Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Dicing Accessories for the FP/SFP-13 Series Food Processors

FP-DC

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

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



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



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

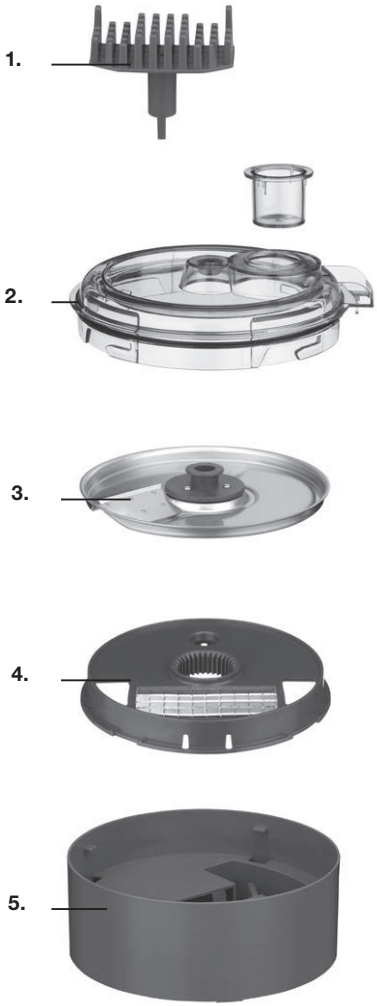
CONTENTS

Parts 3
Assembly 4
Dicing Guide 5
Cleaning, Storage and Maintenance 5
For Your Safety 5
Troubleshooting 5
Warranty Information 6
Recipes 7–12



PARTS

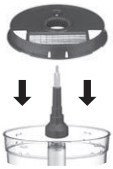
1. **Dicing Grid Cleaning Tool**
2. **Flat Work Bowl Cover with Small Pusher/Dicing Storage Case Cover (not to be used while dicing)**
3. **Dicing Disc**
4. **Dicing Grid**
5. **Dicing Storage Case**

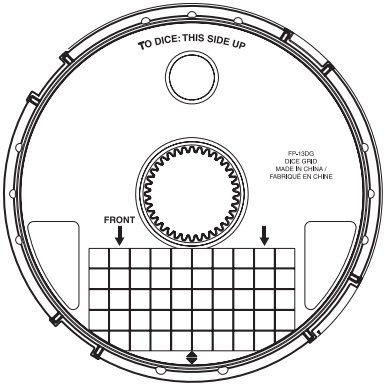


ASSEMBLY

Assembling the Dicing Kit in the Work Bowl

1. With large work bowl on base, insert stem adapter.
2. Carefully place dicing grid onto the stem adapter with the grid positioned closest to the front of the food processor. Be sure "This Side Up" shows on top.
   The cutting grid should be facing with the triangle on front of the grid, aligned with the center of the work bowl handle. Dicer will not work if inserted incorrectly.





3. Carefully place dicing disc on top of grid. Push down slightly to lock into place. It should not move if positioned accurately.
   NOTE: Always use caution when handling the dicing disc; it is very sharp.



4. Place the work bowl cover over the work bowl with the feed-tube assembly shifted slightly to the right of the handle. Be sure to assemble the hub pin into the center of the cover. Once the cover is fully seated, rotate the cover to the left to engage the cover-locking mechanism and interlock. To remove the cover, rotate to the cover approximately 1/12th of a turn to the right to disengage the interlock and locking mechanism.



Using Dicing Kit

- The dicing disc and grid make cubed pieces of fruit and vegetables. The recommended speed for dicing most fruits and vegetables is High. Use Low speed when dealing with very soft items such as kiwi.
- When dicing, only use the **medium** or **small** feed tube. Be sure to pack single items tightly, to the left of the feed tube, using consistent downward pressure.

- **Use the dicing grid cleaning tool to clear the grid.** First dislodge jammed particles using the long, single tooth on the handle. Then align the two long pins along the right and left of the grid. Guide the cleaner into the correct position and press down to clear the grid of food residue.
- When processing items like squash and potatoes, clean the grid every 3 to 4 times to prevent buildup.
- When large food remnants are lying between the grid and disc, use caution when cleaning off the remains by using the gaps featured to the right and left of the grid.

NOTE: We do not recommend dicing frozen foods and meats. For dicing, use medium or small pusher only.

TIP: Always process foods from soft (kiwi) to hard (potato).

DICING GUIDE

FOOD	SPEED	DIRECTIONS
Most Vegetables (e.g., potato, zucchini)	High	Peel vegetables if necessary, and trim to fit small or medium feed tube before dicing.
Soft/Very Ripe Vegetables (e.g., ripe tomatoes and avocados)	Low	Peel vegetables if necessary, and trim to fit small or medium feed tube before dicing.
Most Fruits (e.g., apples, bananas, strawberries)	High	Peel fruit if necessary, and trim to fit small or medium feed tube before dicing.
Soft/Very Ripe Fruits (e.g., kiwi, ripe pineapple, very ripe bananas)	Low	Peel fruit if necessary, and trim to fit small or medium feed tube before dicing.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

- Keep your Cuisinart® Dicing Accessories for the FP/SFP-13 Series Food Processors ready to use on the kitchen counter.
- Keep the disc and grid out of reach of children.
- All parts except the housing base (of the food processor) are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the **top rack only.** Due to intense water heat, washing on the bottom rack may cause damage over time. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Remember to unload the dishwasher carefully wherever you have placed sharp blades and discs.
- To simplify cleaning, rinse the cover, pusher, disc and grid immediately after use so food won't dry on them.
- If you wash the Dicing Accessories by hand, do it carefully. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. Use of a spray attachment is also effective. If necessary, use a brush.

FOR YOUR SAFETY

- Handle and store disc and grid carefully. Their cutting edges are very sharp. Storing in the storage case is best.

Flat Work Bowl Cover Operation

Use the flat cover with your FP/SFP-13 Series Food Processors 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 breads. **NOTE: Do not use flat work bowl cover for slicing, shredding, or dicing.**

- **To Assemble the Flat Cover**
  Begin with the work bowl and the metal blade in place. Place the flat cover on the work bowl so that the **Cuisinart logo written on the cover** is face up and readable. Then turn cover **CLOCKWISE** to lock into place. Make sure the small pusher is in place before using.
- **To Disassemble the Flat Cover**
  Place one hand near the Cuisinart logo and one hand on opposite end of cover; turn cover **COUNTERCLOCKWISE.** Lift cover up and off work bowl. Do not use the Flat Cover with any of the slicing or shredding discs. Use only with the metal blade or dough blade.

TROUBLESHOOTING

1. **Problem:** Food is stuck in the grid.

   Solution:
   - First, unplug unit. Carefully remove dicing disc. Then, using the cleaning tool, carefully reach into the large openings on either side of grid to remove large food pieces.
   - Do not use your fingers to clean the grid. ONLY USE THE CLEANING TOOL.
   - Use the long, single tooth on the cleaning tool handle to push stubborn food through grid.

2. **Problem:** Pieces of food are not evenly cut.

   Solution:
   - Pack items closest to the left in medium or small feed tube.
   - Use the small feed tube for smaller items.
   - Apply even pressure when using the pusher.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own Cuisinart® Dicing Accessories for the FP/SFP-13 Series Food Processors 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® Dicing Accessories for the FP/SFP-13 Series Food Processors will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for one year 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® Dicing Accessories for the FP/SFP-13 Series Food Processors 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 Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer 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 made payable to Cuisinart (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.

Your Cuisinart® Dicing Accessories for the FP/SFP-13 Series Food Processors have been manufactured to the strictest specifications and 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 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. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that 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 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 Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced.
If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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.

©2018 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

18CE053771

Trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

G IB-15696-ESP-A

Baby Food

Any fruit or vegetable can be substituted. Add more or less liquid based on the consistency desired.

Makes 2 cups

1 pound butternut squash, peeled and cut to fit feed tube
2 tablespoons steaming liquid or water

1. Insert dicing grid and disc. Dice butternut squash. Steam until very tender. Reserve steaming water.
2. Add the steamed butternut squash to the large work bowl fitted with the large chopping blade. Add 2 tablespoons of the reserved steaming water or plain (steaming/warm) water. Process on High until desired consistency.

TIP: Store remaining baby food in covered ice cube trays in the freezer until ready to use. Each "cube" equals 1 ounce of food.

Nutritional information per serving (2 ounces):
Calories 44 (33% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 165mg • calc. 0mg • fiber 2g

Zucchini Frittata with Manchego and Ham

This frittata is hearty enough to feed a crowd.

Makes 8 servings

8 large eggs, lightly beaten and reserved in a medium bowl
1 small leek, washed well, halved lengthwise, white and light green parts only
1 small zucchini, trimmed and cut to fit feed tube
1 tablespoon extra virgin olive oil
½ teaspoon kosher salt, divided
4 ounces ham slab
3 ounces manchego cheese
¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Preheat oven to 350ºF. Insert dicing grid and disc. Dice leek and zucchini. Reserve in bowl.
2. Heat olive oil in a 10-inch, nonstick skillet over medium-high heat. Once hot, add the diced leek, zucchini and ¼ teaspoon of the salt. Cook, stirring frequently, until zucchini is just tender, about 5 minutes.
3. While leek and zucchini are cooking, dice ham and add to bowl with the reserved eggs.
4. Remove dicing disc and grid. Insert the shredding disc with the fine setting facing up. Shred cheese. Put half of the cheese into the bowl with the eggs and ham. Add the remaining ¼ teaspoon salt and pepper. Stir. Reserve.
5. Reduce heat to medium and add egg mixture to the pan with the leek and zucchini. Stir constantly until eggs start to set, about 2 minutes. Let cook on stovetop until edges start to firm, about 5 minutes. Add remaining cheese to top of egg mixture.
6. Transfer to oven and cook until fully set, about 10 to 15 minutes.
7. Let cool slightly and serve warm.

Nutritional information per serving:
Calories 140 (67% from fat) • carb. 4g • pro. 8g • fat 10g • sat. fat 4g • chol. 200mg • sod. 477mg • calc. 83mg fiber 1g

Home Fries

The dicing accessory makes it easier than ever to dice a lot of potatoes evenly — in this case, just in time for breakfast.

Makes about 4 cups

1 onion, halved
1 large green bell pepper, cut to fit medium feed tube and seeded
2 tablespoons extra virgin olive oil
4 russet potatoes (about 1 to 1½ pounds), scrubbed
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon smoked paprika
¼ teaspoon chili powder
¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Insert the dicing grid and disc. Dice onion.* Reserve in large work bowl. Dice pepper.* Reserve with diced onion.
2. Heat olive oil in a large skillet over medium heat. When oil is hot, add the diced onion and pepper. Cook, stirring frequently, until soft and onion is translucent, about 5 minutes.
3. While onion and pepper are cooking, dice potatoes. Add to skillet with the salt, paprika,

chili powder and black pepper; stir. Cover and cook until potatoes are fully cooked through, about 20 minutes.

4. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

**It may be necessary to clean the dicing grid after dicing the onion and pepper. Simply use the cleaning tool as directed on page 44.*

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 72 (23% from fat) • carb. 12g • pro. 2g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 272mg • calc. 6mg • fiber 1g

White Sangria

The Cuisinart® dicing accessory cuts fruit into perfect bite-sized pieces for sangria; best part is, the prep takes no time!

Makes about 5 servings

1 bottle (750 ml) dry white wine such as Chardonnay
⅓ cup orange-flavored liqueur
1 cup whole strawberries, hulled
1 small peach, pitted
½ mango, peeled and pitted
1 small apple, halved and cored

1. In a large pitcher or glass serving bowl, combine the wine and orange-flavored liqueur. Reserve.
2. Insert the dicing grid and disc. Dice the fruit in the order listed. Add to the wine mixture. If time allows, let sit overnight so the flavors can develop.
3. Serve cold.

Nutritional information per serving (about 5 ounces):

Calories 174 (11% from fat) • carb. 17g • pro. 1g • fat 0g sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 27mg • calc. 11mg • fiber 2g

Spring Vegetable Minestrone with Pesto

This recipe contains many ingredients and requires a lot of preparation, but the dicing accessory makes it much easier than dicing by hand — and we promise, the final result is worth it!

Makes 14 cups (with pasta)

1 small leek, washed well and trimmed, white and light green parts only
1 small celery stalk, trimmed and cut to fit feed tube
6 ounces green beans, trimmed
1 small zucchini, trimmed and cut to fit feed tube
1 small yellow squash, trimmed and cut to fit feed tube
½ small fennel bulb, trimmed, cored and cut to fit feed tube
4 medium carrots, peeled and trimmed to fit feed tube
6 ounces red potatoes, scrubbed
1½ teaspoons extra virgin olive oil
1 garlic clove, smashed and peeled
¾ teaspoon kosher salt, divided
½ teaspoon freshly ground black pepper, divided
6 cups chicken or vegetable broth, low sodium
1 3- to 4-inch Parmesan rind
1 can (15 ounces) chickpeas, drained and rinsed
1 can (15 ounces) red kidney beans, drained and rinsed
2 cups cooked ditalini pasta, optional

Pesto:

Makes about ¾ cup

1 small garlic clove, peeled
3 cups packed fresh basil leaves
1¼ teaspoons kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
½ to ⅔ cup extra virgin olive oil

1. Prepare all ingredients before beginning recipe. Using the slicing disc first, slice the leek and celery on setting 5. Reserve together. Adjust slicing disc to setting 7. Slice green beans. Reserve.
2. Replace the disc with the dicing grid and disc. Dice zucchini and yellow squash. Reserve together. Dice fennel and carrots. Reserve together. Have potatoes ready to dice.
3. Put olive oil in a large stockpot over medium heat. Once the oil is hot, add the reserved leek, celery, fennel, carrots with the smashed garlic and ¼ teaspoon of salt and a pinch of the pepper. Sweat until vegetables are slightly soft, about 10 minutes.
4. While the vegetables are sweating, dice the potatoes. Stir into the pot along with the

green beans and the remaining salt and pepper. Stir well.

5. Add the broth and Parmesan rind. Increase the heat and bring the liquid to a boil. Add the zucchini, squash, chickpeas and beans. Reduce heat to maintain a simmer until all the vegetables are tender, about 20 to 30 minutes. If using the ditalini, stir in during the last 5 to 10 minutes to heat through.
6. While soup is simmering, prepare the pesto in the small bowl fitted with the small chopping blade: With the food processor running on High, drop the garlic through the small feed tube to finely chop. Scrape down the bowl and add basil, salt and pepper. Pulse to roughly chop, about 5 to 6 times. Run food processor on High and drizzle in oil through the small feed tube. Process until combined, about 1 minute.
7. Once the soup has simmered and all vegetables are tender, taste and adjust seasoning as desired.
8. Serve in individual bowls topped with a dollop of pesto. Pesto is best stirred into soup before eating.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 115 (18% from fat) • carb. 18g • pro. 6g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 568mg • calc. 62mg • fiber 4g

Potato Salad

The dicing accessory creates the perfect-sized pieces for potato salad.

Makes about 5 cups

2 pounds red potatoes, scrubbed
¼ cup fresh Italian parsley leaves, loosely packed
½ small red onion, cut into 1-inch pieces
3 celery stalks, cut into 1-inch pieces
3 tablespoons extra virgin olive oil
2 tablespoons whole-grain Dijon mustard
1 tablespoon white wine vinegar
1½ to 2 teaspoons kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Insert the dicing grid and disc. Dice potatoes. Put into a large cooking pot. Add water to 1 inch above the potatoes. Boil until tender. Drain, rinse with cold water and drain again; let cool.
2. While potatoes are cooking, put parsley, onion and celery into the small work bowl fitted with the small chopping blade. Pulse to roughly chop, about 3 to 4 times.
3. When potatoes are cooked and slightly cool, transfer to a large bowl. Add chopped parsley, onion and celery mixture to the bowl with the potatoes. Add the remaining ingredients. Stir gently.
4. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information for salad per serving (½ cup):

Calories 92 (34% from fat) • carb. 13g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 364mg • calc. 13mg • fiber 2g

Chicken Burgers with Mango-Avocado Salsa

Remaining salsa can be served with tortilla chips – you're not going to want to let one bite go to waste.

Makes 6 burgers; 3 cups of salsa

Chicken Burgers:
2 pounds boneless, skinless chicken thighs, cut into 1-inch pieces
3 green onions, trimmed and cut into 1-inch pieces
1½ teaspoons kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper
1 tablespoon vegetable oil for cooking burgers

Salsa:
½–1 jalapeño, seeded and cut into 1-inch pieces
¼ cup fresh cilantro leaves, loosely packed
2 avocados, halved, pitted and scooped out
1 mango, peeled, halved and pitted
1 teaspoon kosher salt
1–2 teaspoons fresh lime juice

1. Put cut chicken thigh pieces into the freezer for 30 minutes to slightly harden.
2. While thighs are in freezer, prepare salsa: Insert the large chopping blade into the large work bowl. With the food processor running on High, drop the jalapeño pieces through the small feed tube to finely chop. Add the cilantro and pulse to roughly chop, about 6 times. Remove the large blade and insert the dicing grid and disc. Dice the avocados, followed by the mango. Remove the dicing grid and add the salt and lime juice to the mixture. Gently stir and transfer to a

medium bowl. Taste and adjust seasoning as desired. Cover with plastic wrap and store in the refrigerator until ready to use.

3. Wipe down the large work bowl. Re-insert the large chopping blade and put green onions into the bowl. Pulse to roughly chop, about 6 times. Once 30 minutes have elapsed and the chicken pieces are slightly firm, but not hard, add the chicken thighs to the bowl. Add the salt and pepper. Pulse until medium fine, about 16 times. Form into 6 even patties.
4. To cook chicken patties, preheat oven to 350°F. Heat oil in a large, nonstick pan. Once oil is hot, add 3 of the chicken patties, being careful not to crowd the pan. Brown each side until a nice, golden crust forms, then transfer to a baking sheet. Repeat with remaining patties and finish cooking in the oven, about 10 minutes, until the internal temperature reaches 165°F. Remove from oven and let stand for 5 minutes.
5. Serve, topped with mango-avocado salsa and a lime wedge. May also be served on a soft bun like brioche or potato.

Nutritional information per serving (1 burger with ½ cup salsa):

Calories 316 (45% from fat) • carb. 12g • pro. 32g • fat 16g • sat. fat 3g • chol. 125mg • sod. 1026mg • calc. 36mg • fiber 5g

Pineapple Fried Rice

Try making this recipe with cauliflower—yes, cauliflower!—instead of rice.

See our tip below on how to prepare.

Makes 5½ cups

1 garlic clove, peeled
1 1-inch piece fresh ginger, peeled and halved
1 small onion, trimmed and halved
2 medium carrots, peeled and cut to fit feed tube
½ pineapple, cored
¼ cup grapeseed oil, divided
4 cups cooked and cooled jasmine rice or
4 cups pulsed cauliflower* (from about 1 pound cauliflower)
1 cup cashews (toasted)
1 teaspoon kosher salt, plus more to taste
¼ teaspoon ground turmeric
2 large eggs, lightly beaten
2 tablespoons soy sauce, reduced sodium
1 teaspoon fish sauce
2 green onions, trimmed and thinly sliced (white and green parts)
1 tablespoon sake (or other white wine)

1. Insert the large chopping blade into the large work bowl. With the food processor running on High, drop the garlic and ginger through the small feed tube to finely chop. Remove the chopping blade and insert the dicing grid and disc. Dice the onion and carrots.* Remove and reserve. Dice the pineapple. Remove and reserve separately.
2. Put 2 tablespoons of the oil into a large, nonstick skillet set over medium heat. Once hot, add the garlic, ginger, onion and carrots. Sauté until vegetables are softened, about 5 minutes. Add the remaining oil and allow to heat for about 1 minute.
3. Add the rice (or cauliflower "rice" if using) and cashews. Cook, allowing rice to sit for 1 to 2 minutes between stirs, until crisped and slightly browned, 6 to 8 minutes. Add the pineapple, salt and turmeric; stir, scraping up brown bits from bottom of pan.
4. Push mixture to one side of the pan. Add eggs and let cover half of the pan, and cook, breaking up with a spatula while cooking. Once eggs have cooked, mix with rice.
5. Reduce heat to low. Stir in soy sauce, fish sauce and green onions. Taste, adding additional salt if desired. Add the sake to deglaze the pan, scraping up brown bits from bottom of the pan. Serve immediately.

TIP: The rice can be substituted with cauliflower. Simply cut into florets and put into the large work bowl fitted with the large chopping blade. Pulse to break up, then run on High to finely and evenly chop. Cauliflower will cook when added to the pan in place of the rice.

*It may be necessary to clean the dicing grid after dicing the onion and carrots. Simply use the cleaning tool as directed on page 4.

Nutritional information per serving (based on 1 cup with rice): Calories 618 (61% from fat) • carb. 101g • pro. 12g • fat 19g • sat. fat 3g • chol. 53mg • sod. 490mg calc. 35mg • fiber 2g

Nutritional information per serving (based on 1 cup with cauliflower "rice"): Calories 787 (68% from fat) • carb. 128g • pro. 16g • fat 25g • sat. fat 4g • chol. 68mg • sod. 623mg • calc. 45mg • fiber 3g

Ratatouille

Make this summer stew when vegetables are abundant in the garden.

Makes about 6 cups

2 zucchini, about 1 pound
1 eggplant, about 1 pound
1 medium onion, trimmed and halved
2 tablespoons olive oil
1 garlic clove, smashed and peeled
1½ pounds plum tomatoes
2 tablespoons tomato paste
1¼ teaspoons kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
½ teaspoon dried oregano
1 sprig fresh thyme
10 fresh basil leaves, thinly sliced

1. Insert the dicing grid and disc. Dice zucchini, eggplant and onion.* Reserve in bowl.
2. Put the olive oil and garlic clove in a large saucepan set over medium-high heat. Once the oil is hot, add the reserved diced vegetables. Stir to coat and allow to cook until slightly browned and tender, about 5 to 6 minutes.
3. While the zucchini, eggplant and onion are cooking, dice plum tomatoes. Reserve in bowl.
4. Add tomato paste to the pan with the cooking vegetables; stir and cook 1 to 2 minutes.
5. Add plum tomatoes, salt, pepper, oregano and thyme sprig; stir. Cover and reduce heat to medium and cook until tender, about 10 minutes. Remove lid and cook until liquid is reduced and slightly thickened, about 5 minutes. Remove from heat and stir in fresh basil. Taste and adjust seasoning as desired. Serve hot.

*It may be necessary to clean the dicing grid after dicing the onion. Simply use the cleaning tool as directed on page 4.

Nutritional information per serving (1 cup)

Calories 176 (41% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 473mg • calc. 36mg • fiber 6g

Tropical Fruit Salad

Eat this fruit salad on its own or over waffles or ice cream. It's also a great base for adult beverages mixed with club soda and rum.

Makes 5 cups

3 kiwis, peeled
2 bananas, halved
1 small papaya, peeled and seeded
1 pineapple, peeled, quartered and cored
Toasted coconut flakes, optional

1. Insert the dicing grid and disc. On Low, dice the kiwis. Then, on High, dice the bananas, papaya and pineapple. Stir together and serve, sprinkled with the toasted coconut flakes, if desired.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 78 (4% from fat) • carb. 20g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 19mg • fiber 2g

Apple Tart

This classic French dessert is a sure way to impress guests.

Makes one, 9-inch tart

½ recipe Flaky Pastry Dough (page 12)
5 apples (about 2 pounds) of your choice, peeled, halved and cored, divided
2 tablespoons unsalted butter, plus 1 tablespoon melted
¼ cup granulated sugar
1 tablespoon fresh lemon juice
1 teaspoon pure vanilla extract
1 teaspoon ground cinnamon
Unbleached, all-purpose flour, for rolling dough
¼ cup apricot jam, warmed

1. Insert dicing grid and disc. Dice 3 apples. Put apples into a medium saucepan with the 2 tablespoons butter, sugar and lemon juice. Gently simmer over low heat until very tender and liquid, about 30 to 40 minutes. When apples are done cooking, remove from heat, stir in vanilla extract and cool.
2. While apples are cooking, blind bake the pastry dough: Preheat oven to 350°F. On a lightly dusted surface, roll out the pastry dough into a circle about $\frac{1}{8}$ inch thick.

Transfer to a 9-inch tart pan (with removable bottom) and gently press dough into the sides and bottom of pan. Use the rolling pin to roll over the tart pan and trim the edges of the dough. Gently prick the bottom of the pan with a fork, being sure not to go all the way through. Coat a piece of aluminum foil with nonstick cooking spray. Place, sprayed side down, onto the top of the dough in the tart pan. Fill with pie weights (dried beans or rice can be used). Bake until bottom of crust is no longer wet, about 20 minutes. Gently remove foil with pie weights and continue baking until golden brown, an additional 10 to 12 minutes. Remove pan from oven and cool slightly.

3. While apple mixture and tart shell are cooling, adjust the slicing disc to setting 3. Insert the slicing disc and slice remaining 2 apples. Toss with 1 teaspoon cinnamon. Reserve in bowl.
4. Pour cooked and cooled apple mixture into the tart pan and spread evenly. Arrange apple slices over the apple mixture in concentric circles. Brush with 1 tablespoon melted butter. Bake until apple slices are soft and lightly golden, about 25 to 30 minutes.
5. Remove from oven and brush with the warm apricot jam. Let cool slightly in pan and then carefully remove from pan. Serve warm.

Nutritional information per serving (based on 8 servings): Calories 287 (47% from fat) • carb. 37g • pro. 2g • fat 15g • sat. fat 11g • chol. 41mg • sod. 138mg • calc. 11mg • fiber 3g

Flaky Pastry Dough (Pâte Brisée)

This versatile dough can be used for sweet or savory treats.

Makes two, single-crust, 9-inch tarts or one, double-crust pie

2 cups unbleached, all-purpose flour
1 teaspoon kosher salt
16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes
¼ cup ice water

1. Put the flour and salt into the large work bowl fitted with the large chopping blade. Process on High to sift, 10 seconds.
2. Evenly disperse the butter on top of the flour mixture. Pulse until the mixture resembles coarse crumbs, about 14 pulses. Pour in water, 1 tablespoon at a time, and pulse until the mixture just forms a dough—you may not need all of the water.
3. Divide the dough equally into 2 pieces and form each into a flat disk. Wrap each with plastic wrap and refrigerate for at least 30 minutes or until ready to use, up to 1 week. This dough also freezes well, up to 3 months.

TIP: For a sweet pastry dough, add 1½ tablespoons of granulated sugar to the dry ingredients in the work bowl.

Nutritional information per serving (based on 16 servings): Calories 150 (66% from fat) • carb. 11g • pro. 2g • fat 11g • sat. fat 8g • chol. 30mg • sod. 133mg • calc. 0mg • fiber 0g

NOTES:

NOTES:

NOTAS:

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):
Calorías 287 (47 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 2 g • Grasa 15 gGrasa saturada 11 g
Colesterol 41 mg • Sodio 138 mg • Calcio 11 mg • Fibra 3 g

Masa de hojaldre (pâte brisée)

Esta masa versátil es perfecta para preparar recetas saladas o dulces.

Rinde 2 fondos de tarta de 9 pulgadas (23 cm)

2 tazas (250 g) de harina común
1 cucharadita de sal kosher
16 cucharadas (230 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos
¼ taza (60 ml) de agua helada

1. Colocar la harina y la sal en el bol grande equipado con la cuchilla picadora grande. Procesar a alta velocidad por 10 segundos para tamizar.
2. Esparcir la mantequilla uniformemente encima de la mezcla. Pulsar aproximadamente 14 veces hasta obtener una mezcla parecida a migajas gruesas. Agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir pulsando justo hasta que los ingredientes lleguen a formar una bola de masa (puede que no sea necesario utilizar toda el agua).
3. Dividir la masa en 2 porciones iguales y formar un disco plano con cada porción. Envolver cada disco en papel film/plástico y refrigerar por 30 minutos o más (hasta 1 semana), hasta el momento de usar. La masa se conservará en el congelador durante hasta 3 meses.

CONSEJO: para preparar masa quebrada dulce, agregar 1½ cucharadas (20 g) de azúcar granulada a la harina.

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones): Calorías 150 (66 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 2 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 8 g Colesterol 30 mg • Sodio 133 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

del fuego y agregar la albahaca. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir caliente.

*Puede que sea necesario limpiar la rejilla para cortar en cubos después de procesar la cebolla. De ser necesario, simplemente limpiar la rejilla con la herramienta de limpieza, según se indica en la página 5.

Información nutricional por porción de 1 taza (185 g)
Calorías 176 (41 % de grasa) • Carbohidratos 14 g Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 473 mg • Calcio 36 mg • Fibra 6 g

Ensalada de frutas tropicales

Esta ensalada de fruta es deliciosa así, sobre waffles/gofres o con helado. También es una excelente base para cócteles con "club soda" y ron.

Rinde 5 tazas

3 kiwis, pelados
2 bananas, partidas a la mitad
1 papaya pequeña, pelada y sin semillas
1 piña, pelada y descarozada, en cuartos
Hojuelas de coco tostadas (opcional)

1. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar los kiwis en cubos, usando la velocidad baja (LOW). Luego, cortar las bananas, la papaya y la piña en cubos, usando la velocidad alta (HIGH). Mezclar y rociar con hojuelas de coco tostado si desea.

Información nutricional por porción de ½ taza:
Calorías 78 (4 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg • Calcio 19 mg • Fibra 2 g

Tarta de manzana

Este postre francés clásico impresionará a todos sus invitados.

Rinde una tarta de 9 pulgadas (23 cm)

½ receta de masa de hojaldre (página 13)
5 manzanas, peladas, descarozadas y partidas a la mitad
2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida
¼ taza (50 g) de azúcar granulada
1 cucharada de jugo de limón fresco
1 cucharadita de extracto natural de vainilla
1 cucharadita de canela en polvo
Harina común para estirar la masa
¼ taza (60 ml) de mermelada de albaricoque/chabacano/damasco, calentada

1. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar 3 manzanas en cubos. Colocar las manzanas en cubos, 2 cucharadas (30 g) de la mantequilla, el azúcar y el jugo de limón en una cacerola mediana. Cocinar a fuego lento por 30 a 40 minutos, hasta que estén muy suaves. Retirar del fuego, añadir la vainilla y dejar enfriar.
2. Mientras las manzanas se están cocinando, hornear en blanco (precocinar) el fondo de tarta: Precalentar el horno a 350° F (180 °C). Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un disco de aproximadamente ⅛ de pulgada (3 mm) de espesor. Acomodar la masa en un molde de tarta con fondo removible, presionando suavemente en el fondo y en los lados del molde. Cortar el exceso de masa con un rodillo. Pinchar levemente la masa con un tenedor, teniendo cuidado de no perforarla completamente. Engrasar una hoja de aluminio con spray vegetal. Colocar la hoja en el molde, encima de la masa, el lado aceitando apuntando hacia abajo. Llenar con frijoles secos o arroz crudo. Hornear por aproximadamente 20 minutos, hasta que la masa esté seca. Sacar el arroz crudo/los frijoles secos y el papel de aluminio y hornear el fondo de tarta por 10 a 12 minutos adicionales, hasta dorarse. Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente.
3. Mientras la mezcla de manzana se está enfriando, ajustar el disco rebanador al nivel 3. Instalar el disco rebanador en el bol y rebanar las manzanas restantes. Agregar 1 cucharadita de canela en polvo; revolver. Reservar, en un tazón.
4. Una vez enfriadas, echar las manzanas cocidas sobre el fondo de tarta y esparcirlas uniformemente. Disponer las tajadas de manzana encima, en círculos. Cepillar con 1 cucharada de mantequilla derretida. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta que las manzanas estén suaves y que la tarta esté ligeramente dorada.
5. Retirar del horno y cepillar con mermelada tibia.

2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio
1 cucharadita de salsa de pescado
2 cebolletas (“green onions”), en rodajas finas (parte blanca y verde)
1 cucharada de Sake (u otro vino blanco)

1. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina a alta velocidad y echar el ajo y el jengibre en la boca de alimentación; procesar hasta que estén finamente picados. Sacar la cuchilla picadora grande e instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar la cebolla y las zanahorias en cubos.* Reservar. Cortar la piña en cubos. Reservar por separado.
2. Poner 2 cucharadas del aceite a calentar a fuego medio, en un sartén antiadherente grande. Cuando esté caliente, agregar el ajo, el jengibre, la cebolla y las zanahorias. Saltear los vegetales por aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves. Agregar el aceite restante y dejar que se caliente por aproximadamente 1 minuto.
3. Agregar el arroz (o el arroz de coliflor) y los anacardos. Cocinar por 6 a 8 minutos, revolviendo cada 1 a 2 minutos, hasta que esté crujiente y ligeramente dorado. Agregar la piña, la sal y la cúrcuma; revolver, raspando el fondo del sartén para despegar los residuos.
4. Empujar la mezcla hacia un lado del sartén. Romper los huevos en el sartén y dejar que cubran la mitad del fondo de este, rompiéndolos con una espátula mientras se están cocinando. Una vez cocidos, revolver con el arroz.
5. Reducir el fuego. Agregar la salsa de soya, la salsa de pescado y las cebolletas. Probar y agregar sal si desea. Agregar el Sake al sartén caliente; revolver, raspando el fondo del sartén para despegar los residuos. Servir inmediatamente.

CONSEJO:puede sustituir el arroz con arroz de coliflor (coliflor picada). Colocar los cogollos de coliflor en el bol grande equipado con la cuchilla grande. Pulsar para romper, y luego procesar a velocidad alta para picar uniformemente. La coliflor se cocinará en el sartén.

*Puede que sea necesario limpiar la rejilla para cortar en cubos después de procesar la cebolla y las zanahorias. De ser necesario, simplemente limpiar la rejilla con la herramienta de limpieza, según se indica en la página 5.

Información nutricional por porción de 1 taza (185 g), usando arroz: Calorías 618 (61 % de grasa) • Carbohidratos 101 g • Proteínas 12 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g Colesterol 53 mg • Sodio 490 mg • Calcio 35 mg • Fibra 2 g

Información nutricional por porción de 1 taza (185 g), usando arroz de coliflor: Calorías 787 (68 % de grasa) Carbohidratos 128 g • Proteínas 16 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 68 mg • Sodio 623 mg • Calcio 45 mg • Fibra 3 g

“Ratatouille”

Prepare este plato tradicional durante el verano, cuando los vegetales están de temporada.

Rinde aproximadamente 6 tazas

2 calabacines/calabacitas (“zucchini”), aproximadamente 1 libra (455 g)
1 berenjena de aproximadamente 1 libra (455 g)
1 cebolla pequeña, partida a la mitad
2 cucharadas de aceite de oliva
1 diente de ajo, machacado
1½ libras (680 g) de tomates italianos, picados
2 cucharadas de concentrado de tomate
1¼ cucharaditas de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ cucharadita de orégano seco
1 ramita de tomillo fresco
10 hojas de albahaca fresca, finamente rebanadas

1. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar el calabacín, la berenjena y la cebolla en cubos.* Reservar, en un tazón.
2. Poner el aceite de oliva y el ajo a calentar a fuego medio-alto, en una cacerola grande. Cuando esté caliente, agregar los vegetales cortados en cubos. Revolver para cubrir en aceite y cocinar por 5 a 6 minutos, hasta que estén ligeramente dorados.
3. Mientras los vegetales se están cocinando, cortar los tomates en cubos. Reservar, en un tazón.
4. Agregar el concentrado de tomate a la cacerola; revolver y cocinar por 1 a 2 minutos.
5. Agregar los tomates, la sal, la pimienta, el orégano y el tomillo; revolver. Tapar, reducir el fuego y seguir cocinando a fuego medio por aproximadamente 10 minutos. Retirar la tapa y cocer por 5 minutos adicionales, hasta que el líquido se haya reducido y se haya espesado ligeramente. Retirar

Información nutricional por porción de ½ taza de ensalada:

Calorías 92 (34 % de grasa) • Carbohidratos 13 g Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg • Sodio 364 mg • Calcio 13 mg • Fibra 2 g

Hamburguesas de pollo con salsa de mango-aguacate

Sirva la salsa restante con chips de maíz. ¡No querrá desperdiciar ni una gota!

Rinde 6 hamburguesas + 3 tazas (710 ml) de salsa

Hamburguesas de pollo:

2 libras (910 g) de muslos de pollo deshuesados y sin piel, en pedazos
3 cebolletas ("green onions"), en trocitos
1½ cucharaditas de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharada de aceite vegetal para cocinar las hamburguesas

Salsa:

½ a 1 jalapeño, sin semillas, en trocitos
¼ taza (15 g) de cilantro fresco
2 aguacates maduros
1 mango, pelado y deshuesado
1 cucharadita de sal kosher
1 a 2 cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco

1. Congelar los pedazos de pollo por 30 minutos hasta que estén firmes.
2. Mientras el pollo está en el congelador, preparar la salsa: Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina a alta velocidad (HIGH) y echar el jalapeño en la boca de alimentación pequeña; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el cilantro; pulsar aproximadamente 6 veces para picar grueso. Sacar la cuchilla picadora grande e instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar los aguacates y el mango en cubos. Sacar la rejilla para cortar en cubos y agregar la sal y el jugo de limón. Revolver suavemente y colocar la mezcla en un tazón mediano. Probar y ajustar la sazón al gusto. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar hasta el momento de usar.
3. Limpiar el bol grande. Volver a instalar la cuchilla picadora grande y colocar las cebolletas en el bol. Pulsar aproximadamente 6 veces para picar grueso. Cuando los pedazos de pollo estén firmes (no duros), colocarlos en el bol. Agregar la sal y la pimienta. Pulsar aproximadamente 16 veces para picar. Dividir en 6 porciones uniformes y formar hamburguesas.
4. Para cocinar las hamburguesas de pollo: precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Calentar el aceite en un sartén antiadherente grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar 3 hamburguesas. Dorar por cada lado, y luego colocar sobre una placa para horno. Repetir con el resto de las hamburguesas, y luego hornear por aproximadamente 10 minutos, hasta que la temperatura interna de las hamburguesas alcance 165 °F (74 °C). Retirar del horno y dejar enfriar por 5 minutos.
5. Servir con salsa de mango-aguacate y un pedazo de lima, o entre mitades de pancito dulce tal como "brioche" o pancito de papa.

Información nutricional por porción (1 hamburguesa + ½ taza/120 ml de salsa):

Calorías 316 (45 % de grasa) • Carbohidratos 12 g Proteínas 32 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 3 g Colesterol 125 mg • Sodio 1026 mg • Calcio 36 mg Fibra 5 g

Arroz frito con piña

Intente preparar esta receta con coliflor (¡Sí, coliflor!) en vez de arroz (véase nuestros consejos a continuación).

Rinde 5½ tazas

1 diente de ajo
1 trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre fresco, pelado y cortado a la mitad
1 cebolla pequeña, partida a la mitad
2 zanahorias medianas, peladas y cortadas para caber en la boca de alimentación
½ piña, descarozada
¼ taza (60 ml) de aceite de semilla de uva
4 tazas (400 g) de arroz jazmín cocinado y enfriado
1 libra (455 g) de arroz de coliflor*
1 taza (120 g) de anacardos/acajús/marañones/castañas de cajú tostados
1 cucharadita de sal kosher (o más, al gusto)
¼ cucharadita de cúrcuma en polvo
2 huevos grandes, ligeramente batidos

1 lata de 15 onzas (425 g) de garbanzos, escurridos y lavados
1 lata de 15 onzas (425 g) de frijoles rojos, lavados y escurridos
2 tazas (400 g) de pasta Ditalini cocida (opcional)

Pesto:
Rinde aproximadamente ¾ de taza (175 ml)
1 diente de ajo pequeño
3 tazas llenas (180 g) de hojas de albahaca fresca
1¼ cucharaditas de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ a ⅔ taza (120 a 160 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Preparar todos los ingredientes antes de comenzar. Cortar el puerro y el apio en rodajas, usando el disco rebanador ajustado al nivel 5. Reservar juntos. Ajustar el disco rebanador al nivel 7.
Rebanar las habichuelas Reservar.
2. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar los calabacines en cubos. Reservar juntos. Cortar el hinojo y las zanahorias en cubos. Reservar juntos. Alistar las papas, pero no cortarlas en cubos hasta más tarde.
3. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una olla grande. Una vez caliente, agregar el puerro, el apio, el hinojo, las zanahorias, el ajo, ¼ de cucharadita de la sal y una pizca de pimienta. Rehogar los vegetales por aproximadamente 10 minutos, hasta que empiecen a suavizarse.
4. Mientras los vegetales se están rehogando, cortar las papas en cubos. Agregar a la olla, junto con las habichuelas y el resto de la sal y de la pimienta. Revolver bien.
5. Agregar el caldo y la corteza de Parmesano. Subir el fuego y cocer hasta que la mezcla empiece a hervir. Agregar los calabacines/calabacitas, los garbanzos y los frijoles. Reducir el fuego y cocinar a fuego lento por 20 a 30 minutos, hasta que todos los vegetales estén suaves. Agregar la pasta (opcional) y seguir cocinando por 5 a 10 minutos.
6. Mientras la sopa se está cocinando, preparar el pesto: instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Encender la máquina a alta velocidad y echar el ajo en la boca de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar la albahaca, la sal y la pimienta. Pulsar 5 a 6 veces para picar grueso. Encender la máquina a alta velocidad y agregar lentamente el aceite por la boca de alimentación pequeña. Procesar por aproximadamente 1 minuto.
7. Cuando los vegetales estén suaves, probar y ajustar la sazón a su gusto.
8. Servir en boles individuales, con una cucharada de pesto. Es preferible añadir el pesto a la sopa justo antes de comer.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):
Calorías 115 (18 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 6 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 568 mg • Calcio 62 mg • Fibra 4 g

Ensalada de papas

El sistema para cortar en cubos corta las papas en cubos perfectos para hacer ensalada.

Rinde aproximadamente 5 tazas

2 libras (910 g) de papas nuevas rojas, restregadas
¼ taza (15 g) de perejil fresco
½ cebolla roja pequeña, en pedazos
3 ramas de apio, en trozos
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
2 cucharaditas de mostaza de Dijon con granos de mostaza enteros
1 cucharada de vinagre de vino blanco
1½ a 2 cucharaditas de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar las papas en cubos. Colocarlas en una olla grande. Agregar suficiente agua como para cubrirlas. Poner a hervir hasta que estén tiernas. Escurrir, enjuagar en agua fría, escurrir otra vez y dejar enfriar.
2. Mientras las papas se están cocinando, colocar el perejil, la cebolla y el apio en el bol pequeño equipado con la cuchilla pequeña. Pulsar 3 a 4 veces para picar grueso.
3. Cuando las papas estén cocinadas y ligeramente tibias al tacto, colocarlas en un tazón grande. Agregar la mezcla de vegetales picados. Agregar el resto de los ingredientes. Revolver suavemente para mezclar.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto.

para caber en la boca de alimentación
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
4 papas Russet grandes, restregadas
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de páprika ahumada
¼ cucharadita de chile en polvo
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar la cebolla en cubos.* Reservar, en un tazón grande. Cortar el pimiento en cubos.* Reservar, junto con la cebolla.
2. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en un sartén grande. Una vez caliente, agregar los vegetales en cubos. Cocinar por aproximadamente 5 minutos, revolviendo a menudo, justo hasta que la cebolla esté transluciente.
3. Mientras la cebolla y el pimiento se están cocinando, cortar las papas en cubos. Agregar las papas al sartén, junto con la sal, la páprika, el chile en polvo y la pimienta negra. Tapa y cocer por aproximadamente 20 minutos, hasta que las papas estén completamente cocidas.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

**Puede que sea necesario limpiar la rejilla para cortar en cubos después de procesar la cebolla y el pimiento. De ser necesario, simplemente limpiar la rejilla con la herramienta de limpieza, según se indica en la página 5.*

Información nutricional por porción de ½ taza:
Calorías 72 (23 % de grasa) • Carbohidratos 12 g
Proteínas 2 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 272 mg • Calcio 6 mg
Fibra 1g

Sangría blanca

¡El sistema para cortar en cubos Cuisinart® corta las frutas en tan solo minutos, para una preparación rápida!

Rinde aproximadamente 5 porciones

1 botella de 750 ml de vino blanco seco tal como Chardonnay
⅓ taza (80 ml) de licor de naranja
1 taza (200 g) de fresas frescas, limpias
1 durazno pequeño, deshuesado
½ mango, pelado y deshuesado
1 manzana pequeña, descarozada

1. Colocar el vino y el licor de naranja en una jarra grande o un bol para servir. Reservar.
2. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar las futas en cubos, en el orden de la lista. Agregar a la mezcla de vino. Si el tiempo lo permite, dejar reposar por una noche para desarrollar los sabores.
3. Servir helado.

Información nutricional por porción de 5 onzas (145 ml):
Calorías 174 (11 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 27 mg • Calcio 11 mg • Fibra 2 g

“Minestrone” de vegetales de primavera con pesto

Esta receta incluye muchos ingredientes y requiere mucha preparación, pero el sistema para cortar en cubos hace que sea mucho más fácil y rápido que hacerlo a mano – ¡y prometimos que el resultado vale la pena!

Rinde 14 tazas (con pasta)

1 puerro pequeño (parte blanca y verde claro solamente), limpio y cortado
1 rama pequeña de apio, cortada para caber en la boca de alimentación
6 onzas (170 g) de habichuelas/judías verdes, limpias
1 calabacín/calabacita (“zucchini”) pequeño, cortado para caber en la boca de alimentación
1 calabacín amarillo pequeño, cortado para caber en la boca de alimentación
¼ bulbo de hinojo pequeño, cortado para caber en la boca de alimentación
4 zanahorias medianas, cortadas para caber en la boca de alimentación
6 onzas (170 g) de papas nuevas rojas, restregadas
1½ cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo, machacado
¾ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
6 taza (1.4 L) de caldo de pollo o de vegetales bajo en sodio
1 trozo de corteza de Parmesano de 3 a 4 pulgadas (7 a 10 cm)

Papillas

Puede preparar esta receta con cualquier fruta o vegetal.
Simplemente utilice más o menos líquido según la consistencia desea.

Rinde 2 tazas (475 ml)

1 **libra (455 g) de calabaza moscada ("butternut squash"), pelada y cortada en pedazos**
2 **cucharadas de agua u del líquido de cocción**

1. Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar la calabaza en cubos. Cocinarla al vapor hasta que esté muy tierna. Reservar el agua de cocción.

2. Colocar la calabaza en el bol grande equipado con la cuchilla picadora grande. Agregar 2 cucharadas del líquido de cocción reservado o de agua. Procesar a alta velocidad (HIGH) hasta obtener la consistencia deseada.

CONSEJO: congelar la papilla hasta el momento de usar, en bandejas para cubitos de hielo. Cada "cubito" equivale a 1 onza (30 g) de papilla.

Información nutricional por porción de 2 onzas (55 g):
Calorías 44 (33 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 6 mg • Sodio 165 mg • Calcio 0 mg • Fibra 2 g

"Frittata" de calabacín/ calabacita con jamón y queso Manchego

Esta "frittata" es tan sustanciosa que alcanzará para muchos.

Rinde 8 porciones

8 **huevos grandes, ligeramente batidos y reservados en un tazón mediano**
1 **puerro pequeño (parte blanca y verde claro solamente), limpio y cortado longitudinalmente a la mitad**
1 **calabacín/calabacita ("zucchini") pequeño, cortado para caber en la boca de alimentación**
1 **cucharada de aceite de oliva virgen extra**
½ **cucharadita de sal kosher**
4 **onzas (115 g) de jamón**
3 **onzas (85 g) de queso Manchego**
¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Instalar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Cortar el puerro y el calabacín en cubos. Reservar, en un tazón grande.
2. Calentar el aceite a fuego medio-alto en un sartén antiadherente grande. Cuando esté caliente, agregar los vegetales en cubos y ¼ de cucharadita de la sal. Cocinar por aproximadamente 5 minutos, revolviendo a menudo, justo hasta que el calabacín/ calabacita esté tierno.
3. Mientras el puerro y el calabacín/calabacita se están cocinando, cortar el jamón en cubos y colocarlo en un tazón, junto con los huevos batidos.
4. Sacar el disco y la rejilla para cortar en cubos. Instalar el disco triturador en el bol, el lado fino apuntando hacia arriba. Triturar el queso. Agregar la mitad del queso a la mezcla de huevos/jamón; reservar el queso restante. Agregar ¼ de cucharadita de sal y de pimienta. Revolver. Reservar.
5. Reducir el fuego y agregar la mezcla de huevos a los vegetales. Cocinar por aproximadamente 2 minutos, revolviendo constantemente, hasta que los huevos empiecen a cuajarse. Luego, cocinar sin revolver por aproximadamente 5 minutos, hasta que las orillas estén firmes. Cubrir con el queso reservado.
6. Meter al horno y hornear por 10 a 15 minutos, hasta que esté completamente cuajada.
7. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 140 (67 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Proteínas 8 g • Grasa 10 gGrasa saturada 4 g • Colesterol 200 mg • Sodio 477 mg • Calcio 83 mg • Fibra 1 g

Papas salteadas

El sistema para cortar en cubos hace que sea fácil y rápido cortar las papas en cubos— en este caso, justo a tiempo para el desayuno.

Rinde aproximadamente 4 tazas

1 **cebolla, partida a la mitad**
1 **pimienta dulce verde grande, cortada**

- Utilice la boca de alimentación pequeña para los alimentos pequeños o delgados.
- Ejerza presión uniforme al empujar el empujador.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

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

Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante dos años 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 período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este producto resulta ser defectuoso en materiales o mano de obra durante el período de garantía, la reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa 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.

NOTE: 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.

Este producto 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. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato 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 aparato 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.

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.

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

©2018 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

18CE053771

G IB-15696-ESP-A

GUÍA DE USO DEL SISTEMA PARA CORTAR EN CUBOS

ALIMENTO	VELOCIDAD	INSTRUCCIONES
Vegetales firmes (papas, calabacines/ calabacitas, etc.)	HIGH (alto)	Pelar los vegetales si es necesario y cortarlos en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.
Vegetales suaves (tomates, aguacates, etc.)	LOW (bajo)	Pelar los vegetales si es necesario y cortarlos en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.
Frutas firmes (manzanas, bananas, fresas)	HIGH (alto)	Pelar las frutas si es necesario y cortarlas en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.
Frutas suaves o muy maduras (kiwis, piña madura, bananas muy maduras, etc.)	LOW (bajo)	Pelar las frutas si es necesario y cortarlas en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.

LIMPIEZA, ALMACENAJE Y MANTENIMIENTO

- Mantenga el juego de accesorios para cortar en cubos sobre la encimera, para siempre tenerlo listo.
- Mantenga el disco y la rejilla fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas son aptas para lavavajillas, pero recomendamos que las coloque en la **bandeja superior del lavavajillas** ya que, con el tiempo, el intenso calor del agua en la bandeja inferior del lavavajillas puede causar daños. Coloque la tapa de manera que la boca de alimentación apunte hacia arriba para que se limpie debidamente. Tenga cuidado al sacar las cuchillas y los discos del lavavajillas.
- Le recomendamos que enjuague la tapa, el empujador y el disco y la rejilla inmediatamente después del uso para evitar que los residuos de alimentos se sequen.
- Si desea lavar los accesorios para cortar en cubos a mano, haga esto con mucho cuidado. No los deje en agua jabonosa, donde los puede perder de vista. También puede usar la ducha del fregadero. De ser necesario, utilice un cepillo.

PARA SU SEGURIDAD

- Manipule y guarde el disco y la rejilla con sumo cuidado; sus filos son muy cortantes. Es preferible guardarlos en la caja de almacenaje.

Uso de la tapa plana/ compacta

Utilice la tapa plana/compacta con las procesadoras de alimento de la serie FP/SFP-13. Permite picar, mezclar, licuar o amasar fácilmente. Es particularmente útil cuando prepara recetas tales como pastelesgalletas, tartas y panes.

NOTE: no use la tapa plana para rebanar, triturar o cortar en cubos.

- **Para instalar la tapa plana/compacta:** Cerciórese de que el bol y la cuchilla picadora están debidamente instalados. Coloque la tapa plana/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 HORARIO** para bloquearla. Cerciórese de que el pequeño empujador está en su puesto antes del uso.
- **Para sacar la tapa compacta:** Coloque una mano cerca del logotipo Cuisinart y otra en el lado opuesto de la tapa; gire la tapa en sentido **ANTIHORARIO.** Alce la tapa para sacarla del bol. No utilice la tapa plana/ compacta con los discos; úsela solamente con la cuchilla picadora/mezcladora de metal o la cuchilla amasadora.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. **Problema:** Pedazos de alimentos están atascados en la rejilla.

   Solución:

   - Primero, desenchufe el aparato. Con cuidado, saque el disco para cortar en cubos. Luego, desaloje cuidadosamente los alimentos atascados, introduciendo la herramienta de limpieza en las aberturas grandes en ambos lados de la rejilla.
   - No intente desalojar los alimentos con los dedos. SOLAMENTE USE LA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PROVISTA.
   - Use el diente largo de la herramienta para desalojar los alimentos trabados en la rejilla.

2. **Problema:** Los pedazos no son uniformes.

   Solución:

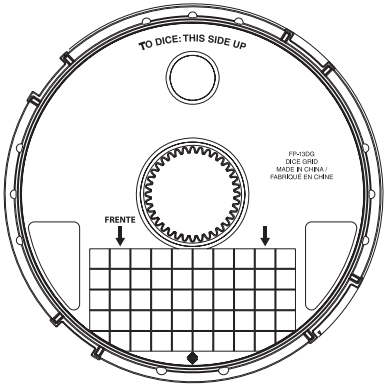
   - Apretuje los alimentos a la izquierda de la boca de alimentación mediana o pequeña.

ENSAMBLAJE

Como instalar el sistema para cortar en cubos en el bol de la procesadora de alimentos



1. Coloque el bol grande sobre la base e introduzca el adaptador para discos sobre el eje del motor.
2. Con cuidado, coloque la rejilla para cortar en cubos sobre el adaptador para discos, cerciorándose de que la rejilla se encuentre lo más cerca posible de la parte delantera de la procesadora. Asegúrese de que el lado marcado “This Side Up” apunte hacia arriba.
   La rejilla para cortar en cubos debe estar frente al triángulo y alineada con el centro del asa del bol. De no ser así, el sistema para cortar en cubos no funcionará.



3. Coloque el disco para cortar en cubos cuidadosamente encima de la rejilla, empujando hacia abajo hasta que encaje. Correctamente instalado, no debe moverse.
   NOTE: tenga cuidado al manipular el disco para cortar en cubos; es muy afilado.



4. Coloque la tapa del bol sobre el mismo, de manera que la boca de alimentación se encuentre ligeramente a mano derecha del asa. Cerciórese de que la punta del eje del motor coincide con el centro de la tapa. Una vez puesta la tapa, gírela en sentido horario para bloquearla. Para sacar la tapa, gírela ligeramente en sentido antihorario para liberar el mecanismo de bloqueo.



Instrucciones de uso del sistema para cortar en cubos

- La rejilla y el disco para cortar en cubos cortan las frutas y los vegetales en cubos perfectos. Se recomienda usar la velocidad alta (HIGH) para cortar la mayoría de las frutas y de los vegetales. Utilice la velocidad baja (LOW) para cortar alimentos suaves tales como los kiwis.
- Para obtener mejores resultados, utilice la boca de alimentación **mediana** o **pequeña**. Apretuje los alimentos a la izquierda de la boca de alimentación y empújelos ejerciendo presión uniforme.

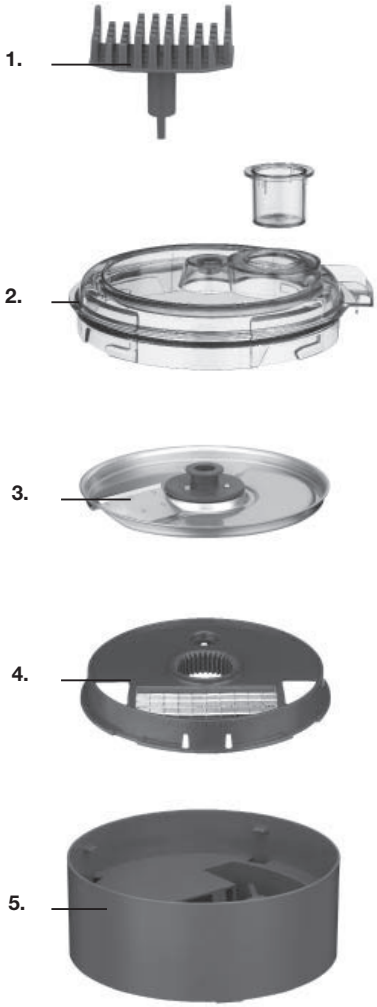
- **Utilice la herramienta de limpieza para limpiar la rejilla.** Primero, desaloje los residuos con el diente largo de la herramienta. Luego, alinee los dos dientes largos con los lados derecho e izquierdos de la rejilla, guíe la herramienta limpiadora en la posición correcta y presione para limpiar la rejilla.
- Cuando procese alimentos tales como calabacines/calabacitas y papas, limpie la rejilla 3 a 4 veces durante el procesado para evitar los atascos.
- Si pedazos grandes de alimentos quedan atrapados entre la rejilla y el disco, quítelos con cuidado, usando el espacio a la derecha y a la izquierda de la rejilla.

NOTE: no le aconsejamos que corte en cubos alimentos congelados ni carne. Utilice solamente el empujador mediano o el empujador pequeño para cortar en cubos.

CONSEJO: siempre procese los alimentos suaves primero, y luego los ingredientes firmes.

PIEZAS

1. **Herramienta de limpieza de la rejilla para cortar en cubos**
2. **Tapa de bol plana/compacta con empujador pequeño/Tapa de la caja de almacenaje (no usar para cortar en cubos)**
3. **Disco para cortar en cubos**
4. **Rejilla para cortar en cubos**
5. **Caja de almacenaje del sistema para cortar en cubos**



ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



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



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

ÍNDICE

Piezas 3
Ensamblaje 4
Guía de uso del sistema para cortar en cubos 5
Limpieza, almacenaje y mantenimiento 5
Para su seguridad 5
Resolución de problemas 5
Garantía 6
Recetas 7–12



Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Sistema para cortar en cubos para procesadoras de alimento de la serie FP/SFP-13

FP-DC

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

Version No:	FPDC IB-15696-ESP-A
Open Size:	210x296MM Fold Size: 210x148MM
Number of Page:	28PP Saddle Stitiched
Materal:	105gsm gloss artpaper for whole book
Coating:	Gloss varnishing in cover
Front Cover:	4C(CMYK)+1C(BK)
Front Inside:	1C(BK)+1C(BK)
Date:	19-OCT-2020 Co-ordlinator: Astor You/Linda Ouyang

Hugo Description

PDF version:	FPDC IB-15696-ESP-A(0.0)
Hugo Code:	CEM 0648 IB-1A1 Operator:HHF
Hugo Diecut:	IRP:BBJ
Hot Stamping:	Spot UV: Embossing:
Remark:	Paper White(1)Quality Request(1)

