

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Continuous Feed Attachment

CFA-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:

1. Read all instructions.
2. 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.
3. Avoid contact with moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact Cuisinart Consumer Service Center at 1-800-762-0190 for information on examination, repair, or adjustment.
5. Do not use outdoors.
6. This attachment is intended for FP-7 and FP-9 series Cuisinart® Food Processors. The use of attachments, including canning jars, not recommended by Cuisinart may cause a risk of injury to persons.
7. Keep hands and utensils out of feed tube and work bowl while slicing/shredding to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
8. Discs are sharp. Handle carefully.
9. Always operate continuous feed attachment with work bowl cover in place.
10. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Permanently Installed – Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

11. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
12. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
13. Never feed food by hand. Always use food pusher.
14. Do not fill the bowl above the top edge of the bowl.
15. For additional safeguards refer to your food processor (FP-7 series, FP-9 series) instruction book.

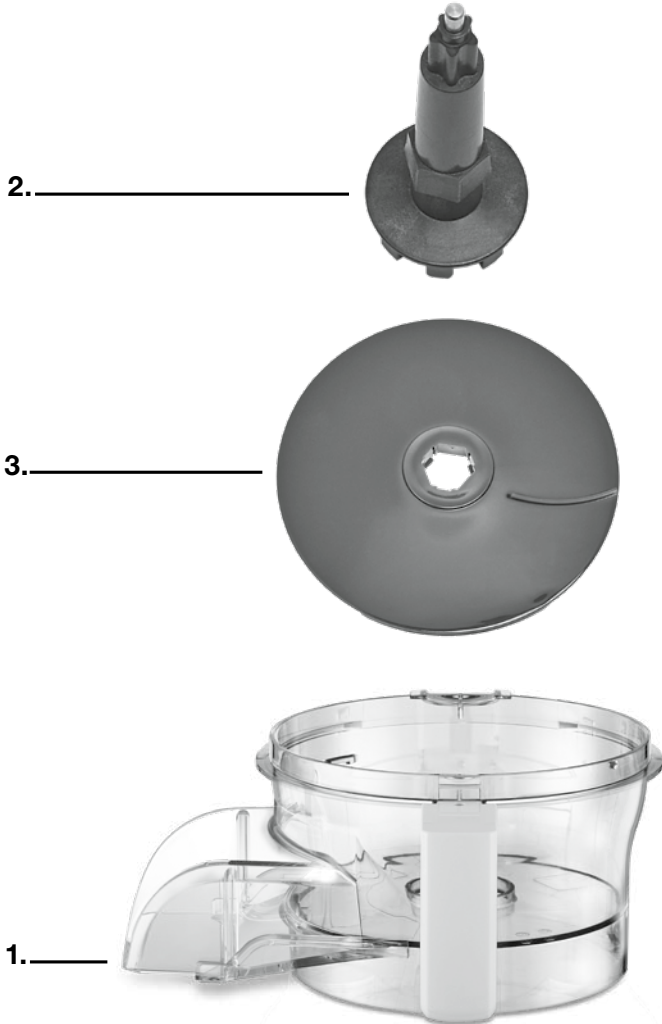
SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Parts.....	3
Assembly Instructions.....	4
Continuous Feed Attachment Operation.....	4
Cleaning, Storage, and Maintenance.....	4
Operating and Safety Tips.....	4
Troubleshooting.....	5
Warranty.....	6
Recipes.....	7-14

PARTS

- 1. Work bowl**– for slicing and shredding unlimited amounts of ingredients or separating sliced and/or shredded ingredients
- 2. Stem adapter**– works with the food processors reversible slicing/shredding discs
- 3. Slinger disc**– directs sliced or shredded ingredients through the continuous feed attachment



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

Before using your Cuisinart® continuous feed attachment for the first time, wash the work bowl, stem adapter, and slinger disc (see cleaning instructions at right).

1. Place the food processor housing base on a dry, level countertop with the controls facing you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. Substitute the food processor work bowl for the continuous feed attachment. Place the continuous feed work bowl on top of food processor base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.

CONTINUOUS FEED

ATTACHMENT OPERATION

1. With the continuous feed work bowl locked into place on the food processor housing base, insert the stem adapter into the continuous feed work bowl.
2. Hold slinger disc with rib facing up. Slide slinger disc over the stem adapter until it is firmly in place.
3. Carefully place slicing/shredding disc over the stem adapter with the side being used facing up.
4. Place the food processor work bowl cover, with feed tube at the back of the work bowl, on the work bowl by latching the back on first and then pushing down on the front to lock into place.
5. Plug the food processor base into an electrical outlet.
6. Place a receptacle for processed food on counter under chute. You can use bowls or saucepans. Those with straight sides under 6 inches tall work best.
7. Put food in feed tube. Remember to cut one end of food flat if you are slicing, and to insert in feed tube flat side down. Insert pusher and using light pressure, guide the food with one hand, while using either high, low, or pulse mode. Slinger disc will direct food through chute into receptacle. Total amount of food you can slice or shred is limited only by size of receptacle under chute. You can replace

full receptacle with an empty one and continue slicing or shredding.

CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart® Food Processor from the electrical outlet and remove the Cuisinart® continuous feed attachment from the food processor housing base before cleaning.

Keep the discs out of the reach of children.

- The work bowl, stem, and slinger disc are dishwasher safe but on the top rack only. Due to intense water heat, washing the work bowl, stem, and slinger disc on the bottom rack may cause damage over time. Insert the work bowl upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully when removing sharp discs.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, stem adapter, slinger disc, and slicing/shredding discs immediately after use so food won't dry on them. If food lodges in the chute on the work bowl, remove it by running water through it, or use a bottle brush.
- If you wash the discs by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. If necessary, use a brush.
- Work bowl should not be placed in a microwave oven.

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

OPERATING AND SAFETY TIPS

Make sure the electrical outlet is rated at the same voltage as that stated on the bottom of the housing base.

- Always use the continuous feed attachment with the Food Processor housing base on a clean, sturdy, and dry surface.
- Don't put hands inside the continuous feed attachment work bowl or feed tube at any time.
- Don't remove continuous feed attachment while unit is running.
- Handle and store metal discs carefully, utilizing the storage hub provided with the food processor. Their cutting edges are very sharp.

- Never put stem adapter discs on the stem adapter until the work bowl is locked in place.
 - Always be sure that the disc is properly in place on the stem adapter. Disc should be level.
 - When slicing or shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or utensils into feed tube.
- Only use feed tube pusher provided with the food processor.
- Always wait for the disc to stop spinning before you remove the pusher or cover from the work bowl.
 - Always unplug the food processor before removing food, cleaning, or putting on or taking off parts.
 - Always remove work bowl from food processor base before you remove the slicing/shredding disc and slinger disc.
 - Be careful to prevent the slicing/shredding disc from falling out of the work bowl when emptying the bowl. Remove the stem adapter with disc before tilting the work bowl.
 - Don't use any container or accessories not recommended by Cuisinart. Doing so may result in injury.
 - To remove continuous feed attachment from the housing base, turn the work bowl clockwise to unlock it from the housing base.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<p>Food is sticking to the walls of the continuous feed work bowl.</p>	<p>When slicing or shredding, begin processing ingredients in order from the least water content to the most. As the bowl gets wet, some ingredients might adhere to the side of the work bowl.</p> <p>Some examples of lower water content vegetables: cabbage and Brussels sprouts</p> <p>Medium water content: radishes, carrots, celery</p> <p>Higher water content: cucumbers</p> <p>For best results, be sure to trim all items so that they loosely fit in the feed tube. It should take minimal to no effort for items to feed through the tube.</p> <p>Should bowl and/or chute become clogged with food, pause and disassemble to clean work bowl and chute and dry both well.</p>
<p>Food is clogging the continuous feed chute.</p>	<p>We suggest using the medium slicing/shredding disc. To clear food from the chute, remove the lid from the continuous feed work bowl and then remove the slicing/shredding disc. Use a small spatula to clear food.</p> <p>Note: Foods with a higher water content can be more prone to sticking to the inside walls of the chute.</p> <p>Note: While processing large quantities, chute may have to be cleared periodically.</p>

WARRANTY

Limited 18-Month Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® continuous feed attachment for the Cuisinart® FP-7 and FP-9 Food Processor Series 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 or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® continuous feed attachment for the Cuisinart® FP-7 and FP-9 Food Processor Series will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 18 months from the date of original purchase.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products

directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Continuous feed attachment for the Cuisinart® FP-7 and FP-9 Food Processor Series should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Continuous feed attachment for the Cuisinart® FP-7 and FP-9 Food Processor Series 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.

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE
RECETAS



Bol para procesado continuo Cuisinart®

CFA-10

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. 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 usar este aparato. Supervise el uso del aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
3. Evite el contacto con las piezas móviles. No intente forzar/modificar los mecanismos de enclavamiento/bloqueo de seguridad.
4. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída en agua; Llame al nuestro centro de atención al cliente, al 1-800-762-0190 para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
5. No lo use en exteriores.
6. Este aditamento es compatible con las procesadoras de alimentos Cuisinart® de las series FP-7 y FP-9. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados por Cuisinart, incluso frascos para conservas, presenta un riesgo de lesiones personales.
7. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera del bol durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula o un raspador de goma, siempre que el aparato esté apagado.
8. Los discos son muy afilados; manipúlelos con cuidado.
9. Nunca use el bol para procesado continuo sin su tapa.

10. Apague ("OFF") y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de la limpieza. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálalo de la toma de corriente. Nunca jale el cable. Aparatos instalados en forma permanente: Compruebe que el aparato esté desenchufado cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.
11. Para reducir el riesgo de lesiones personales, compruebe que el bol esté ensamblado de forma correcta antes de instalar la cuchilla o el disco.
12. Compruebe que la tapa esté bien cerrada antes de encender el aparato.
13. Nunca empuje los alimentos con la mano; siempre use el empujador.
14. No exceda la capacidad máxima del bol.
15. Para más información y medidas de seguridad, consulte el manual de instrucciones de su procesadora de alimentos FP-7 o FP-9.

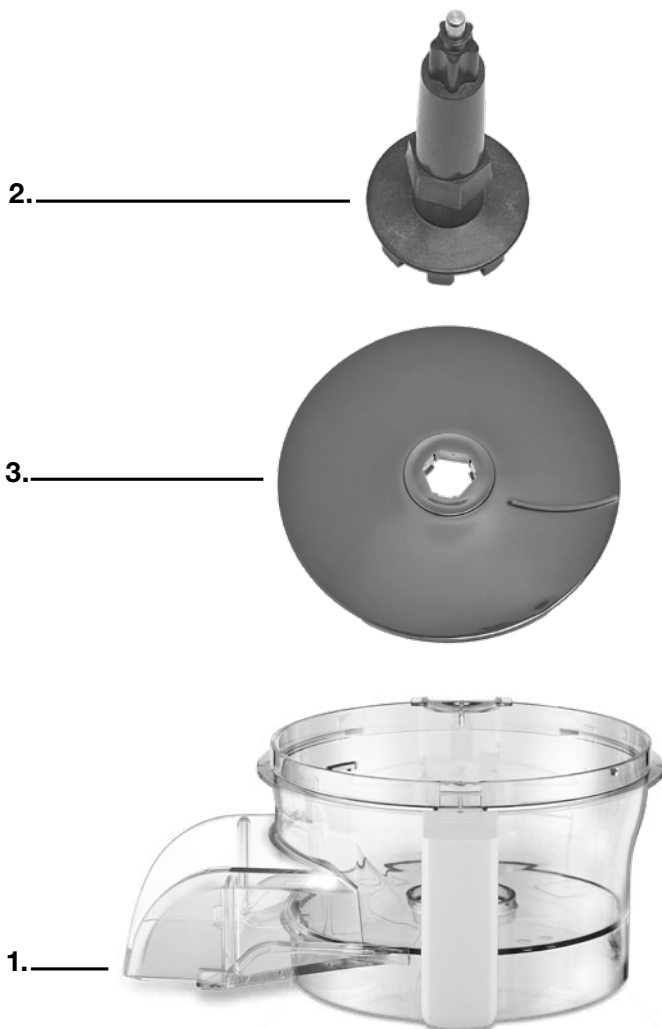
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas	3
Instrucciones de ensamblaje	4
Instrucciones de uso	4
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	4
Consejos de uso y seguridad	4
Resolución de problemas	5
Garantía	6
Recetas	7-14

PIEZAS

1. **Bol para procesamiento continuo** – Para rebanar y triturar cantidades ilimitadas de ingredientes
2. **Adaptador removible** – Compatible con los discos rebanadores/trituradores reversibles
3. **Disco eyector** – Dirige los ingredientes rebanados/triturados hacia el conducto de salida



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

ANTES DEL PRIMER USO

Lave el bol, el adaptador removible y el disco eyector antes del primer uso, según se describe a continuación.

1. Coloque la procesadora de alimentos sobre una encimera nivelada y seca, los controles apuntando hacia el frente. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Quite el bol normal e instale el bol para para procesado continuo. Coloque el bol sobre la base, el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Una vez instalado el bol, inserte el adaptador removible en el centro del bol.
2. Sostenga el disco eyector con la parte sobresaliente arriba e insértalo sobre el adaptador removible, presionado hasta que se bloquee.
3. Con cuidado, coloque el disco rebanador/triturador sobre el adaptador removible, el lado que desea usar apuntado hacia arriba.
4. Coloque la tapa en el bol, el tubo de alimentación en la parte posterior del mismo. Inserta la parte trasera de la tapa primero, y luego presione la parte delantera hasta que quede segura.
5. Enchufe el aparato en una toma de corriente.
6. Coloque un contenedor (p. ej., un tazón o una cacerola) bajo el conducto de salida. Nota: Se recomienda usar un contenedor con lados rectos de menos de 6 in (15 cm) de alto.
7. Introduzca los alimentos en el tubo de alimentación. Recuerde cortar un extremo de los alimentos en plano si va a rebanarlos, e introdúzcalos en el tubo de alimentación con el lado plano hacia abajo. Introduzca el empujador en el tubo de alimentación y empuje los alimentos suavemente mientras procesa usando el modo "HIGH" (alto), "LOW" (bajo) o "PULSE" (pulso). El disco eyector dirigirá los alimentos hacia el conducto de salida. La cantidad total de alimentos que puede rebanar/triturar depende del tamaño del contenedor situado debajo del conducto

de salida. Para rebanar/triturar más alimentos, simplemente sustituya el contenedor.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Siempre desenchufe la procesadora de alimentos y retire el bol para procesado continuo de la base antes de limpiarlo.

Mantenga los discos fuera del alcance de los niños.

- El bol, el adaptador removible y el disco eyector son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente ya que con el tiempo, el intenso calor del agua en la bandeja inferior del lavavajillas puede dañarlos). Coloque el bol al revés para que se escurra. Tenga cuidado al sacar los discos del lavavajillas, ya que sus filos son muy afilados.
- Se recomienda enjuagar el bol, el adaptador removible y el disco eyector inmediatamente después del uso para evitar que residuos de alimentos se sequen en ellos, lo que dificulta la limpieza. Si alimentos quedan atrapados en el conducto de salida, enjuague este en agua o límpielo con un cepillo para biberones.
- Si desea lavar la discos a mano, haga esto con mucho cuidado. Sosténgalos por el eje central. Procure no dejarlos en agua jabonosa, donde los puede perder de vista. De ser necesario, use un cepillo.
- No meta el bol al microondas.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

CONSEJOS DE USO Y SEGURIDAD

Compruebe que la tensión de la red (el voltaje de la toma de corriente) corresponda al voltaje indicado debajo de la base del aparato.

- Siempre use el disco para procesado continuo en la base de la procesadora de alimentos, sobre una superficie plana, resistente, limpia y seca.
- Nunca introduzca las manos o los dedos en el tubo de alimentación o en el bol para procesado continuo.
- No retire bol para procesado continuo de la base durante el funcionamiento.
- Manipule los discos con cuidado, ya que sus filos son muy afilados, y guárdelos en el eje de

almacenamiento de la procesadora de alimentos.

- Compruebe que el bol esté bloqueado antes de instalar el adaptador removible o un disco.
- Siempre compruebe que el disco está correctamente instalado sobre el adaptador removible. El disco debe estar nivelado.
- Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos o algún utensilio en el tubo de alimentación.
- Solo use el empujado provisto con la procesadora de alimentos.
- Siempre espere hasta que el disco estén totalmente inmóvil antes de quitar el empujador o abrir la tapa.

- Siempre desenchufe el aparato antes vaciar el bol, limpiar el aparato e instalar/quitar piezas.
- Siempre retire el bol de la base antes de retirar el disco rebanador/triturador o el disco eyector.
- Tenga cuidado de no dejar caer el disco rebanador/triturador al vaciar el bol. Retire el adaptador removible, junto con el disco, antes de inclinar el bol.
- Nunca use piezas o accesorios/aditamentos no recomendados por Cuisinart; esto puede causar lesiones.
- Para retirar el bol para procesado continuo de la base, gírelo en sentido horario para liberarlo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Los alimentos se pegan a las paredes del bol para procesado continuo.	<p>Procese los alimentos en orden de menor a mayor contenido de agua ya que al mojarse el bol, algunos ingredientes pueden adherirse a sus paredes.</p> <p>Ej. de vegetales con menor contenido en agua: coles y coles de Bruselas.</p> <p>Ej. de vegetales con un contenido medio de agua: rábanos, zanahorias, apio.</p> <p>Ej. de vegetales con un alto contenido de agua: pepinos.</p> <p>Para mejores resultados, corte los alimentos de modo que quepan holgadamente en el tubo de alimentación. Empujar los alimento debería ser fácil.</p> <p>Si el tubo de alimentación o el conducto de salida se obstruyan con alimentos, apague el aparato y retire el bol para limpiar las piezas; séquelas bien.</p>
Alimentos obstruyen el tubo de alimentación.	<p>Se recomienda usar el disco rebanador/triturador medio. Para desobstruir el tubo de alimentación, quite la tapa y el disco rebanador/triturador. Use una espátula para quitar los alimentos.</p> <p>Nota: Los alimentos con un mayor contenido de agua suelen pegarse más a las paredes interiores del tubo de alimentación.</p> <p>Nota: Al procesar grandes cantidades, es posible que se tenga que limpiar el tubo de alimentación periódicamente.</p>

GARANTÍA

Garantía limitada de 18 meses

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee un bol para procesado continuo para las procesadoras de alimentos Cuisinart® de las series FP-7 y FP-9, que haya sido comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo

garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visite <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso con corriente de 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia, o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

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

Dinner Prep Made Easy

The Cuisinart® Food Processor continuous feed attachment makes dinner prep a breeze, thanks to its quick slicing and shredding action right into your prep bowl. We love it for prepping pepperoni, veggies, and cheese for homemade pizza. And it makes your taco night a snap by easily slicing and shredding everything you need to set up the most delectable spread.

Visit Cuisinart.com to search our recipe collection for pizzas, tacos, and delicious main dishes, starters, desserts, and more!

Recipes

Hash Browns	9
Greek Salad.....	10
Greek Vinaigrette.....	11
Spicy Slaw.....	12
Sliced Brussels Sprouts "Caesar" Salad.....	13
Classic Caesar.....	14

Hash Browns

The food processor shreds potatoes in seconds for this crowd-pleasing diner side.

Yield: 4 hash brown patties

INGREDIENTS

1	pound russet potatoes, peeled and cut lengthwise into eight planks (to fit the feed tube)	1¼	teaspoons kosher salt Pinch freshly ground black pepper
1	scallion, cut into 2-inch pieces	¼	cup vegetable oil

INSTRUCTIONS

1. Assemble the Cuisinart® Food Processor fitted with the continuous feed attachment. Place the medium shredding disc over the stem adapter.
2. Place a medium mixing bowl on the counter under the chute to catch the shredded potatoes.
3. Shred the potatoes on High. Transfer the shredded potatoes to a clean tea towel. Squeeze the towel to remove excess liquid from the potatoes and then return to the mixing bowl.
4. Replace the shredding disc with the fine slicing disc. Place the bowl with potatoes under the chute. Add the scallion to the small feed tube and process on High. Add the salt and pepper and mix together to evenly distribute ingredients.
5. Using clean hands, mix well and then divide into 4 even portions. Use your hands to form the mixture into patties.
6. Put the oil in a large, heavy skillet and place over medium heat. Once the oil is shimmering and a small piece of potato sizzles immediately upon contact, carefully place each patty in the pan. Cook for about 3 minutes, undisturbed, and then carefully flip and cook for 3 more minutes. Adjust the heat as necessary so that the patties are constantly sizzling.
7. Once finished, transfer the patties to a paper towel-lined plate to drain, and then serve.

Nutritional information per hash brown:

Calories 200 (61% from fat) • carb. 15g • pro. 2g • fat 14g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 731mg • calc. 13mg • fiber 3g

Greek Salad

Reminiscent of the pizza shop staple, the salad consists of all sliced ingredients, but can be served over chopped or sliced romaine lettuce, if desired.

Yield: about 5 cups

INGREDIENTS

½	head romaine lettuce, cut to fit the feed tube	1	cucumber, halved and trimmed to fit the feed tube
¼	red onion, trimmed, halved, and cut to fit the feed tube	1	cup cherry tomatoes
		½	cup pitted kalamata olives
1	bell pepper, seeded and cut into four planks	4	ounces feta, well drained and blotted dry with paper towels
			Greek Vinaigrette (recipe follows), for serving

INSTRUCTIONS

1. Assemble the Cuisinart® Food Processor fitted with the continuous feed attachment. Place the medium slicing disc over the stem adapter.
2. Place a medium serving bowl on the counter under the chute to catch the salad ingredients.
3. Slice the vegetables in the order listed and then the olives on High, and finally the feta on Low.
4. Gently toss, if desired, and serve immediately with the dressing.

Nutritional information per serving (1 cup, without dressing):

Calories 204 (33% from fat) • carb. 31g • pro. 6g • fat 8g • sat. fat 3g • chol. 20mg • sod. 453mg • calc. 172mg • fiber 4g

Greek Vinaigrette

Yield: about $\frac{2}{3}$ cup

INGREDIENTS

1	garlic clove, peeled	1	teaspoon kosher salt
2	tablespoons red wine vinegar	$\frac{1}{2}$	teaspoon freshly ground black pepper
2	tablespoons fresh lemon juice	$\frac{1}{2}$	cup extra-virgin olive oil
$\frac{1}{2}$	teaspoon Dijon mustard	$1\frac{1}{2}$	tablespoons fresh oregano

INSTRUCTIONS

1. Insert the universal blade in the work bowl of the Cuisinart® Food Processor. While running on High, drop the garlic through the feed tube and process until finely chopped. Add the vinegar, lemon juice, Dijon, salt, and pepper and process on Low to combine.
2. With machine running on Low, pour the olive oil through the drizzle hole in the pusher until the dressing is homogenous, $1\frac{1}{2}$ to 2 minutes. Add the oregano and pulse a few times to combine.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 98 (97% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 235mg • calc. 5mg • fiber 0g

Spicy Slaw

This slaw works as a zesty companion for taco night, but we also love it as a side for any barbecue!

Yield: about 2 cups

INGREDIENTS

3	ounces (about ¼ small head) red cabbage, cut to fit the feed tube	1	tablespoon fresh lime juice
3	ounces (about ¼ small head) green cabbage, cut to fit the feed tube	2	teaspoons vegetable oil
2	ounces radish	¼	teaspoon kosher salt, plus more to taste
½	small jalapeño, seeded	¼	teaspoon freshly ground black pepper, plus more to taste
¼	cup cilantro, roughly chopped		

INSTRUCTIONS

1. Assemble the Cuisinart® Food Processor fitted with the continuous feed attachment. Place the fine slicing disc over the stem adapter.
2. Place a medium serving bowl on the counter under the chute to catch the slaw ingredients.
3. Slice the cabbage on High. Reverse the disc to Shred and shred the radish and jalapeño also on High.
4. Toss with chopped cilantro, lime juice, oil, salt and pepper.
5. Taste and adjust seasoning according to preference.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 18 (56% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 78mg • calc. 11mg • fiber 1g

Sliced Brussels Sprouts Caesar Salad

The different textures in this salad—crunchy Brussels sprouts and croutons, soft cheese, and creamy dressing—will have you reaching for seconds and thirds.

Yield: 6 cups

INGREDIENTS

CROUTONS

- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 garlic clove, smashed
- ¼ teaspoon kosher salt
- 4 ounces crusty bread (such as Italian or French), cut into ½-inch cubes (4½ cups cubed)

SALAD

- 1 pound Brussels sprouts, loose leaves removed and stems trimmed (if desired, reserve some of the outer leaves to pan fry to serve on top of the salad – this adds some extra texture and color to the salad)
 - 2 ounces Parmesan
 - 1 cup Caesar Dressing (page 14)
-

INSTRUCTIONS

1. Heat the oven to 350°F with a rack in the middle position. Line a large baking sheet with aluminum foil. Prepare the croutons. Combine the oil, garlic, and salt in a medium mixing bowl. Add the bread cubes and toss to fully coat, being sure to smash the garlic while tossing the bread. Transfer to the prepared pan and bake until golden-brown, 10 to 12 minutes, tossing halfway through. Transfer to a wire rack to cool. Discard the garlic.
2. Assemble the Cuisinart® Food Processor fitted with the continuous feed attachment. Place the fine slicing disc over the stem adapter.
3. Place a medium serving bowl on the counter under the chute to catch the Brussels sprouts.
4. Slice the Brussels sprouts on High. Reverse the disc to fine shred and then shred the Parmesan on High.
5. If preparing the pan-fried leaves, put 1 teaspoon of olive oil in a medium skillet over medium-high heat. Once the oil is hot, add the leaves with a pinch of salt and pepper. Pan-fry until the edges of the leaves are browned and crispy, but the centers are bright green.
6. Add the croutons to the bowl with the Brussels sprouts and Parmesan. Drizzle about ½ cup of the dressing over top and then gently toss together. Top with the pan-fried leaves, if using, and serve immediately with additional dressing on the side.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 133 (63% from fat) • carb. 9g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 2g • chol. 19mg • sod. 242mg • calc. 77mg • fiber 2g

Classic Caesar Dressing

There are many versions of this recipe, but ours is close to the classic. If you would prefer not to use raw egg yolks, use an egg substitute.

Yield: about 1 cup

INGREDIENTS

2	garlic cloves, peeled	4	teaspoons red wine vinegar
6	anchovy fillets	2	teaspoons Worcestershire sauce
2	large egg yolks	½	teaspoon freshly ground black pepper
2	teaspoons Dijon mustard	¾	cup extra-virgin olive oil
4	teaspoons fresh lemon juice		

INSTRUCTIONS

1. Insert the universal blade in the work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running on High, drop the garlic down the feed tube and process until finely chopped. Add the anchovies, egg yolks, mustard, lemon juice, vinegar, Worcestershire, and pepper to the work bowl. Process on High until well blended.
2. With the machine running on Low, slowly pour the olive oil through the drizzle hole in the pusher until the dressing is emulsified, about 30 seconds.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 91 (95% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 24mg • sod. 60mg • calc. 4mg • fiber 0g

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

23CE086326

IB-17908-ESP

Cuisinart

Bol para procesado continuo Cuisinart®

Libro de recetas



Comidas fáciles

El bol para procesado continuo Cuisinart® hace que preparar la cena sea fácil y rápido. Es perfecto para preparar pepperoni, vegetales y queso para pizza casera. Convierte las noches de tacos en un juego de niños, ya que rebana y tritura fácilmente todo lo que necesita para preparar una deliciosa comida.

Visite www.cuisinart.com para descubrir nuestra colección de recetas de pizzas, tacos, sabrosos platos principales, entradas, postres y más.

Recetas

“Hash browns” (croquetas de papas ralladas)	9
Ensalada griega.....	10
Vinagreta griega.....	11
Ensalada de col picante.....	12
Ensalada “César” de coles de Bruselas rebanadas	13
Aderezo César.....	14

“Hash browns” (croquetas de papas ralladas)

La procesadora de alimentos ralla las papas en segundos para preparar esta deliciosa guarnición.

Rinde: 4 “hash browns”

INGREDIENTES

1	libra (455 g) de papas Russet, peladas y cortadas a lo largo en 8 rodajas	1¼	cucharaditas de sal kosher
1	cebolleta (“scallion”), en trozos de 2 in (5 cm)	1	pizca de pimienta negra recién molida
		¼	taza (60 ml) de aceite vegetal

INSTRUCCIONES

1. Instalar el bol para procesado continuo en la base de la procesadora de alimentos. Coloque el disco triturador medio sobre el adaptador removible.
2. Colocar un tazón mediano bajo el conducto de salida.
3. Triturar las papas usando la velocidad alta. Colocar las papas trituradas sobre una toalla limpia y exprimir para eliminar el exceso de líquido. Devolver las papas trituradas al tazón.
4. Quitar el disco triturador e instalar el disco rebanador fino. Colocar el tazón de papas bajo el conducto de salida. Colocar la cebolleta en el tubo de alimentación pequeño y rebanarla a alta velocidad. Agregar la sal y la pimienta; revolver.
5. Revolver con las manos limpias y dividir en 4 porciones iguales. Formar croquetas/tortitas con las manos.
6. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en una sartén de fondo grueso grande. Cuando el aceite esté caliente (un pedacito de papa crepitará inmediatamente), colocar con cuidado las croquetas en la sartén. Cocinar por aprox. 3 minutos sin tocar, y luego voltear con cuidado y cocinar 3 minutos adicionales. Ajustar el fuego para que las croquetas crepiten constantemente.
7. Colocar las croquetas en un plato forrado con papel absorbente para absorber el exceso de aceite. Servir.

Información nutricional por croqueta:

Calorías 200 (61 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg
Sodio 731 mg • Calcio 13 mg • Fibra 3 g

Ensalada griega

Esta ensalada, que recuerda a la de las pizzerías, está compuesta por ingredientes rebanados, pero puede servirse sobre lechuga romana picada, si se desea.

Rinde: Aprox. 5 tazas

INGREDIENTES

½	lechuga romana, cortada para caber en el tubo de alimentación	1	taza (150 g) de tomates de pera
½	cebolla roja, partida a la mitad y cortada para caber en el tubo de alimentación	½	taza (60 g) de aceitunas negras deshuesadas
1	pimiento dulce, sin semillas, en 4 pedazos largos	4	onzas (115 g) de queso Feta desmenuzado, escurrido y secado con papel absorbente
1	pepino, partido por la mitad y cortado para caber en el tubo de alimentación		Vinagreta griega (receta a continuación), para servir

INSTRUCCIONES

1. Instalar el bol para procesado continuo en la base de la procesadora de alimentos. Colocar el disco rebanador medio sobre el adaptador removible.
2. Colocar un tazón mediano bajo el conducto de salida.
3. Rebanar los vegetales en el orden indicado, terminando con las aceitunas, usando la velocidad alta. A continuación, rebanar el queso Feta usando la velocidad baja.
4. Revolver suavemente y servir inmediatamente, con la vinagreta.

Información nutricional por porción de 1 taza (sin aderezo):

Calorías 204 (33 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 6 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 20 mg
Sodio 453 mg • Calcio 172 mg • Fibra 4 g

Vinagreta griega

Rinde: Aprox. $\frac{2}{3}$ de taza

INGREDIENTES

1	diente de ajo, pelado	$\frac{1}{2}$	cucharadita de pimienta negra recién molida
2	cucharadas de vinagre de vino tinto		
2	cucharadas de jugo de limón fresco	$\frac{1}{2}$	taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra
$\frac{1}{2}$	cucharadita de mostaza de Dijon		
1	cucharadita de sal kosher	$1\frac{1}{2}$	cucharadas de orégano fresco

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla universal. Encender el aparato a velocidad alta y dejar caer el ajo por el tubo de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el vinagre, el jugo de limón, la mostaza, la sal y la pimienta; procesar a velocidad baja para combinar.
2. Encender el aparato y agregar el aceite por el orificio en el empujador; procesar a velocidad baja por $1\frac{1}{2}$ -2 minutos para emulsionar. Agregar el orégano y pulsar unas cuantas veces para combinar.

Información nutricional por porción de 1 cucharada:

Calorías 98 (97 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg
Sodio 235 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

Ensalada de col picante

Esta ensalada es ideal para acompañar una noche de tacos, pero también nos encanta como guarnición para cualquier barbacoa.

Rinde: Aprox. 2 tazas

INGREDIENTES

3	onzas (85 g) de col roja, cortada para caber en el tubo de alimentación	1	cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
3	onzas (85 g) de col verde, cortada para caber en el tubo de alimentación	2	cucharaditas de aceite vegetal
2	onzas (55 g) de rábanos	¼	cucharadita de sal kosher, a gusto
½	jalapeño pequeño, sin semillas	¼	cucharadita de pimienta negra recién molida (o más, al gusto)
¼	taza (15 g) de cilantro fresco, picado grueso		

INSTRUCCIONES

1. Instalar el bol para procesado continuo en la base de la procesadora de alimentos. Colocar el disco rebanador fino sobre el adaptador removible.
2. Colocar un tazón mediano bajo el conducto de salida.
3. Cortar la col en rodajas, usando la velocidad alta. Voltrear el disco y triturar los rábanos y el jalapeño, usando la velocidad alta.
4. Agregar el cilantro picado, el jugo de lima, el aceite, la sal y la pimienta; revolver.
5. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ¼ de taza:

Calorías 18 (56 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg
Sodio 78 mg • Calcio 11 mg • Fibra 1 g

Ensalada César de coles de Bruselas rebanadas

La combinación de coles de Bruselas, picatostes crujientes y aderezo cremoso le gustará tanto que querrá repetir una y otra vez.

Rinde: 6 tazas

INGREDIENTES

Picatostes

- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo, machacado
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 4 onzas (115 g) de pan italiano o francés, en cubos de ½ x ½ in (2.5 x 2.5 cm)

Ensalada

- 1 libra (455 g) de coles de Bruselas limpias (quitar las hojas sueltas y los tallos); reservar algunas hojas para freír y cubrir la ensalada)
- 2 onzas (85 g) de queso Parmesano
- 1 taza (235 ml) de aderezo César clásico (receta a continuación)

INSTRUCCIONES

1. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar este a 350 °F (175 °C). Forrar una placa para horno grande con papel de aluminio. Preparar los picatostes: Colocar el aceite, el ajo y la sal en un tazón mediano; revolver para combinar. Agregar los cubos de pan y revolver mientras aplasta un poco más el ajo. Colocar en la placa para horno y hornear por 10-12 minutos, revolviendo a la mitad del tiempo, hasta que estén bien dorados. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Tirar el ajo.
2. Instalar el bol para procesado continuo en la base de la procesadora de alimentos. Colocar el disco rebanador fino sobre el adaptador removible.
3. Colocar un tazón mediano bajo el conducto de salida.
4. Rebanar las coles de Bruselas, usando la velocidad alta. Voltar el disco y triturar el queso Parmesano, usando la velocidad alta.
5. Para freír las hojas de col (opcional): Calentar 1 cucharada de aceite de oliva fuego medio-alto en una sartén mediana. Cuando el aceite esté caliente, agregar las hojas y una pizca de sal y de pimienta. Freír hasta que las orillas estén doradas y crujientes; reservar.
6. Agregar los picatostes el tazón con las coles y el queso Parmesano. Rociar con aprox. ½ taza (120 ml) de aderezo y revolver suavemente. Cubrir con las hojas de col fritas y servir inmediatamente con más aderezo al lado.

Información nutricional por porción de ½ taza:

Calorías 133 (63 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 19 mg
Sodio 242 mg • Calcio 77 mg • Fibra 2 g

Aderezo César clásico

Existen muchas variaciones de esta receta. Nuestra receta es muy parecida a la versión clásica. Si no desea usar huevos frescos, puede usar sustituto de huevo pasteurizado.

Rinde: Aprox. 1 taza

INGREDIENTES

2	dientes de ajo, pelados	2	cucharaditas de salsa Worcestershire
6	filetes de anchoa	½	cucharadita de pimienta negra recién molida
2	yemas de huevo grande	⅔	taza (160 ml) de aceite de oliva virgen extra
2	cucharaditas de mostaza de Dijon		
4	cucharaditas de jugo de limón fresco		
4	cucharaditas de vinagre de vino tinto		

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla universal. Encender el aparato a velocidad alta y dejar caer el ajo en el tubo de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar las anchoas, las yemas, la mostaza, el jugo de limón, el vinagre, la salsa Worcestershire y la pimienta. Procesar a velocidad alta para mezclar.
2. Encender el aparato a velocidad baja y agregar lentamente el aceite por el orificio en el empujador; procesar por aprox. 30 segundos para emulsionar.

Información nutricional por porción de 1 cucharada:

Calorías 91 (95 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 24 mg
Sodio 60 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

23CE086326

IB-17908-ESP