

Cuisinart®

INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET



Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor

FP-110 Series

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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor and the accessories for it:

10-cup work bowl, work bowl cover with small and medium pushers, metal chopping/mixing/dough blade, reversible slicing/shredding disc medium, reversible slicing/shredding disc fine, removable stem adapter, storage hub, base and instruction/recipe book.

CAUTION:

THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking the parts, please follow these instructions.

1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter where you intend to keep the food processor. Be sure the box is right side up.
2. Open top flaps—there will be a rectangular block of packing material that holds the processor parts, each fitted into a cavity.
3. Remove the instruction/recipe book.
4. Lift out the packing material.
5. Remove the base and bowl and place them on the counter or table. Read the instructions thoroughly before using the machine.
6. Save the shipping cartons and packing material. You will find these very useful if you need to repack the processor for moving or other shipment.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.
2. **Blade and discs are sharp.** Handle them carefully.
3. **Always turn off and unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
4. Do not use outdoors.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has been dropped or damaged in any way. Contact Cuisinart Consumer Service Center at 1-800-762-0190 for information on examination, repair, or adjustment.

Operation

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

Cleaning

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

General

1. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
2. Do not operate this, or any other motor-driven appliance, while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
3. This food processor is for household use. Use it only for food preparation as described in the accompanying instruction and recipe book. Do not use this appliance for anything but its intended use.
4. When using an approved Cuisinart Food Processor accessory, read all instructions included with that accessory.
5. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock or personal injury, or damage to your food processor.

6. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with cover assembly in locked position.
7. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

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

NOTE: 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.

Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

CONTENTS

Important Unpacking Instructions.....	2
Important Safeguards.....	2
Parts	4
Assembly Instructions	5
Machine Controls	5
Machine Functions	5
User Guide	7
Cleaning, Storage and Maintenance.....	8
For Your Safety.....	8
Technical Data.....	8
Troubleshooting.....	9
Warranty Information.....	10
Recipes.....	12

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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 dangerous uninsulated 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.

<div style="display: inline-block; text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>WARNING</p> <p>RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN</p> </div>
<p>WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,</p> <p>DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)</p> <p>NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE</p> <p>REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY</p>

PARTS

The machine includes:

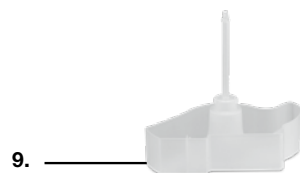
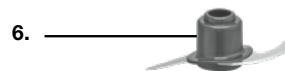
1. **Housing base** - With convenient paddle controls
2. **10-cup removable work bowl**
3. **Cover with feed tube**
4. **Small and medium pushers** - Slide inside the feed tube
5. **Stem adapter**
6. **Metal chopping/mixing/dough blade**
7. **Fine reversible slicing/shredding disc**
8. **Medium reversible slicing/shredding disc**
9. **Storage Hub** - Stores stem adapter, blade and discs inside the work bowl (for storage use only)
10. **BPA free** (not shown) - All materials that come in contact with food or liquid are BPA free

NOTE: Cuisinart offers Cuisinart Core Essentials™, a line of accessories for your food processor that can be purchased separately. The selected accessory connects to the food processor housing base, so you can turn your food processor into a blender, juicer, dicer and more!

AVAILABLE ACCESSORIES:

ACCESSORY NAME	MODEL #
36 oz. Blender Jar	MFP-B36
Juicing Center	MFP-JC
Dicing Kit	FP-DC

Visit Cuisinart.com to purchase!



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before First Use

Before using your Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, pusher, blade and discs (see cleaning instructions on page 8).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the controls facing you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. With the bowl on the base, use the handle to turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.

CHOPPING/MIXING/ DOUGH BLADE

1. Place the work bowl on top of base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Carefully place the blade onto the stem adapter. Holding top of stem adapter, lift and place over the work bowl accessory adapter. Blade should rest on the bottom of the work bowl.
3. Plug in the housing base.
4. Add desired ingredients to work bowl.
5. Place work bowl cover on work bowl, with the feed tube just to the right of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
6. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
7. You are now ready to operate the machine.

REVERSIBLE SLICING AND SHREDDING DISCS

1. Place the work bowl on top of the base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Insert stem adapter **without blade**.
3. Choose desired disc.
4. Carefully place disc over stem adapter, with the side being used facing up.
5. Place work bowl cover onto work bowl, with the feed tube just to the right of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
6. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
7. Plug in the housing base.
8. The machine is now ready for use.

MACHINE CONTROLS

High and Low Control Paddles

The High and Low controls are paddles that allow the machine to run until Off is selected.

1. Properly assemble and engage the machine.
2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl.
3. Press the High or Low paddle. The white LED light will illuminate and the motor will start.
4. Press the Off paddle when finished.

Pulse Paddle

The Pulse control is a paddle that allows the machine to run only while it is being pressed. This capability provides more accurate control of the duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, a pulse should be about one second.

With the machine properly assembled and engaged, and ingredients in the work bowl, press the Pulse paddle repeatedly as needed. The white LED light will illuminate upon activation.

MACHINE FUNCTIONS

Using the Chopping/Mixing/Dough Blade

Chopping

- For raw ingredients: Peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even, ½- to 1-inch pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, either hold the Pulse paddle down or press High or Low to run the machine continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary. Low speed is recommended for making doughs and batters. High speed is recommended for most other chopping, processing and slicing/shredding tasks.

Puréeing

- To purée fresh fruits or cooked fruits/vegetables: Ingredients should be cut into 1-inch pieces; a smooth purée is best achieved when all the pieces are equal in size. Pulse to initially chop and then process on High or Low until food is puréed; scrape the work bowl as necessary. **NOTE: Do not use this method to purée cooked white potatoes.**
- To purée solids for a soup or sauce: Strain the solids from the liquid and process the solids alone. Add cooking liquid and process as needed.

Dough

- Always use Low speed when kneading. Be sure that the medium pusher lock is in the locked position when kneading dough to avoid it from moving around — some vibration is still normal. Always start the food processor before adding liquid. First process the dry ingredients (flour, salt, etc.) and then add the liquid in a slow, steady stream, or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If liquid is added too quickly, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Never use more than 2½ cups of white/all-purpose flour when preparing a yeasted dough.

Using the Reversible Slicing and Shredding Discs

- The slicing side of the discs makes whole slices. It slices fruits and vegetables, cooked meat and semi-frozen raw meat. The shredding side of the discs shreds most firm and hard cheeses. It also shreds vegetables like potatoes, carrots and zucchini.
- Always pack food in the feed tube evenly for slicing and shredding. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the food so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.

- For small ingredients like mushrooms, radishes or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the feed tube.
- When slicing or shredding cheese, be sure that the cheese is well chilled.
- To shred leafy vegetables like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand them up in feed tube. Process with even pressure.

NOTE: Always use the pusher when slicing or shredding. Never put your hands in the feed tube while unit is running.

RECOMMENDED MAXIMUM WORK BOWL CAPACITY

FOOD	CAPACITY
Sliced or shredded fruit, vegetables or cheese	10 cups
Chopped fruit or vegetable	6 cups
Chopped cheese	4 cups
Puréed fruit or vegetables	3 cups cooked; 1½ cups puréed
Chopped or puréed meat, fish or seafood	1½ pounds
Thin liquid (e.g., dressings, soups, etc.)	7 cups
Cake batter	8-inch cheesecake batter; 1 box (15.25 ounce) cake mix
Cookie dough	2½ dozen (based on average chocolate chip cookie recipe)
White bread/pizza dough	2.5 cups (all-purpose or bread flour)
Nuts for nut butter	3 cups

USER GUIDE

You can slice, shred and chop a multitude of vegetables and fruits in the Cuisinart® Food Processor. What you may not know is that the food processor is the perfect tool for a number of other tasks, such as softening butter, making breadcrumbs, making baby food, etc. Here is a guide that will help you in preparing just about anything!

FOOD	TOOL	SPEED	DIRECTIONS
Soft Cheeses (ricotta, cream cheese, cottage cheese, etc.)	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Low or High	Bring cheese to room temperature. When applicable, cut into 1-inch pieces. Process until smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Perfect for making cheesecakes, dips, pasta fillings and more.
Firm Cheeses (Cheddar, Swiss, Edam, Gouda, etc.)	Slicing or Shredding Disc	High	Cheese should be well chilled before slicing/shredding. Cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when slicing/shredding.
Hard Cheeses (Parmesan, Romano, etc.)	Chopping/Mixing/ Dough Blade Slicing or Shredding Disc	Low	If using the chopping blade, cut into ½-inch pieces. Pulse to break up and then process until finely grated. This will produce a nicely grated cheese. If slicing or shredding, cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when slicing/shredding.
Baby Food	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse and Low or High	As for all fruit and vegetable purées, cut ingredients into ½- to 1-inch pieces. Steam ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth (add steaming liquid through the feed tube when processing if necessary). To ensure there are no lumps, press mixture through a fine mesh strainer. Keeps frozen in ice cube trays for individual 1-ounce portions.
Butter	Chopping/Mixing/ Dough Blade Slicing or Shredding Disc	High	<i>For creaming:</i> Bring butter to room temperature. Cut into 1-inch pieces. Process, scraping bowl as necessary. For compound (flavored) butters, process flavoring ingredients, such as herbs, zest, vegetables, etc., before adding butter. <i>For shredding/slicing:</i> Freeze briefly. Use light to medium pressure to shred or slice. Shredded butter is great for preparing certain pastry doughs. Sliced butter is great for serving alongside corn on the cob or freshly made rolls.
Crumbs (Bread, Cookie, Cracker, Chip)	Chopping/Mixing/ Dough Blade	High	Break into pieces. Pulse to break up, and then process until desired consistency. This will make perfect bread/cracker/chip crumbs for coating meats and fish. Processed cookies make delicious pie and cake crusts!
Fresh Herbs	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse	Wash and dry herbs VERY well. Pulse to roughly chop. Continue pulsing until desired consistency is achieved.
Ground Meat	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse and High	Cut meat into ½-inch pieces. Pulse to chop — about 14 long pulses or until desired consistency is achieved. If a purée is desired, continue to process. Never chop/purée more than 1½ pounds at one time.
Ice Cream	Chopping/Mixing/ Dough Blade	High	Put frozen fruit cut into 1-inch pieces into the work bowl, with liquid (juice or milk), any desired sweeteners, such as sugar, honey, simple syrup and other flavors. Process until smooth.
Milk Shakes/ Smoothies	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Low	For milk shakes, first add ice cream. While unit is running, add milk through the feed tube until desired consistency is achieved. For smoothies, add fruit first, then add the liquid through the feed tube while unit is running.
Nuts	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse and High	Pulse to chop to desired consistency. To make a nut butter, pulse to break up, and then process until smooth, stopping to scrape down as needed.
Superfine Sugar	Chopping/Mixing/ Dough Blade	High	Process granulated sugar for about 1 minute until finely ground. Excellent for using in meringues and other baked goods.
Whipped Cream	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Low	Process well-chilled cream until cream begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency. This cream is dense and perfect as a whipped topping for cake or ice cream.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

- Keep your Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged. Store accessories in the provided storage hub, inside the work bowl.
- Keep the blade and discs out of the reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe but on the **top rack only**. Due to intense water heat, washing the work bowl, cover and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Insert the work bowl and pushers upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully when removing sharp blade and discs.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, pushers and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to position the pushers and work bowl upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush.
- If you wash the blade and 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.
- The work bowl is made of Tritan® plastic with metal components. It should not be placed in a microwave oven.
- The housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive cloth or sponge. Be sure to dry it thoroughly.
- If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge.
- If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

IMPORTANT: Always use the provided storage hub. Never store any blade or disc on the stem adapter. No blade or disc should be placed on the shaft except when the processor is about to be used.

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

FOR YOUR SAFETY

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

- Handle and store metal blade and discs carefully utilizing the provided storage hub. Their cutting edges are very sharp.
- Never put stem adapter, (blade or discs on the stem adapter) until the work bowl is locked in place.
- Always be sure that the blade or disc is down on the stem adapter as far as it will go.
- Always insert the stem adapter with metal blade in the work bowl before putting ingredients in bowl.
- When slicing or shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or spatula into feed tube.
- Always wait for the blade or disc to stop spinning before you remove the pusher assembly or cover from the work bowl.
- Always unplug the unit before removing food, cleaning or putting on or taking off parts.
- Always remove work bowl from base of machine before you remove the chopping/mixing/dough blade or slicing/shredding disc.
- Be careful to prevent the chopping blade or slicing/shredding disc from falling out of the work bowl when emptying the bowl. Remove the stem adapter with blade before tilting the work bowl.

TECHNICAL DATA

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

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

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

Cuisinart offers a Limited Three-Year Warranty on the entire machine.

TROUBLESHOOTING

Food Processing

1. Problem: The food is unevenly processed.

Solution:

- The ingredients should be cut evenly into ½- to 1-inch pieces before processing.
- Process in batches to avoid overloading.

2. Problem: Slices are uneven or slanted.

Solution:

- Place evenly cut food, cut side down, into the feed tube.
- Apply even pressure on the pusher.

3. Problem: Food falls over in feed tube.

Solution:

- Feed tube should be packed full for best results.

4. Problem: Some food remains on top of the disc.

Solution:

- It is normal for small pieces to remain; cut remaining bits by hand and add to processed ingredients.

5. Problem: Metal chopping/mixing/dough blade cannot be removed from the stem adapter.

Solution:

- Place the blade / stem adapter assembly in a bowl filled with warm tap water. This should help loosen trapped food particles between the blade and stem adapter. To see if food has loosened, remove assembly from water by lifting from the stem. Holding the stem, place the blade assembly on counter top and press down on stem. This should free the blade from the stem. If blade still cannot be removed, return to warm water and repeat above steps.

Dough Kneading

1. Problem: Motor slows down.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too wet (see number 8). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time, until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

2. Problem: Blade doesn't incorporate ingredients.

Solution:

- Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid

is added, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

3. Problem: Blade rises in work bowl.

Solution:

- Excessively sticky dough can cause blade to rise. Carefully reinsert blade and immediately add 2 tablespoons of flour through the feed tube while the machine is running.

4. Problem: Dough doesn't clean inside of the work bowl.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too dry (see number 7).
- Dough may be too wet (see number 8).

5. Problem: Nub of dough forms on top of blade and does not become uniformly kneaded.

Solution:

- Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the work bowl.

6. Problem: Dough feels tough after kneading.

Solution:

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

7. Problem: Dough is too dry.

Solution:

- While machine is running, add water, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

8. Problem: Dough is too wet.

Solution:

- While machine is running, add flour, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

Technical

1. Problem: The motor does not start.

Solution:

- There is a safety interlock to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the work bowl and work bowl cover are securely locked into position.
- If the motor still will not start, check the power cord and outlet.

2. Problem: The food processor shuts off during operation.

Solution:

- The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the Off control button, unplug the unit and wait 20 to 30 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.

3. Problem: The motor slows down during operation.

Solution:

- This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

4. Problem: The food processor vibrates/moves around the countertop during processing.

Solution:

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service,

California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor 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, please fill out the product inquiry form at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Core Custom™ 10-Cup Food Processor has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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.

©2021 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

21CE078003

IB-17223-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35L)
Cuisinart® Core Custom™

Serie FP-110

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Esta caja incluye la procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35 L) Cuisinart® Core Custom™ y sus accesorios:

un bol de 10 tazas (2.35 L), una tapa con empujadores pequeño y mediano, una cuchilla picadora/mezcladora/ amasadora de metal, un disco triturador/rallador reversible medio, un disco triturador/rallador reversible fino, un adaptador removible, un eje de almacenamiento, un bloque-motor (base) y un manual de instrucciones/ libro de recetas.

PRECAUCIÓN:

LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS.

Para evitar el riesgo de lesiones, desembale con cuidado el aparato, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, tal como una mesa o una encimera. Compruebe que la caja está del lado correcto, no de cabeza.
2. En la caja, encontrará un bloque rectangular de cartón con cavidades que contienen las piezas de la procesadora.
3. Retire el manual de instrucciones/libro de recetas.
4. Saque el material de embalaje.
5. Retire la base y el bol de la caja y colóquelos en la encimera o la mesa. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
6. Se recomienda conservar el material de embalaje; puede ser útil para volver a empaquetar el aparato cuando se mude o necesite enviarlo por correo.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

Preparación

1. Lea todas las instrucciones.
2. **La cuchilla y los discos son muy afilados;** manipúlelos con sumo cuidado.

3. Siempre apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/ sacar piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente; nunca jale el cable.

4. No lo use en exteriores.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
6. 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 al agua. Llame al nuestro Centro de Servicio al Cliente al 1-800-762-0190 para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.

Funcionamiento

1. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
2. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de alimentación; siempre use el empujador.
3. Espere hasta que el motor se haya detenido por completo antes de quitar la tapa. Si el motor no se detiene dentro de 4 segundos después de abrir la tapa, desenchufe el aparato y llame al 1-800-762-0190 para asistencia. No use el aparato.
4. No guarde las cuchillas ni los discos en el bol. Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca instale la cuchilla o el disco antes de haber comprobado que el bol está correctamente instalado. Guarde los accesorios fuera del alcance de los niños.
5. Compruebe que la tapa está correctamente puesta y que el empujador está completamente engranado antes de encender el aparato.
6. Nunca empuje los alimentos con la mano; siempre use el empujador.
7. No intente forzar/modificar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.

Limpieza

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.

Generalidades

1. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
2. No use este aparato bajo el efecto del alcohol u otra sustancia que afecte su tiempo de reacción o su percepción.
3. Este aparato es para uso doméstico. Úselo solamente para la preparación de alimentos y como se describe en este manual de instrucciones y libro de recetas. Use este producto solo para el uso previsto.

4. Antes de usar un accesorio/aditamento aprobado para uso con esta procesadora de alimentos, lea todas las instrucciones incluidas con el accesorio/aditamento.
5. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Cuisinart puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o una herida.
6. Nunca guarde el aparato con el juego de empujadores en la posición de bloqueo.
7. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

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

NOTA: 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 de este aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

Para evitar el riesgo de lesiones o daños al bol o a la tapa, no llene el bol por encima de la línea de llenado máximo, o más allá de su capacidad.

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 uso y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

ÍNDICE

Importantes instrucciones de desembalaje	2
Medidas de seguridad importantes	2
Piezas	4
Instrucciones de ensamblaje	5
Controles	5
Funciones	5
Guía de uso	6
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	8
Para su seguridad	8
Especificaciones técnicas	8
Resolución de problemas	9
Garantía	10
Recetas	12

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.



ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA; NO LO ABRA



ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.

PIEZAS

La máquina incluye:

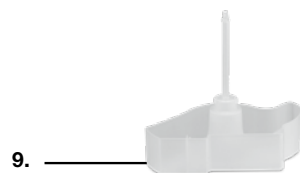
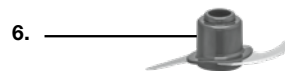
- 1. Bloque-motor (base)** - Con controles mecánicos fáciles de usar
- 2. Bol removible de 10 tazas (2.35 L)**
- 3. Tapa con boca de alimentación**
- 4. Empujadores mediano y pequeño** - Se deslizan dentro la boca de alimentación
- 5. Adaptador removible**
- 6. Cuchilla picadora/mezcladora/amasadora de metal**
- 7. Disco rebanador/triturador reversible fino**
- 8. Disco rebanador/triturador reversible medio**
- 9. Eje de almacenamiento** - Guarda el adaptador removible, la cuchilla y los discos en el bol
- 10. Sin BPA** (no ilustrado) - Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).

Cuisinart ofrece los accesorios Cuisinart Core Essentials™ (vendidos por separados), compatibles con su procesadora de alimentos. ¡El accesorio seleccionado se conecta directamente a la base para convertir su procesadora de alimentos en una licuadora, un exprimidor, un cortador de dados y mucho más!

ACCESORIOS DISPONIBLES:

ACCESORIO	MODELO
Jarra licuadora de 36 oz (1 L)	MFP-B36
Exprimidor/Extractor de jugo	MFP-JC
Kit para cortar en cubos	FP-DC

¡Visite Cuisinart.com para comprarlos!



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Antes del primer uso

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todas las piezas removibles según se describe en las instrucciones de limpieza.

1. Ponga la procesadora sobre una superficie nivelada y seca. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Instale el bol sobre la base y gírelo en sentido antihorario para sujetarlo.

CUCHILLA PICADORA/MEZCLADORA/AMASADORA

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.
2. Con cuidado, deslice la cuchilla por encima del adaptador. Sosteniendo el adaptador por la parte superior, colóquelo en el eje del bol. La cuchilla debe quedar en el fondo del bol.
3. Enchufe el cable en una toma de corriente.
4. Coloque los ingredientes deseados en el bol.
5. Coloque la tapa sobre el bol, con la boca de alimentación ligeramente a la derecha del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
6. Inserte el empujador en la boca de alimentación.
7. El aparato está listo.

DISCOS REBANADORES/TRITURADORES REVERSIBLES

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.
2. Instale el adaptador removible (**sin la cuchilla**).
3. Elija el disco deseado.
4. Con cuidado, coloque el disco deseado sobre el adaptador, con el lado que desea usar apuntado hacia arriba.
5. Coloque la tapa sobre el bol, con la boca de alimentación ligeramente a la derecha del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
6. Inserte el empujador en la boca de alimentación.
7. Enchufe el cable en una toma de corriente.
8. El aparato está listo para su uso.

CONTROLES

Botones HIGH y LOW

Hacen funcionar la máquina a velocidad alta ("HIGH") o baja ("LOW"), hasta presionar el botón OFF para apagar.

1. Ensamble el aparato según se describió en las instrucciones de ensamblaje.

2. Coloque los ingredientes en el bol o introdúzcalos en la boca de alimentación.
3. Presione el botón de velocidad deseado: HIGH (alta) o LOW (baja); la luz LED blanca correspondiente se iluminará y el motor se encenderá.
4. Para apagar el aparato, presione el botón OFF.

Función de pulso

El botón PULSE prende el motor momentáneamente al presionar el botón, y lo apaga al soltarlo. Esta función permite obtener resultados más homogéneos y evita procesar excesivamente los ingredientes. Salvo indicación contraria en la receta, use pulsaciones cortas de un segundo.

Ensamble el aparato según se describe en las instrucciones de ensamblaje. Ponga los ingredientes en el bol. Presione repetidamente el botón PULSE hasta obtener la consistencia deseada. La luz LED blanca se encenderá cada vez que presione el botón PULSE.

FUNCIONES

Usos de la cuchilla picadora/mezcladora/amasadora

Picar

- Alimentos crudos: Pele las frutas y los vegetales y quite las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm). Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.
- Procese los alimentos con la función de pulso, usando pulsaciones de 1 segundo, hasta obtener la consistencia deseada. Para obtener una textura más fina, mantenga presionado el botón PULSE o use la velocidad alta ("HIGH") o baja ("LOW"). Compruebe la consistencia de los alimentos a menudo y raspe el bol con una espátula si es necesario. Se recomienda usar la velocidad baja ("LOW") para procesar masas y mezclas. Se recomienda usar la velocidad alta ("HIGH") para picar, procesar, rebanar, rallar, triturar, etc.

Hacer puré

- Puré de frutas/vegetales crudos o cocinados: Corte los ingredientes en pedazos de 1 in. (2.5 cm); obtendrá resultados más homogéneos con pedazos del mismo tamaño. Pulse para picar grueso, y luego procese continuamente, usando la velocidad alta ("HIGH") o baja ("LOW"), hasta obtener puré; raspe el bol si es necesario. **NOTA: NO use este método para preparar puré de papas.**
- Para preparar cremas o salsas de vegetales: Cuele la sopa, reservando el líquido, y licue solamente los vegetales. Después, agregue un poco del caldo y siga procesando.

Amasar

- Siempre use la velocidad baja para rebanar. Cerciórese de bloquear el empujador grande para amasar; esto evitará que el aparato se mueva. Nota: es normal que vibre. Siempre ponga el aparato en marcha antes de agregar líquido. Primero, procese los ingredientes secos (harina, sal, etc.). Luego, vierta el líquido lentamente por el orificio en el empujador, y permita que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido se añade demasiado rápido, espere hasta que los ingredientes se mezclen antes de agregar el líquido restante lentamente (no apague la máquina). Nunca use más de 2½ tazas (310 g) de harina común cuando prepare masa de levadura.

Usos de los discos rebanadores/ trituradores reversibles

- El lado rebanador de los discos corta rodajas/tajadas/rebanadas enteras. Es ideal para cortar en rodajas/tajadas frutas, vegetales y carne cocinada, cruda o semicongelada. El lado triturador de los discos es capaz de triturar la mayoría de los quesos firmes y duros. También puede usarse para triturar alimentos tales como papas, zanahorias y calabacines/calabacitas.
- Para obtener resultados homogéneos, apretuje los alimentos en la boca de alimentación. La presión

necesaria dependerá de la consistencia de los alimentos. Use una presión ligera para rebanar alimentos suaves, presión moderada para rebanar alimentos firmes, y presión firme para rebanar ingredientes duros. Siempre ejerza una presión uniforme.

- Para cortar frutas/vegetales en rodajas: Corte la extremidad inferior de la fruta o del vegetal, e introdúzcalo en la boca de alimentación, el lado cortado primero. Si no cabe, córtelo a la mitad o en cuartos. Procese, ejerciendo presión uniforme.
- Para rebanar alimentos pequeños, tales como champiñones, rábanos o fresas: Corte ambos extremos de las frutas/hortalizas e introdúzcalas verticalmente en la boca de alimentación.
- Refrigere o congele brevemente el queso antes de rebanarlo o triturarlo.
- Para rallar col, lechuga y otras hortalizas de hoja: Forme un rollo de hojas e introduzca este verticalmente en la boca de alimentación. Procese, ejerciendo presión uniforme.

NOTA: Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos en la boca de alimentación durante el funcionamiento.

CAPACIDADES MÁXIMAS

ALIMENTO	CAPACIDAD
Frutas/vegetales/queso rebanados o triturados	10 tazas
Frutas/vegetales picados	6 tazas
Quesopicado	4 tazas
Puré de frutas/vegetales	3 tazas (volumen procesado: 1½ tazas)
Carne, pescado o mariscos picados o molidos	1½ lb (680 g)
Líquidos fluidos (p. ej., aderezo, sopa, etc.)	7 tazas (1.65 L)
Mezcla de pastel	Mezcla para un pastel de queso de 8 in. (20 cm); 15.25 oz (430 g) de mezcla preparada.
Galletas	2½ docenas (receta de galletas de chispas de chocolate)
Pan blanco/Masa de pizza	2½ tazas (310 g) de harina común o 2½ tazas (335 g) de harina para hacer pan
Mantequilla de fruto seco (p. ej., maní)	3 tazas (700 g)

GUÍA DE USO

Su nueva procesadora de alimentos Cuisinart® permite rebanar, triturar y picar una gran variedad de frutas y vegetales. También es la herramienta perfecta para muchos otros trabajos de preparación, tales como suavizar mantequilla, rallar pan, preparar papillas y mucho más. ¡A continuación incluimos una guía que le ayudará a preparar cualquier receta!

ALIMENTO	ACCESORIO	VELOCIDAD	INSTRUCCIONES
Quesos suaves (ricota/quesosón, queso crema, quesosón, etc.)	Cuchilla picadora/mezcladora/amasadora	“LOW” (baja) o “HIGH” (alta)	Lleve el queso a temperatura ambiente. De ser necesario, corte el queso en pedazos de 1 in. (2.5 cm). Procese hasta que esté finamente picado, raspando el bol de vez en cuando. Perfecto para preparar pastel de queso, salsas para mojar, relleno de pasta, etc.

ALIMENTO	ACCESORIO	VELOCIDAD	INSTRUCCIONES
Quesos firmes (Cheddar, suizo, Edam, Gouda, etc.)	Disco rebanador o triturador	“HIGH” (alta)	Refrigere o congele brevemente el queso antes de procesarlo. Córtele en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de alimentación. Use una presión ligera a moderada.
Quesos duros (Parmesano, Romano, etc.)	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora Disco rebanador o triturador	“LOW” (baja)	Si usa la cuchilla picadora, córtelo en pedazos de ½ in. (1.5 cm) para picar. Pulse varias veces para romperlo en pedazos, y luego procese continuamente hasta que esté finamente picado; esto producirá resultados finos. Para rebanar o triturar los alimentos, córtelos en pedazos que quepan en la boca de alimentación. Use una presión ligera a moderada.
Papillas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“PULSE” (pulso) + “LOW” (baja) o “HIGH” (alta)	Cortar las frutas/los vegetales en pedazos de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm). Cocine los ingredientes al vapor hasta que estén muy suaves. Pulse para picar, y luego procese continuamente hasta obtener la consistencia deseada (agregar líquido por la boca de alimentación si es necesario). Cuele el puré con un colador de malla fina. Congele el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales de 1 oz (30 g).
Mantequilla	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora Disco rebanador o triturador	“HIGH” (alta)	<i>Para cremar/suavizar:</i> Lleve la mantequilla a temperatura ambiente. Córtele en pedazos de 1 in. (2.5 cm). Procese, raspando el bol si es necesario. Para preparar mantequillas aromatizadas, procese los ingredientes aromatizantes (hierbas, ralladura, vegetales, etc.) primero, antes de agregar la mantequilla. <i>Para triturar/rebanar:</i> Congélela brevemente. Use una presión ligera a moderada. Triturar la mantequilla puede resultar útil para preparar ciertos tipos de hojaldres. Rebanar la mantequilla es perfecto para servir con mazorcas de maíz o pancitos frescos.
Pan rallado o galletas molidas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“HIGH” (alta)	Rómpalo en pedazos. Pulse para picar, luego procese continuamente hasta obtener la textura deseada. Esto producirá pan/galletas saladas/chips rallados perfectos para empanar/rebozar carne o pescado. ¡Las galletas dulces ralladas son perfectas para preparar corteza de tarta y pastel!
Hierbas frescas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“PULSE” (pulso)	Lave y seque MUY BIEN las hierbas. Pulse para picar grueso. Siga pulsando hasta obtener la consistencia deseada.
Carne molida	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“PULSE” (pulso) + “HIGH” (alta)	Corte la carne en pedazos de ½ in. (1.5 cm). Pulse para picar (aprox. 14 pulsaciones largas), hasta conseguir la consistencia deseada. Para moler, siga procesando continuamente. No procese más de 1½ lb (680 g) a la vez.
Helado	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“HIGH” (alta)	Coloque pedazos de 1 in. (2.5 cm) de fruta congelada en el bol. Agregue líquido (jugo o leche), el edulcorante deseado (azúcar, miel, jarabe simple) y otros sabores. Procese continuamente hasta obtener una mezcla suave.
Batidos y licuados (“smoothies”)	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“LOW” (baja)	Para preparar batidos, agregue el helado primero. Sin apagar la máquina, vierta la leche por la boca de alimentación y procese continuamente hasta obtener la consistencia deseada. Para hacer licuados de frutas, procese las frutas primero, y luego agregue el líquido por la boca de alimentación, sin apagar la máquina.
Nueces	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“PULSE” (pulso) + “HIGH” (alta)	Pulse hasta obtener la consistencia deseada. Para preparar mantequilla de nuez (como p. ej., mantequilla de mani), pulse para picar y luego procese hasta que esté suave, raspando el bol de vez en cuando.
Azúcar superfino	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“HIGH” (alta)	Procese el azúcar granulado por aprox. 1 minuto, hasta pulverizarlo. El azúcar superfino es ideal para preparar merengues y otros productos de panadería y confitería.
Crema batida	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	“LOW” (baja)	Procese continuamente la crema fría hasta que se espese. Agregue la cantidad deseada de azúcar y siga procesando continuamente hasta obtener la consistencia deseada. La crema batida será densa, perfecta para acompañar pastel o helado.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Mantenga su procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35 L) Cuisinart® Core Custom™ sobre la encimera, para siempre tenerla lista. Desenchúfela cuando no esté en uso. Guarde los accesorios en el eje de almacenamiento provisto, en el bol.
- Mantenga la cuchilla y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas, pero se recomienda colocarlas en la **bandeja superior** del mismo, ya que con el tiempo, el intenso calor del agua en la bandeja inferior puede dañar el bol, la tapa y los accesorios. Ponga la tapa recta, con la boca de alimentación apuntando hacia arriba, para que se limpie bien. Coloque el bol y los empujadores al revés. Tenga cuidado al sacar la cuchilla y los discos del lavavajillas.
- Se recomienda enjuagar todas las piezas removibles inmediatamente después del uso para evitar que residuos de alimentos se sequen en ellas, lo que dificulta la limpieza. Cerciórese de colocar los empujadores y el bol al revés, para que el agua se escurra. Si alimentos quedan atrapados en los empujadores, enjuague estos en agua o límpielos con un cepillo para biberones.
- Si desea lavar la cuchilla y los 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.
- El bol está hecho de plástico de tipo SAN (resinas de estireno acrilonitrilo), pero tiene algunos componentes de metal. Por lo tanto, no es apto para microondas
- Limpie la base después de cada uso con un paño no abrasivo o una esponja humedecidos con agua jabonosa. Seque bien.
- Si los pies dejan marcas en la encimera, rocíe producto quitamanchas y restriegue con una esponja húmeda.
- Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo.

IMPORTANTE: Siempre use el eje de almacenamiento provisto. Nunca guarde la cuchilla ni los discos en el adaptador removible. Instale la cuchilla o el disco en el momento de usarlos solamente.

MANTENIMIENTO: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico/representante de servicio autorizado.

PARA SU SEGURIDAD

- Como todos los electrodomésticos, este aparato debe usarse con cuidado. Para evitar las lesiones resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad.
- Manipule la cuchilla de metal y los discos con sumo cuidado, y guárdelos en el eje de almacenamiento provisto. Sus filos son muy afilados.

- Compruebe que el bol esté correctamente instalado y bloqueado antes de instalar el adaptador removible, la cuchilla o un disco.
- Compruebe que la cuchilla o el disco estén debidamente asentados en el adaptador removible, lo más abajo posible.
- Siempre instale la cuchilla antes de colocar los ingredientes en el bol.
- Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos ni una espátula en la boca de alimentación.
- Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o quitar el juego de empujadores.
- Siempre desenchufe el aparato antes de vaciar el bol, limpiar el aparato, instalar o sacar piezas.
- Siempre retire el bol de la base antes de sacar la cuchilla picadora/mezcladora/amasadora o el disco rebanador/rallador.
- Tenga cuidado de no dejar caer la cuchilla o el disco al vaciar el bol. Retire el adaptador removible, junto con la cuchilla, antes de inclinar el bol.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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

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

Cuisinart ofrece una garantía limitada de tres años en este aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas al picar/rebanar/triturar

1. Problema: Los alimentos picados no son uniformes.

Solución:

- Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm) antes de procesarlos.
- Procese los alimentos en varias veces para no sobrellenar el bol.

2. Problema: Las rebanadas no son uniformes o son sesgadas.

Solución:

- Coloque los alimentos en la boca de alimentación con el lado cortado apuntando hacia abajo.
- Procese, ejerciendo una presión uniforme en el empujador.

3. Problema: Los alimentos no se mantienen rectos en la boca de alimentación.

Solución:

- Apreteje los alimentos en la boca de alimentación.

4. Problema: Quedan pedazos de alimento arriba del disco.

Solución:

- Esto es normal; corte los pedazos a mano y agréguelos a los alimentos procesados.

Problemas al amasar

1. Problema: El motor pierde velocidad.

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Divida la masa en dos porciones y amase cada porción por separado.
- Puede que la masa sea demasiado húmeda (ver “La masa está demasiado húmeda” a continuación). Si el motor acelera, siga procesando. En caso contrario, agregue harina, una cucharada (5 g) a la vez, hasta que el motor acelere. Siga procesando hasta que la masa se despegue de las paredes del bol.

2. Problema: La cuchilla no incorpora los ingredientes.

Solución:

- Siempre ponga la procesadora en marcha antes de agregar líquido. Vierta el líquido lentamente por el orificio en el empujador, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido se añade demasiado rápido, espere hasta que los ingredientes se mezclen antes de agregar el líquido restante lentamente (no apague la máquina). Vierta el líquido por la boca de alimentación en el momento preciso en que la masa pasa bajo esta; procure no verter el líquido directamente en el fondo del bol.

3. Problema: La cuchilla no permanece en el fondo del bol.

Solución:

- Esto puede pasar si la masa está demasiado pegajosa. Con cuidado, vuelva a instalar la cuchilla y, después de encender la máquina, agregue

inmediatamente 2 cucharadas (15 g) de harina por la boca de alimentación.

4. Problema: La masa no deja el bol limpio.

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Divida la masa en dos porciones y amase cada porción por separado.
- Puede que la masa sea demasiado seca (ver “La masa está demasiado seca” a continuación).
- Puede que la masa sea demasiado húmeda (ver “La masa está demasiado húmeda” a continuación).

5. Problema: La masa se enreda en la cuchilla y no está homogénea

Solución:

- Apague la máquina y, con cuidado, retire la masa del bol. Divida la masa en tres porciones y disponga estas uniformemente en el fondo del bol; siga amasando.

6. Problema: La masa parece dura.

Solución:

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

7. Problema: La masa está demasiado seca.

Solución:

- Encienda la máquina y agregue agua, 1 cucharada a la vez, hasta que la masa deje el bol limpio.

8. Problema: La masa está demasiado húmeda.

Solución:

- Encienda la máquina y agregue harina, 1 cucharada (5 g) a la vez, hasta que la masa deje el bol limpio.

Problemas técnicos

1. Problema: El motor no se enciende.

Solución:

- Un sistema de seguridad impide que el motor se encienda a menos que la unidad esté debidamente ensamblada. Compruebe que el bol y la tapa estén firmemente asegurados.
- Si esto no soluciona el problema, inspeccione el cable y la toma de corriente.

2. Problema: El aparato se apaga durante el uso.

Solución:

- Compruebe que la tapa esté bien cerrada.
- Un interruptor de seguridad apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento, lo que puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas por un tiempo prolongado. En caso de que esto suceda, apague y desenchufe el aparato y permita que se enfríe por 20 a 30 minutos antes de continuar.

3. Problema: El motor pierde velocidad durante el funcionamiento.

Solución:

- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (p. ej., al rebanar/triturar queso). Simplemente reponga los alimentos en la boca de alimentación y siga procesando.
- Puede que la cantidad de alimentos exceda la capacidad máxima del bol. Quite una parte de los ingredientes y siga procesando.

4. Problema: El aparato vibra/se mueve durante el uso.

Solución:

- Compruebe que los pies de caucho debajo de la base estén limpios y secos. También cerciórese de que la cantidad de alimentos no exceda la capacidad máxima del bol.
- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (p. ej., al rebanar/triturar queso).

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35 L) Cuisinart® Core Custom™ que fue comprada en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene 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 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 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 lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, por favor llene el formulario de solicitud disponible en <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame sin cargo 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 sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto 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 Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2021 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

21CE078003

IB-17223-ESP