonjolí por aproximadamente 10 minutos.

Mientras el tofú se está marinando, poner una sateadora grande a calentar a fuego medio-alto. Satear el tofú marinado en la sateadora caliente por aproximadamente 30 segundos por lado. Reservar.

Colocar el papel de arroz en una bandeja baja y cubrirlo con agua caliente; dejar remojar por aproximadamente 30 segundos, hasta que esté suave.

Con cuidado, coloque un papel de arroz remojado en un plato. Disponer una mitad de hoja de lechuga sobre el papel, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm) a lo largo del borde. Cubrir la lechuga con tofú, cilantro, zanahorias, cebolletas, albahaca y jengibre (usar un octavo de cada ingrediente por hoja de papel de arroz). Doblar los dos lados largos del papel de arroz por encima del relleno y enrollar el rollo hacia lejos de usted. De ser necesario, usar un poco de agua para sellar el rollo.

1	diente de ajo
1/2	cucharadita de pasta de Chile rojo
1/4	cucharadita de salsa de pescado
1	cucharada de salsa de soja baja en sodio
1/2	cucharadita de salsa hoisin
1/2	cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
1/2	taza (120 ml) de agua
1	2 cucharadas de salsa de soja
1	1 cucharada de aceite de sésamo/ajonjolí
8	hojas redondas de 8 pulgadas (20 cm) de papel de arroz comestible
4	hojas de lechuga (preferiblemente "butterhead" o "Boston"), cortadas a la mitad
1/3	taza (20 g) de cilantro fresco picado
1	zanahoria grande, en tiras delgadas de 2 pulgadas (5 cm) (Juliana)
3	cebolletas ("scallions"), finamente picadas
24	hojas de albahaca fresca
1/2	onza (15 g) de jengibre fresco, en tiras delgadas de 2 pulgadas (5 cm) (Juliana)
7 a 8	onzas (200 a 225 g) de tofú firme, en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm)

Rinde 8 porciones

Rolitos de verano de vegetales

Colocar el maní en el bol del molinillo. Pulsar 15 veces, y luego procesar por 10 segundos, hasta que esté finamente molido.

Colocar el resto de los ingredientes en una cacerola mediana y calentar a fuego medio-lento, batiendo para mezclar. Agregar el maní molido. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego ligeramente y cocinar por aproximadamente 20 a 30 minutos adicionales, hasta que la salsa se espese.

Servir a temperatura ambiente.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
 Calorías 80 (70 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 3 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 290 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g

1/2 taza (80 g) de mani sin sal, tostado
1/4 taza (60 ml) de crema de coco

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

Acompañamiento clásico para rollos de verano (receta a continuación), fideos o pollo.

Salsa para mojar de mani

Información nutricional por porción de 2 tazas:
Calorías 420 (30 % de grasa) • Carbohidratos 63 g • Proteínas 13 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 105 mg • Sodio 1380 mg • Calcio 74 mg • Fibra 3 g

Servir inmediatamente.

el jugo de limón/lima restante, y decorar con cilantro.

colocar los fideos en un bol poco profundo o un plato para servir. Agregar el mani y Agregar 1/2 taza (80 g) de mani y los brotes de soja; revolver. Apagar el fuego y

Agregar la salsa reservada y cocinar por 2 a 3 minutos adicionales, revolviendo bien. saltear por aproximadamente 1 minuto, mezclando con el huevo y los vegetales.

chalotes; saltear hasta que estén suaves y fragrantes. Agregar los fideos cocidos; Cuando el aceite esté caliente, agregar el huevo y revolverlo. Agregar el ajo y los

Poner una salteadora grande a calentar a fuego medio-alto; agregar el aceite.

Reservar.

limón/lima, el vinagre y la pimienta negra en un tazón pequeño; batir para mezclar. Colocar el ketchup, la salsa de pescado, el azúcar, 1/2 cucharadas del jugo de

aproximadamente 5 minutos, y luego escurrirlo y reservarlo.

hierva. Agregar el fideo de arroz y apagar el fuego. Dejar que el fideo se cocine por Colocar 4 cuartos de galón (3.8 L) de agua en una olla y calentarla hasta que

picar grueso. Reservar. Nota: moler solamente 1/2 taza (80 g) de mani a la vez.

Colocar el mani en el bol del molinillo. Pulsar, usando pulsaciones muy cortas, para

1/4 taza (15 g) de cilantro fresco picado

2 tazas (300 g) de brotes de soja

2 chalotes, finamente picados

2 dientes de ajo, finamente picados

2 huevos grandes, ligeramente batidos

2 cucharadas de aceite vegetal

1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida

1 cucharada de vinagre blanco

2 cucharadas de jugo de limón o lima/limón verde fresco

1 cucharada (10 g) de azúcar granulada

1/4 taza (60 ml) de salsa de pescado

3 cucharadas de ketchup/salsa de tomate

8 onzas (225 g) de fideos de arroz

3/4 tazas (120 g) de mani sin sal

Rinde 4 porciones

Fideos "Pad Thai"

Información nutricional por porción de 1/4 de taza:
Calorías 150 (60 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 75 mg • Calcio 24 mg • Fibra 3 g

Colocar el ajo en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart®, equipado con cuchilla picadora. Pulsar para picar finamente. Agregar los garbanzos, la Tahini, el comino, el jugo de limón, la sal, la pimienta negra y la pimienta de Cayena. Procesar hasta obtener una mezcla suave. Encender la máquina y agregar lentamente el aceite de oliva por la boca de alimentación; procesar por aproximadamente 3 minutos, hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

1	diente de ajo	1
1	lata de 19 onzas (540 g) de garbanzos	3
3	cucharadas de Tahini (receta en la página 8)	¼
¼	cucharadita de comino en polvo	2
¼	cucharadas de jugo de limón fresco (aprox. ½ limón mediano)	¼
¼	cucharadita de sal marina	¼
¼	cucharadita de pimienta negra recién molida	⅓
⅓	cucharadita de pimienta de Cayena, o a gusto	1/3
1/3	taza (80 ml) a ½ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra	

Rinde aproximadamente 2 tazas

Hummus

Información nutricional por porción de 1 cucharada:
 saturada 1 g • **Calorias 70** (89 % de grasa) • **Carbohidratos 1 g** • **Proteínas 1 g** • **Grasa 8 g** • **Grasa**
 Colesterol 0 mg • Sodio 80 mg • Calcio 6 mg • Fibra 0 g

Colocar el ajo en el bol de una mini-picadora o procesadora de alimentos Cuisinart®, pulsar 5 veces para picar. Raspar el bol. Agregar el vinagre, la Tahini, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Procesar por 5 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Con la máquina encendida, agregar lentamente el aceite de oliva por los orificios en la tapa o la boca de alimentación. Después de haber agregado todo el aceite, seguir procesando por 10 segundos. Probar y ajustar la sazón al gusto.

3	dientes de ajo	3
1	cucharada de vinagre balsámico	2
2	cucharadas de Tahini (ver la receta anterior)	1
1	cucharada de jugo de limón fresco	¼
¼	cucharadita de sal marina	⅓
⅓	cucharadita de pimienta negra recién molida	3
3	cucharadas de aceite de oliva virgen extra	

Rinde aproximadamente ½ taza (120 ml)

Puede modificar fácilmente esta receta, usando aceite o vinagre de otro sabor.

Vinagreta de Tahini

Información nutricional por porción de 1 cucharada:
 saturada 2 g Colesterol 0 mg • Sodio 30 mg • Calcio 14 mg • Fibra 2 g
 Calorias 100 (83 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 2 g • Grasa 10 g • Grasa

Conservar en un recipiente hermético, en el refrigerador, por hasta 3 meses. 30 a 40 segundos, hasta que se forme una pasta. Colocar las semillas de sésamo/ajonjolí en el bol del molinillo. Pulsar 6 a 8 veces, hasta que estén finamente molidas. Agregar el aceite de oliva y la sal; procesar por

1	pizca de sal marina
2	cucharadas de aceite de oliva virgen extra
½	taza (75 g) de semillas de sésamo/ajonjolí tostadas y entrifadas

Rinde aproximadamente ⅓ de taza

Esta versátil pasta de sésamo es un ingrediente necesario para preparar humus y puede servir de base para aderezos/allíños y salsas.

Tahini

Calorías 480 (67 % de grasas) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 9 g • Grasa 35 g • Grasa saturada 22 g • Colesterol 110 mg • Sodio 130 mg • Calcio 356 mg • Fibra 2 g
 Información nutricional por porción:

Colar la mezcla y agregar la miel. Servir en tazas individuales grandes.

minutos.

lento por 10 a 15 minutos. Agregar el té y seguir cocinando a fuego lento por 4 a 5 a hervir, agregar las especias, el jengibre y la ralladura. Seguir cocinando a fuego medio-lento, justo hasta que la mezcla empiece a hervir. Cuando la mezcla empiece Colocar la crema, el agua y la vainilla en una cacerola mediana y calentar a fuego estén finamente molidos. Reservar.

Pulsar 2 o 3 veces, y luego procesar por aproximadamente 30 segundos, hasta que Colocar la pimienta, los clavos de olor, la canela y el anís en el bol del molinillo.

3	cucharadas (45 g) de miel
6	bolitas de té negro (Darjeeling o de Ceilán)
¼	cucharadita de ralladura de naranja
1	trozo de 1½ pulgadas (4 cm) de jengibre, pelado
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
1	taza (235 ml) de agua
	crema)
5	tazas (1.2 L) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad
1	estrella de anís estrellado
2	palitos de canela
¾	cucharadita de clavos de olor enteros
1	cucharadita de granos de pimienta

Rinde 4 porciones de 8 onzas (235 ml)

semidescremada.

Tradicionalmente, este té se prepara con crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema), pero también puede usar leche de soya o leche

Té Chai

Calorías 200 (74 % de grasas) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 5 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 190 mg • Calcio 49 mg • Fibra 3 g
 Información nutricional por porción de ¼ de taza:

para mezclar. Esparcir la mezcla uniformemente en la placa para horno preparada y colocarla en el horno. Hornear por aproximadamente 30 a 35 minutos, revolviendo cada 10 minutos.

Nueces mixtas con especias 7

Tê Chai! 8

Tahini 8

Vinagreta de Tahini 9

Humus 9

Fideos "Pad Thai" 10

Salsa para mojar de mani 10

Rollitos de verano de vegetales 11

Costillar de cordero con corteza de pistachos 12

Condimento para cangrejos y mariscos 12

Croquetas de cangrejo 13

Polvo de cinco especias 14

Sauteado de tofú, brócoli y berenjena con cinco especias 14

Chile rojo en polvo 15

Estofado de chile rojo 16

Polvo de curry 16

Pollo al curry 17

Fondo de tarta de pacanas con especias 18

Tarta de calabaza 19

Nueces mixtas con especias

Puede sustituir las nueces y especias sugeridas con sus nueces y especias favoritas.

Rinde aproximadamente 4 tazas

- 1 palito de canela
- 2 estellas de anís estrellado
- 1 nuez de moscada entera
- ¼ cucharadita de clavos de olor enteros
- 1½ tazas (180 g) de pacanas
- 1 taza (95 g) de almendras
- 1½ tazas (150 g) de nueces
- ⅓ taza (65 g) de azúcar rubia
- 1¼ cucharaditas de sal
- 1 pizca de pimienta de Cayena
- 1 clara de huevo grande, ligeramente batida

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurado; reservar.

Colocar la canela, el anís, la nuez moscada y los clavos de olor en el bol del molinillo. Pulsar 15 veces, y luego procesar por aproximadamente 10 segundos, hasta que estén finamente molidos.

Coloque las nueces, el azúcar, las especias, la sal y la pimienta de Cayena en un tazón grande; revolver para mezclar. Agregar la clara de huevo y revolver otra vez

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

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

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañó. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su producto sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

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 autorizadas 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.

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA/ ALMACENAJE

1. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente). No coloque las piezas en la bandeja inferior del lavavajillas. No sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Guarde el exceso de cable en el espacio debajo de la base, empujando el cable poco a poco.
4. Limpie la base con un paño humedecido.
5. **Mantenimiento:** cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE 18 MESES

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si posee un aparato Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permite, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 meses después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el periodo de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación. Si este aparato resulta ser defectuoso en materiales o mano de obra durante el periodo de garantía, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea gratuita al 1800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío.

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. NOTA: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes enviados a una dirección equivocada. Los productos perdidos o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Conecte el cable a una toma de corriente.
2. Retire la tapa de la base.

3. Coloque la cantidad deseada de especias en el tazón de acero inoxidable. Por favor refiérase a la sección "Sugerencias de mollienda" a continuación para las capacidades máximas.

4. Cerciórese de que el bol está en la posición bloqueada.

Nota: como medida de seguridad, el aparato no se pondrá en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada.

5. Cierre la tapa. Mantenga la tapa oprimida para empezar a moler.
6. Muela hasta obtener la consistencia deseada. Para detener la mollienda, deje de oprimir la tapa.

Nota: llenar el bol de más puede causar un recalentamiento del motor. Si el molinillo se apaga antes del final de la mollienda,

esto significa que el motor ha sobrecalentado. Permita que el aparato se enfríe (por hasta 30 minutos) antes de continuar.

7. Desconecte el cable de la toma de corriente.

8. Para conservar las especias molidas, retire el tazón y tápelo con la tapa de almacenaje.

SUGESTIONES DE MOLIENDA

!Este molinillo ha sido diseñado para moler especias, nueces,

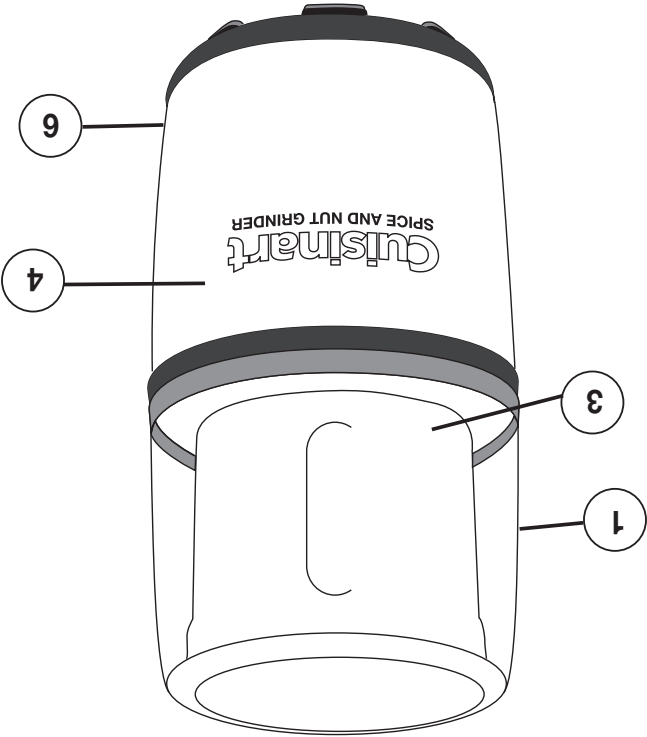
semillas y más! La lista es interminable, pero aquí están algunos

ejemplos de los ingredientes para los cuales esta unidad es ideal, y nuestros tiempos de mollienda sugeridos:

Especia/Nuez	Tiempo/comentario
Pimienta negra (granos) 1 cucharada	Procesar por 10 segundos
Nuez moscada (entera) 1 nuez moscada	Pulsar 15 veces, y luego procesar por 10 segundos
Palitos de canela (enteros) 2, cortados a la mitad	Pulsar 3 veces, y luego procesar por 45 segundos
Clavos de olor (enteros) 1 cucharada	Procesar por 25 segundos
Semillas de anís o de hinojo 1 cucharada	Procesar por 30 segundos
Semillas de linaza o sésamo/ajonjolí 2 cucharadas	Procesar por 10 segundos
Nueces (para conseguir nueces picadas) ¼ de taza	Pulsar para picar grueso
Nueces (para conseguir nueces molidas) ¼ de taza	Pulsar 15 veces, y luego procesar por 10 segundos

Nota: la capacidad máxima de especias es de ½ taza. La capacidad máxima de nueces (excepto las almendras) es de ½ taza. La capacidad máxima de almendras es de ¼ de taza.

1. Tapa
2. Cuchillas de acero inoxidable (no ilustradas)
3. Bol de acero inoxidable removible
4. Base
5. Tapa de almacenaje (no ilustrada)
6. Espacio para guardar el cable
7. Sin BPA (no ilustrado) Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- 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 este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

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

5. Evite el contacto con las piezas móviles.

6. No 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.

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

8. No lo utilice en exteriores.

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

10. No intente forzar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.

11. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO

SOLAMENTE

AVISO

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

Cuisinart[®] MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



SG-10

Molinillo de especias y nueces

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

Version no : SG10 IB-8246-ESP-A

Forming Size: 114mm(W)x197mm(H)

Die cut : New

Material : 105gsm gloss art paper for whole book

Coating : Gloss varnishing in cover

Color (Cover) : 4C+1C(BLACK)

(Inside page) : 1C+1C

Date : 2019-09-09 Co-ordinator : Astor You/Linda Ouyang

Millennium Description : SG10 IB-8246-ESP-A (1,0)

Millennium Code: _____ Operator :

Millennium Size: _____

