

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor

DLC-10SY Series

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

RECOMMENDED MAXIMUM WORK BOWL CAPACITY

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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

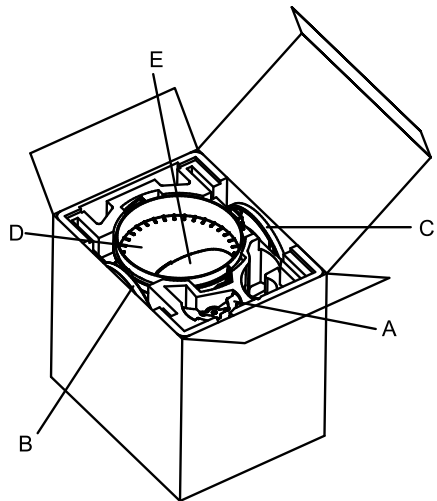
The slicing disc (B) is on one long side and the shredding disc (C) on the other. Slide them out of their grooves WITH GREAT CARE; THE BLADES ARE SHARP.

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

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

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.
2. **Blades and discs are sharp.** Handle them carefully.
3. **Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
4. Do not use outdoors.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

Operation

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

Cleaning

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

General

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Parts

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

1. Chopping/Mixing/Dough Blade



2. Shredding Disc



3. Slicing Disc



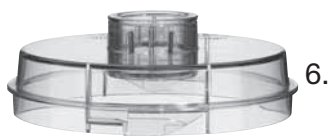
4. Feed Tube



5. Work Bowl Cover



6. Flat Cover



7. Work Bowl



8. Motor Base

9. Control Switch

10. Stem Adapter

11. Spatula



Contents

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

INSTRUCTIONS FOR USE

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

INSTRUCTIONS FOR SLICING AND SHREDDING

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

PRACTICING WITH FOOD

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

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

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

To obtain consistent results:

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

Removing processed food

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

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

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

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

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

CHOPPING AND PURÉEING WITH METAL BLADE

To chop raw fruits and vegetables:

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

To purée fruit and cooked vegetables:

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

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

TECHNIQUES FOR CHOPPING AND PURÉEING WITH METAL BLADE

To chop hard food like garlic and hard cheese:

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

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

To chop parsley and other fresh herbs:

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

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

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

COMPACT FLAT COVER

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

To assemble the compact cover:

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

readable. Then turn cover counterclockwise to lock into place.

To disassemble the compact cover:

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

CHOPPING AND PURÉEING WITH METAL BLADE

To chop meat, poultry, fish and seafood:

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

To purée meat, poultry, fish and seafood:

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

To chop nuts:

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

To make peanut butter and other nut butters:

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

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

To make flavored butters, spreads and dips:

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

To make mayonnaise:

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

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

To beat egg whites:

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

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

To whip cream:

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

To make crumbs and crumb crusts:

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

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

To make pastry:

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

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

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

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

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

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

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

To make cake mix:

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

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

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

TECHNIQUES FOR KNEADING YEAST DOUGH WITH THE BLADE

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

There are two general types of yeast dough.

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

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

Machine capacity

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

Measuring the flour

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

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

Proofing the yeast

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

Processing dry ingredients

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

Adding liquids

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

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

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

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

Kneading bread dough

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

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

Kneading dough for coffee cakes, batter bread and brioche

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

Rising

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

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

Shaping, finishing and baking

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

Making consecutive batches

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

TROUBLESHOOTING WITH TYPICAL BREAD DOUGHS

Blade doesn't incorporate ingredients

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

Blade rises in work bowl

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

Dough doesn't clean inside of work bowl

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

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

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

Dough feels tough after kneading

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

Soft dough or liquid leaks onto base of food processor

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

Motor stops

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

Dough doesn't rise

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

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

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

Baked bread is too heavy

Next time, feel dough to be sure it is uniformly

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

TROUBLESHOOTING WITH TYPICAL SWEET DOUGHS

Motor slows down

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

Blade doesn't incorporate ingredients

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

Metal blade rises in work bowl

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

PREPARATION FOR SLICING AND SHREDDING

Round fruits and vegetables

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

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

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

Choose fruits that are firm and not too ripe.

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

Whole peppers are the exception

Remove the stem and cut the stem end flat.

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

Large fruits like pineapple and cantaloupe

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

Cabbage and iceberg lettuce

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

If the fruit or vegetable doesn't fit

Try inserting it from the bottom of the feed tube.

The opening there is slightly larger.

Pack the feed tube for desired results

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

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

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

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

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

PRACTICING SLICING AND SHREDDING

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

REMOVING SLICED OR SHREDDED FOOD

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

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

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

SLICING AND SHREDDING TECHNIQUES

Small, round fruits and vegetables

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

Long fruits and vegetables

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

Small amounts of food

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

French-cut green beans

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

Matchsticks or julienne strips

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

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

Slicing Meat and Poultry

Cooked meat and poultry

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

Uncooked meat and poultry

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

Frankfurters, salami and other sausages

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

SLICING AND SHREDDING CHEESE

Firm cheese like Swiss and Cheddar

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

ADDITIONAL INFORMATION IF YOU HAVE A PROBLEM

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

Food is unevenly chopped

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

Liquid leaks from bottom of bowl onto motor base

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

Liquid leaks out between bowl and cover when machine is running

You added too much liquid. Never use more than 2¾ cups thin, 5 cups thick liquid. The thicker the liquid, the more you can use. The figures above are for thick mixtures, like pancakes or cake batter.

Slices are uneven or slanted

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

Carrots or similar foods fall over in feed tube

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

Sliced or shredded food piles up on side of work bowl

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

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

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

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

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

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FOR YOUR SAFETY

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

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

SOME TECHNICAL DATA

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

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

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

WARRANTY

THREE-YEAR LIMITED WARRANTY ON THE ENTIRE MACHINE.

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

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

This warranty is available to consumers only.

You are a consumer if you are the owner of a Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable state law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Pro Classic™ Food Processor will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

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

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

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

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

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

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

Warning:

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

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

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

19CE064056

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

IB-2376-ESP-A

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Procesadora de alimentos Cuisinart® Pro Classic™

Serie DLC-10SY

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

CAPACIDADES MÁXIMAS

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

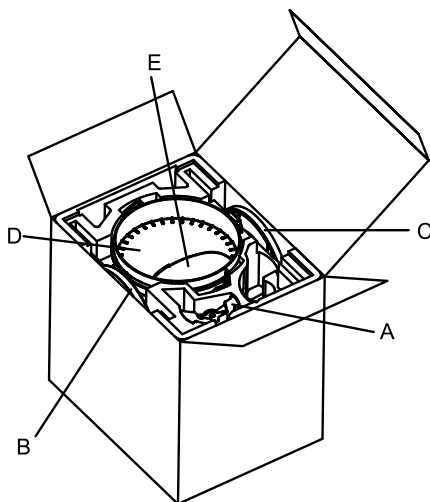
Esta caja contiene una procesadora de alimentos Cuisinart® y sus accesorios: una cuchilla picadora de metal, un disco rebanador, un disco triturador, un adaptador removible para discos, una espátula y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS. Para evitar las heridas, desembale el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones a continuación:

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

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

NOTA: le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

Preparación:

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

Operación

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

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

Limpieza

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

General

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

AVISO: modelos con base de plástico: el cable de este aparato está dotado de una clavija

polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Piezas

Véase las instrucciones de ensamblaje a continuación.

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



Índice

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

INSTRUCCIONES DE USO

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

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

INSTRUCCIONES PARA REBANAR/TRITURAR/RALLAR

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

EJERCICIOS DE PRÁCTICA

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

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

Para obtener resultados consistentes:

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

Cómo vaciar el bol

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

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

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

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

USOS DE LA CUCHILLA DE METAL

Cómo picar frutas/vegetales crudos:

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

Cómo hacer puré de frutas/vegetales cocidos:

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

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

TÉCNICAS PARA PICAR/HACER PURÉ

Para picar alimentos duros como el ajo o queso duro:

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

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

Cómo picar hierbas frescas:

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

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

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

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

TAPA COMPACTA

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

Para instalar la tapa compacta:

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

Para retirar la tapa compacta:

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

USOS DE LA CUCHILLA DE METAL

Cómo picar carne, aves, pescado y mariscos:

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

Cómo moler carne, aves, pescado y mariscos:

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

Cómo picar nueces:

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

Cómo hacer mantequilla de maní u otras nueces:

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

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

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

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

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

Cómo hacer mayonesa:

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

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

Cómo montar claras:

Utilice este método solamente para preparar recetas que pueden prepararse casi por completo usando una procesadora de alimentos.

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

Cómo batir crema:

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

Cómo rallar pan y moler galletas:

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

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

Cómo preparar masa de hojaldre:

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

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

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

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

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

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

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

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

Cómo procesar harinas preparadas para pasteles:

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

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

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

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

TÉCNICAS PARA AMASAR MASA DE LEVADURA

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

Hay dos tipos de masa con levadura.

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

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

Capacidad:

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

Cómo medir la harina:

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

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

Cómo activar/fermentar la levadura:

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

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

Cómo procesar ingredientes secos:

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

Cómo añadir líquidos:

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

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

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

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

Para amasar masa de pan:

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

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

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

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

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

Cómo dejar leudar la masa:

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

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

Cómo dar forma y hornear al pan:

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

Preparación consecutiva:

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS AL AMASAR MASA DE PAN

La cuchilla no combina los ingredientes

Siempre ponga la procesadora en marcha antes de agregar líquido.

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

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

La cuchilla no permanece en el fondo del bol

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

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

La masa no deja el bol limpio

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

La masa se enreda en la cuchilla y no está homogénea

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

La masa parece dura

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

La masa está demasiado suave o se fuga

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

El motor se apaga

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

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

La masa no leuda

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

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

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

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

El pan está demasiado pesado/denso

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS AL AMASAR MASA DULCE

El motor pierde velocidad

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

La cuchilla no incorpora los ingredientes:

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

La cuchilla no permanece en el fondo del bol:

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

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA REBANAR/TRITURAR/RALLAR

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

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

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

Elija frutas maduras, pero firmes.

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

Para cortar pimientos dulces en rodajas:

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

Frutas grandes (piña, melón, etc.)

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

Col y lechuga

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

Si los pedazos no caben en la boca de llenado:

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

Posicione los alimentos según el resultado deseado:

Verticalmente para obtener rodajas cortas.

horizontalmente para obtener rodajas largas;

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

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

Nunca empuje el empujador con mucha fuerza.

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

EJERCICIOS DE PRÁCTICA

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

CÓMO RETIRAR LOS ALIMENTOS DEL BOL

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

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

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

TÉCNICAS PARA REBANAR/ RALLAR

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

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

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

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

Pequeñas cantidades

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

Habichuelas estilo francés

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

Juliana de frutas o de vegetales

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

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

Cómo rebanar carne/pollo

Carne/pollo cocinados

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

Carne/pollo crudos

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

Salchichas, salami, etc.

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

CÓMO REBANAR/TRITURAR/ RALLAR QUESO

Quesos duros como el queso suizo y el queso Cheddar

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Los resultados no son uniformes

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

Líquido está filtrándose por la cuchilla

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

Líquido está filtrándose por la tapa

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

Las rebanadas no son uniformes

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

Los alimentos no se mantienen rectos en la boca de llenado

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

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

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

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

Pedazos de alimentos permanecen encima del disco rebanador o rallador

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

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

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

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

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

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

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

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

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

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

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

Algunos alimentos duros pueden rallar el bol.

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

La carcasa está hecha de un plástico resistente a impacto. El acabado lucirá nuevo durante años.

Limpie la base con una esponja ligeramente humedecida durante el uso.

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

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

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

PARA SU SEGURIDAD

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

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

asegurado antes de instalar la cuchilla o el disco.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

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

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

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS SOBRE LA MÁQUINA.

GARANTÍA PLENA DE CINCO AÑOS SOBRE EL MOTOR.

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

Esta garantía reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía.

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

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

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

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

a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra

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

para recibir servicio bajo esta garantía.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 a nombre de Cuisinart por gastos de manejo y envío. **NO ENVÍE DINERO EN EFECTIVO.**

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

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

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

Advertencia:

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

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

©2019 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

19CE054056

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

IB-2376-ESP-A