Cuisinart®

14-Cup Food Processor

FP-1400 SERIES

THREE YEAR WARRANTY · 3 YEAR · CUISINART



Instruction & Recipe Booklet

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

Important Unpacking Instructions

This package contains a Cuisinart 14-Cup Food Processor and the accessories for it: 14-cup work bowl, work bowl cover with medium and large pushers, Metal blade for chopping/mixing/dough reversible shredding disc, adjustable slicing disc, removable stem adapter, storage hub, base, and instruction/recipe book.

CAUTION:

THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES.

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

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

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

Important Safeguards

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

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

Operation

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

Cleaning

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

General

1. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
2. Do not operate this, or any other motor-driven appliance, while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
3. This food processor is for household use. Use it only for food preparation as described in this accompanying instruction and recipe book. Do not use this appliance for anything but its intended use.

4. When using an approved Cuisinart food processor accessory, read all instructions included with that accessory.
5. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or personal injury, or damage to your food processor.
6. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with cover assembly in locked position.
7. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

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

Note: This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity). This could damage the cover or bowl and cause risk of injury.

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



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



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

Contents

Important Unpacking Instructions 2
Important Safeguards 2
Parts 4
Assembly Instructions 5
Machine Controls 5
Machine Functions 6
User Guide 7
Cleaning, Storage, and Maintenance 8
For Your Safety 8
Technical Data. 8
Troubleshooting. 9
Warranty Information 11

Save These Instructions.

For Household Use Only.



NOTICE

If you have a die-cast metal unit, for your protection it is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong, grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure A.

If a grounding-type outlet is not available, an adapter, as shown in

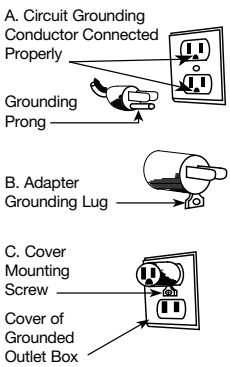


Figure B, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug. As shown in Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

NOTE: Do not remove the grounding prong.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

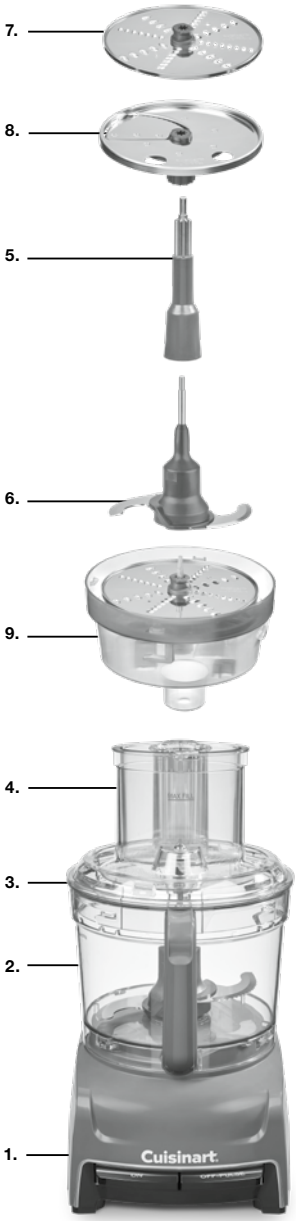
NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada.

Parts

The machine includes:

1. **Housing base** — With convenient paddle controls
2. **14-cup removable work bowl**
3. **Work Bowl Cover with feed tube**
4. **Medium and large pusher assembly** — Slide inside the feed tube
5. **Stem adapter**
6. **Metal blade for chopping/mixing/dough** The metal blade chops raw and cooked fruits, vegetables, meat, fish, and cheese to the exact consistency you want – from coarse to fine, even to a purée. You control the texture. It chops nuts, makes nut butters, mayonnaise, and sauces, and mixes tender, flaky pastry. The metal blade mixes dough, pizza dough, and other baked good doughs with ease.
7. **Reversible shredding disc** — Provides the option of either fine or medium shredding for optimal results. The shredding disc processes most firm and hard cheeses into long, attractive shreds. It also shreds vegetables like potatoes, carrots, and zucchini, and it processes nuts and chocolate to a grated texture.
8. **Adjustable slicing disc** — This versatile 7-in-1 disc allows for thin to thick slices with 1mm to 7mm indicators. The slicing disc makes beautiful whole slices with no torn edges. It slices whole fruits and vegetables, cooked meat, and semi-frozen raw meat.
9. **Storage hub** — Stores stem adapter and discs inside the work bowl (for storage use only).
10. **BPA free** (not shown) — All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.

    Note: Cuisinart offers Cuisinart Core Custom® Accessories, a line of accessories for your food processor that can be purchased separately. The selected accessory connects to the food processor housing base.



Available Accessories:

Accessory Name	Model #
4-Cup Small Work Bowl	MFP-WB4

Visit Cuisinart.com to purchase!

Assembly Instructions

Before First Use

Before using your Cuisinart 14-Cup Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, pushers, blade, and discs (see cleaning instructions on page 8).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the controls facing you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. With the bowl on the base, use the handle to turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
3. Place work bowl cover on work bowl, with the feed tube at the back to the left of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.

Metal Blade for Chopping/ Mixing/Dough

1. Place the work bowl on top of base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Carefully place the blade onto the bowl drive. Press down blade slightly to snap in place.
3. The BladeLock feature ensures the blade stays in place during processing, pouring, lifting, and handling tasks. However, it is not permanently attached, so handle with care. Always verify that the blade is securely locked before turning the bowl upside down.
   NOTE: To remove the blade, firmly grasp the work bowl handle with one hand and side of the blade hub with the other, and then pull up to remove. Be cautious, as the blade is sharp.
4. Plug in the housing base.
5. Add desired ingredients to work bowl.
6. Place work bowl cover on work bowl, with the feed tube in the back just to the left of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
7. Align pusher assembly with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.

   NOTE: To lock the large pusher, align the large pusher with the feed tube opening on the work bowl cover. Slide it down to secure it in place. Push the cap on the bowl's lid outward to lock. To unlock, push the cap in.

   To lock the medium pusher, align the middle pusher tab under the lip with the slot on the large pusher and slide it down. Turn the medium pusher clockwise to secure it. To unlock, turn it counterclockwise.
8. The machine is now ready for use.

Slicing and Shredding Discs

1. Place the work bowl on top of the base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Insert stem adapter and press it down to snap in place without metal blade.
3. Choose desired disc.
   - If using the adjustable slicing disc, use the rotating hub and indicator markings to select slicing thickness from 1 to 7 (1 = thin slice, 7 = thick slice). Using the two finger holes located on the disc, align and insert the disc over the stem adapter.
   - If using the reversible shredding disc, determine whether the fine or medium side (visual side up is active) will be used and use the plastic hub to place into position on the stem adapter. The plastic hub may be used for removal of this disc.
4. Place work bowl cover onto work bowl, with the feed tube in the back, just to the left of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
5. Align the pushers with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.

   NOTE: To lock the large pusher, align the large pusher with the feed tube opening on the work bowl cover. Slide it down to secure it in place. Push the cap on the bowl's lid outward to lock. To unlock, push the cap in.

   To lock the medium pusher, align the middle pusher tab under the lip with the slot on the large pusher and slide it down. Turn the medium pusher clockwise to secure it. To unlock, turn it counterclockwise.
6. Plug in the housing base.
7. The machine is now ready for use.

Machine Controls

On Control Paddle

The On control paddle allows the machine to run until Off is selected.

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

Pulse Control

The Pulse control is a paddle (Off/Pulse) that allows the machine to run only while it is being pressed. This capability provides more accurate control of the duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, a pulse should be about 1 second.

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

Machine Functions

Using the Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough

Chopping

- For raw ingredients: Peel, core, and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even ½- to 1-inch pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, hold the Off/Pulse paddle down to run the machine for longer duration. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.

Puréeing

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

Dough

- Be sure that the medium pusher lock is in the locked position when kneading dough to prevent it from moving around — some vibration is normal. Always start the food processor before adding liquid. First process the dry ingredients (flour, salt, etc.) and then add the liquid in a slow, steady stream or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If liquid is added too quickly, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Never use more than 5 cups of flour when preparing a yeasted dough.

Using the Adjustable Slicing Disc

- The slicing disc makes whole slices. It slices fruits and vegetables, cooked meat, and semi-frozen raw meat.
- Place food in the feed tube evenly for slicing. Use light and even pressure continuously while processing food.
- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the food so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit freely in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.
- For small ingredients like mushrooms, radishes, or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the feed tube.
- When slicing cheese, be sure that the cheese is well chilled.

Using the Reversible Shredding Disc

- The shredding disc shreds most firm and hard cheeses. It also shreds vegetables like potatoes, carrots, and zucchini.
- Place food in the feed tube evenly for shredding. Use light and even pressure continuously while processing food.
- To shred leafy vegetables like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand them up in feed tube. Process with even pressure.

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

FOOD	CAPACITY
Sliced or shredded fruit, vegetables or cheese	14 cups
Chopped fruit or vegetable	6 cups
Chopped cheese	4½ cups
Puréed fruit or vegetables	6 cups cooked (2 1/2 pounds total)
Chopped or puréed meat, fish or seafood	2½ pounds
Thin liquid (e.g., dressings, soups, etc.)	8½ cups

6

Cake batter	4 cups batter (four 9-inch layers; 2 box mixes)
Cookie dough	5 dozen (based on average chocolate chip cookie recipe)
White bread/pizza dough	5 cups (all-purpose or bread flour)
Nuts for nut butter	3 cups

User Guide

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

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

Cleaning, Storage, and Maintenance

- Keep your Cuisinart 14-Cup Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged. Store accessories in the provided storage hub, inside the work bowl.
- Keep the blade and discs out of the reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe but on the **top rack only**. Due to intense water heat, washing the work bowl, cover, and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Place the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Place the work bowl and pushers upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully when removing sharp blade and discs.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, pushers and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to position the pushers, and work bowl upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush.
- If you wash the blade and discs by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. If necessary, use a brush.
- The work bowl is made of Tritan® plastic with metal components. It should not be placed in a microwave oven.
- The housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive cloth or sponge. Be sure to dry it thoroughly.
- If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge.
- If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

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

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

For Your Safety

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

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

Technical Data

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

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

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

Cuisinart offers a limited three-year warranty on the entire machine.

8

Troubleshooting

Food Processing

1. Problem: The food is unevenly processed.

   Solution:

   • The ingredients should be cut evenly into ½- to 1-inch pieces before processing.

   • Process in batches to avoid overloading.

2. **Problem:** Slices are uneven or slanted.

   Solution:

   • Place evenly cut food, cut side down, into the feed tube.

   • Apply even pressure on the pusher.

3. **Problem:** Food falls over in feed tube.

   Solution:

   • Feed tube should be packed full for best results.

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

   Solution:

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

Dough Kneading

1. **Problem:** Motor slows down.

   Solution:

   • Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.

   • Dough may be too wet (see number 8). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time, until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

2. **Problem:** Blade doesn't incorporate ingredients.

   Solution:

   • Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid is added, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

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

   Solution:

   • Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.

   • Dough may be too dry (see number 7).

   • Dough may be too wet (see number 8).

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

   Solution:

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

5. **Problem:** Dough feels tough after kneading.

   Solution:

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

6. **Problem:** Dough is too dry.

   Solution:

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

7. **Problem:** Dough is too wet.

   Solution:

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

Technical

1. **Problem:** The motor does not start.

   Solution:

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

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

   Solution:

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

3. **Problem:** The motor slows down during operation.

   Solution:

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

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

   Solution:

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

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart (“Cuisinart”) warrants that the Cuisinart® 14-Cup Food Processor ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or non-household uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of god or other events beyond Cuisinart’s control;
- Though necessary repairs and maintenance might be performed by any company, damage caused by you or any nonauthorized third party may void this Limited Warranty;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

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

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/**, or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart’s control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

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

California Residents Only

The three (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. California residents may also, according to

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

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

Notes:

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE93844

IB - 18696-ESP

Cuisinart®

Procesadora de alimentos de 14 tazas (3.3 L)

SERIE FP-1400

GARANTÍA DE TRES AÑOS – CUISINART – 3 AÑOS



Manual de Instrucciones & Libro de Recetas

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

Importantes instrucciones de desembalaje

Esta caja incluye la procesadora de alimentos de 14 tazas (3.3) Cuisinart® y sus accesorios: un bol de 14 tazas (3.3), una tapa con empujadores mediano y grande, una cuchilla picadora/mezcladora/amasadora de metal, un disco triturador reversible, un disco rebanador ajustable, un adaptador removible, un eje de almacenamiento, un bloque-motor (base) y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN:

LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS.

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

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

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en nuestro sitio Web a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto.

Medidas de Seguridad Importantes

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

Preparación

1. Lea todas las instrucciones.
2. La cuchilla y los discos son muy afilados; manipúlelos con sumo cuidado.
3. **Siempre apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente; nunca jale el cable.**
4. No lo use en exteriores.
5. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado o después de una caída/caída en agua; contacte a nuestro centro de atención al cliente para devolverlo para su revisión, reparación o ajuste.

Operación

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

Limpieza

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua u otros líquidos.

Generalidades

1. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
2. No use este aparato bajo el efecto de alcohol u otra sustancia que afecte su tiempo de reacción o su percepción.
3. Este aparato es para uso doméstico. Úselo solamente para la preparación de alimentos y como se describe en este manual de instrucciones y libro de recetas. Use este aparato solo para el uso previsto.
4. Antes de usar un accesorio/aditamento aprobado para uso con este procesadora de alimentos, lea todas las instrucciones incluidas con el accesorio/aditamento.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones, o dañar el aparato.
6. Nunca guarde el aparato en la base con la tapa cerrada.
7. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

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

   Nota: Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso del aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.

   No llene el bol por encima de la línea de llenado máximo, o más allá de su capacidad; esto podría dañar la tapa y el bol, y crear un riesgo de lesiones personales.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



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



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

Índice

Instrucciones de desembalaje 2
Medidas de seguridad importantes 2
Piezas 4
Instrucciones de montaje 5
Controles 6
Funciones. 6
Guía de referencia. 8
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento. . . 9
Para su seguridad 9
Especificaciones técnicas 9
Resolución de problemas 10
Garantía 12

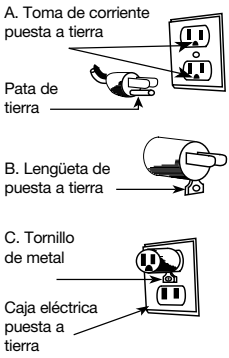
Conserve estas instrucciones.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.



AVISO

Modelos con base de fundición: para su protección, este aparato cuenta con un cable de puesta a tierra con enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. A).



Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. B). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. C).

NOTA: No quite la pata de tierra.

PRECAUCIÓN: Antes de enchufar el adaptador, compruebe que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá.

Piezas

El aparato incluye:

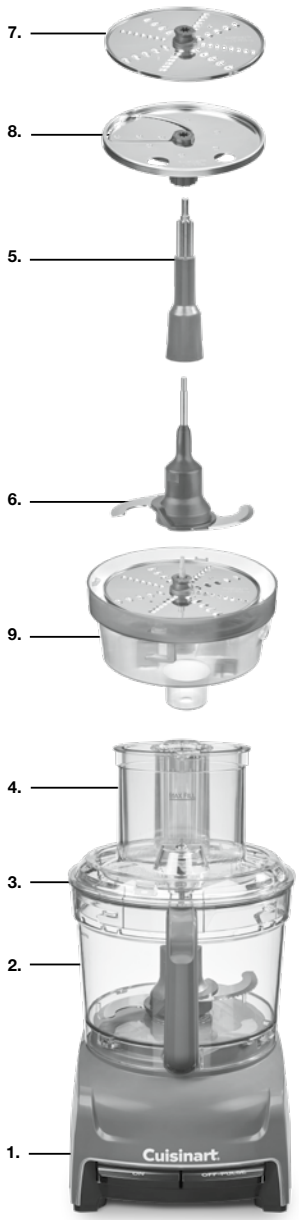
1. **Bloque-motor (base)—** Con controles mecánicos fáciles de usar
2. **Bol removible de 14 tazas (3.3 L)**
3. **Tapa con tubo de alimentación**
4. **Empujadores mediano y grande**— Se deslizan dentro el tubo de alimentación
5. **Adaptador removible**
6. **Cuchilla picadora/mezcladora/amasadora de metal**
   La cuchilla picadora/mezcladora de metal es capaz de picar frutas y vegetales frescos y cocinados, carne, pescado y queso a la consistencia que usted desea, desde grueso hasta fino o molido. Usted controla la textura final. Pica nueces, prepara mantequillas de nueces, mayonesa y salsas, y amasa masa de hojaldre. La cuchilla de metal amasa masa de pizza y otras masas con facilidad.
7. **Disco triturador reversible** — Práctico disco doble uso que produce resultados finos o medios. El disco triturador es capaz de triturar la mayoría de los quesos firmes y duros, produciendo un rallado largo y atractivo. También tritura vegetales como papas, zanahorias y calabacines/calabacitas, y muele nueces y chocolate.
8. **Disco rebanador ajustable** — Versátil disco ajustable desde 1 mm hasta 7 mm. Produce rebanadas/rodajas/tajadas hermosas y uniformes, con orillas definidas. Es ideal para rebanar frutas, vegetales y carne cocinados, crudos o semicongelados.
9. **Eje de almacenamiento** — Para guardar el adaptador removible, la cuchilla y los discos en el bol.
10. **Sin BPA** (no ilustrado) — Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).

    Nota: Cuisinart ofrece los accesorios Cuisinart Core Custom® (vendidos por separados), compatibles con su procesadora de alimentos. Los accesorios opcionales se conectan directamente a la base

Accesorios disponibles

Descripción	N.º de modelo
Bol pequeño de 4 tazas (1 L)	MFP-WB4

¡Visite www.cuisinart.com para comprarlos!



Instrucciones de montaje

Antes del primer uso

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

1. Coloque el bloque-motor (la base) sobre una superficie nivelada y seca. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Coloque el bol sobre la base y, agarrándolo del as, gírelo en sentido horario para sujetarlo.
3. Coloque la tapa sobre el bol, con el tubo de alimentación en la parte de atrás, a la izquierda del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.

Cuchilla picadora/ mezcladora/amasadora de metal

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para bloquearlo.
2. Con cuidado, deslice la cuchilla por encima del eje del motor. Presione la cuchilla hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
3. El sistema de bloqueo de seguridad BladeLock mantiene la cuchilla en su sitio durante el funcionamiento y al vaciar el bol, pero no la sujeta permanentemente. Por lo tanto, tenga cuidado y siempre compruebe que la cuchilla esté bloqueada antes de voltear el bol. **NOTA: Para quitar la cuchilla, sostenga firmemente el bol, agarre la cuchilla por el eje y jálela hacia arriba. Tenga cuidado, ya que la cuchilla es muy filosa.**
4. Enchufe el cable en una toma de corriente.
5. Coloque los ingredientes deseados en el bol.
6. Coloque la tapa sobre el bol, con el tubo de alimentación en la parte de atrás, ligeramente a la izquierda del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
7. Inserte los empujadores en el tubo de alimentación.

   NOTA: Inserte el empujador grande en el tubo de alimentación, presionando hasta que encaje. Presione la pieza gris arriba de la columna hacia fuera para bloquearlo. Para liberarlo, presione la pieza gris hacia dentro.

   Inserte el empujador mediano en el grande, alineando el resalte con la hendidura, y girándolo en sentido horario para bloquearlo.

Para liberarlo, gírelo en sentido antihorario.

8. El aparato está listo para su uso.

Discos rebanador y triturador

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.
2. Coloque el adaptador para discos sobre el eje del motor y presione hacia abajo hasta que encaje.
3. Elija el disco deseado.
   - Si desea usar el disco rebanador ajustable, ajuste primero el grosor de las rebanadas, desde 1 (lo más delgado) hasta 7 (lo más grueso), girando el eje del disco. Agarre el disco por los orificios para dedos e insértelo con cuidado sobre el adaptador para discos.
   - Disco triturador reversible: Inserte el disco sobre el adaptador para discos, el lado que desea usar apuntando hacia arriba. Para quitar el disco, agárrelo por el eje de plástico.
4. Coloque la tapa sobre el bol, con el tubo de alimentación en la parte de atrás, ligeramente a la izquierda del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
5. Inserte el juego de empujadores en el tubo de alimentación.

   NOTA: Inserte el empujador grande en el tubo de alimentación, presionando hasta que encaje. Presione la pieza gris arriba de la columna hacia fuera para bloquearlo. Para liberarlo, presione la pieza gris hacia dentro.

   Inserte el empujador mediano en el grande, alineando el resalte con la hendidura, y girándolo en sentido horario para bloquearlo. Para liberarlo, gírelo en sentido antihorario.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.
7. El aparato está listo para su uso.

Controles

Botón ON
(encendido continuo)

1. Ensamble el aparato como se describe en las instrucciones de ensamblaje.
2. Coloque los ingredientes en el bol o introdúzcalos en el tubo de alimentación.
3. Presione el botón ON; la luz LED blanca se iluminará y el motor se encenderá.
4. Para apagar el aparato, presione el botón OFF/PULSE.

Botón OFF/PULSE (función de pulso)

El botón ON/PULSE prende el motor momentáneamente al presionar el botón, y lo apaga al soltarlo. La función de pulso proporciona más control para evitar procesar excesivamente los ingredientes. Salvo indicación contraria en la receta, use pulsaciones de aprox. 1 segundo.

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

Funciones

Usos de la cuchilla picadora/mezcladora/amasadora de metal

Picar

- Alimentos crudos: Pele las frutas y los vegetales, y quite las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½-1 in (1.5-2.5 cm); se obtendrán resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.
- Procese los alimentos con la función de pulso, usando pulsaciones de 1 segundo, hasta obtener la consistencia deseada. Para obtener una textura más fina, mantenga presionado el botón OFF/PULSE. Compruebe la consistencia de los alimentos a menudo y raspe el bol con una espátula si es necesario.

Hacer puré

- Puré de frutas/vegetales crudos o cocinados: Corte los ingredientes en pedazos 1 in (2.5 cm); se obtendrán resultados más homogéneos con pedazos del mismo tamaño. Pulse para picar, y luego procese continuamente hasta obtener puré, raspando el bol si es necesario. **Nota: No use este método para hacer puré de papas**.
- Para preparar cremas o salsas de vegetales: Cuele los sólidos, reservando el líquido, y licue los vegetales. A continuación, agregue un poco del líquido y siga procesando.

Amasar

- Cerciórese de bloquear el empujador grande para amasar; esto evitará que el aparato se mueva. Nota: Es normal que la máquina vibre durante el amasado. Siempre encienda el aparato antes de agregar líquido. Primero, procese los ingredientes secos (harina, sal, etc.). A continuación, vierta el líquido lentamente por el orificio en el empujador, y deje que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido se añade demasiado rápido, espere

6

hasta que los ingredientes se mezclen antes de agregar el líquido restante lentamente (no apague el aparato). Nunca use más de 5 tazas (625 g) de harina común cuando prepare masa de levadura.

Usos del disco rebanador ajustable

- El disco rebanador corta rebanadas/rodajas/tajadas enteras. Es ideal para rebanar frutas, vegetales y carne cocinados, crudos o semicongelados.
- Para obtener resultados homogéneos, apretuje los alimentos en el tubo de alimentación. Procese, ejerciendo una presión ligera uniforme.
- Para cortar frutas/vegetales redondos en rodajas: Corte la extremidad inferior de la fruta o del vegetal, e introdúzcalo en el tubo de alimentación, el lado cortado primero. Si los alimentos no caben, córtelos a la mitad o en cuartos. Procese, ejerciendo una presión uniforme.
- Para rebanar alimentos pequeños, tales como champiñones, rábanos o fresas: Corte ambas extremidades de las frutas/hortalizas e introdúzcalas verticalmente en el tubo de alimentación.
- Refrigere o congele brevemente el queso antes de rebanarlo.

Usos del disco triturador ajustable

- El disco triturador es capaz de triturar la mayoría de los quesos firmes y duros. También puede usarse para triturar alimentos tales como papas, zanahorias y calabacines/calabacitas.
- Para obtener resultados homogéneos, apretuje los alimentos en el tubo de alimentación. Ejerza una presión ligera para procesar.
- Para triturar col, lechuga y otras hortalizas de hoja: Forme un rollo de hojas e introduzca este verticalmente en el tubo de alimentación. Procese, ejerciendo presión uniforme.

Nota: Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos en el tubo de alimentación durante el funcionamiento.

ALIMENTOS	CAPACIDAD
Frutas/vegetales/queso rebanados o triturados	14 tazas
Frutas/vegetales picados	6 tazas
Queso picado	4½ tazas
Puré de frutas/vegetales	6 tazas
Carne, pescado o mariscos picados o molidos	2½ lb (1 kg)
Líquidos fluidos (p. ej., aderezo, sopa, etc.)	8½ tazas (2 L)
Mezcla de pastel	4 tazas (945 ml); 4 capas de 9 in (23 cm)
Galletas	5 docenas (receta de galletas de chispas de chocolate)
Masa de pan blanco/pizza	5 tazas (625 g) de harina común o 5 tazas (675 g) de harina de pan
Mantequilla de fruto seco (p. ej., maní)	3 tazas

Guía de referencia

Su nueva procesadora de alimentos Cuisinart® no solo le permitirá picar, rebanar y triturar una gran variedad de frutas y vegetales. También es la herramienta perfecta para muchos otros trabajos de preparación, tales como suavizar mantequilla, rallar pan, preparar papillas y mucho más. ¡A continuación incluimos una guía que le ayudará a preparar cualquier receta!

ALIMENTOS	ACCESORIO	INSTRUCCIONES
Quesos suaves (ricota/requesón, queso crema, requesón, etc.)	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal	Lleve el queso a temperatura ambiente. De ser necesario, corte el queso en pedazos de 1 in (2.5 cm). Procese hasta que esté finamente picado, parando para raspar el bol de vez en cuando si es necesario. Perfecto para preparar pastel de queso, salsas para mojar, relleno de pasta, etc.
Quesos firmes (Cheddar, suizo, Edam, Gouda, etc.)	Disco rebanador/ triturador	Refrigere o congele brevemente el queso antes de procesarlo. Corte los alimentos en pedazos que quepan en el tubo de alimentación. Usar presión ligera a moderada.
Quesos duros (Parmesano, Romano, etc.)	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal Disco rebanador/ triturador	Si usa la cuchilla picadora, córtelo en pedazos de ½ in (1.5 cm) para picar. Pulse varias veces para picar, y luego procese hasta que esté finamente picado; esto producirá resultados finos. Para rebanar o triturar los alimentos, córtelos en pedazos que quepan en el tubo de alimentación. Use una presión ligera a moderada.
Papillas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal	Cortar las frutas/los vegetales en pedazos de ½-1 in (1.5-2.5 cm). Cocine los ingredientes al vapor hasta que estén muy suaves. Pulse para picar, y luego procese hasta obtener la consistencia deseada (agregar líquido por el tubo de alimentación si es necesario). Cuele el puré con un colador de malla fina. Congele el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales de 1 oz (30 g).
Mantequilla	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal Disco rebanador/ triturador	*Para acremar/suavizar*: Lleve la mantequilla a temperatura ambiente. Córtela en pedazos de 1 in (2.5 cm). Procese, raspando el bol si es necesario. Para preparar mantequillas aromatizadas, procese los ingredientes aromatizantes (hierbas, ralladura, vegetales. etc.) primero, antes de agregar la mantequilla. *Para triturar/rebanar*: Congélela brevemente. Use presión ligera a moderada. Triturar la mantequilla puede resultar útil para preparar ciertos tipos de hojaldres. Mantequilla rebanada es perfecta para servir con mazorcas de maíz o pancitos frescos.
Pan rallado o galletas molidas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal	Rómpalo en pedazos. Pulse para picar, y luego procese continuamente hasta obtener la textura deseada. Esto producirá pan/galletas saladas/chips rallados perfectos para empanar/rebozar carne o pescado. ¡Las galletas dulces ralladas son perfectas para preparar corteza de tarta y pastel!
Hierbas frescas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal	Lave y seque MUY BIEN las hierbas. Pulse para picar. Siga pulsando hasta obtener la consistencia deseada.
Carne molida	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal	Corte la carne en pedazos de ½ in (1.5 cm). Pulse para picar (aprox. 14 pulsaciones largas), hasta conseguir la consistencia deseada. Para moler, siga procesando continuamente. No procese más de 1½ lb (680 g) a la vez.
Helado	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal	Colocar pedazos de 1 in (2.5 cm) de fruta congelada en el bol. Agregar el líquido (jugo o leche), el edulcorante deseado (azúcar, miel, jarabe simple) y otros sabores. Procese hasta obtener una mezcla suave.
Batidos y licuados (“smoothies”)	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora de metal	Para preparar batidos, agregue el helado primero. Sin apagar, vierta la leche por el tubo de alimentación y procese hasta obtener la consistencia deseada. Para hacer licuados de frutas, procese las frutas primero, y luego agregue el líquido por el tubo de alimentación, sin apagar el aparato.

8

Limpieza, almacenamiento y mantenimiento

- Mantenga su procesadora de alimentos de 14 tazas (3.3 L) Cuisinart® sobre la encimera, para siempre tenerla lista. Desenchúfelo cuando no esté en uso. Guarde los accesorios en el eje de almacenamiento provisto, en el bol.
- Mantenga la cuchilla y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (**bandeja superior solamente**). ya que con el tiempo, el intenso calor del agua en la bandeja inferior del lavavajillas puede dañarlos). Coloque la tapa recta, con el tubo de alimentación apuntando hacia arriba, para que se limpie bien. Coloque el bol y el empujador al revés. Tenga cuidado al sacar las cuchillas y los discos del lavavajillas, ya que tienen filos cortantes.
- Se recomienda enjuagar todas las piezas removibles inmediatamente después del uso para evitar que residuos de alimentos se sequen en ellas, lo que dificulta la limpieza. Cerciórese de colocar los empujadores y el bol revés, para que el agua se escurra. Si alimentos quedan atrapados en el empujador, enjuague este en agua o límpielo con un cepillo para biberones.
- Si desea lavar la cuchilla y los discos a mano, haga esto con mucho cuidado. Sosténgalos por el eje central. Procure no dejarlos en agua jabonosa, donde los puede perder de vista. De ser necesario, use un cepillo.
- El bol está hecho de plástico de tipo SAN (resinas de estireno acrilonitrilo), pero tiene algunos componentes de metal. Por lo tanto, no es apto para microondas
- Limpie la base después de cada uso con un paño no abrasivo o una esponja humedecidos con agua jabonosa. Seque bien.
- Si los pies dejan marcas en la encimera, rocíe producto quitamanchas y restriegue con una esponja húmeda.
- Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo.

I**MPORTANTE:** Siempre use el eje de almacenamiento provisto. Nunca guarde la cuchilla/los discos en el adaptador removible. Instale la cuchilla/el disco en el momento de usarlos solamente.

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

Para su seguridad

Como todos los electrodomésticos, este aparato debe usarse con cuidado. Para evitar las lesiones resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad:

- Manipule la cuchilla de metal y los discos con sumo cuidado, y guárdelos en el eje de almacenamiento provisto. ya que sus filos son muy afilados.
- Compruebe que el bol esté bloqueado antes de instalar el adaptador removible, la cuchilla o un disco.
- Compruebe que la cuchilla o el disco estén bien asentados en el adaptador removible, lo más abajo posible.
- Siempre instale la cuchilla antes de colocar los ingredientes en el bol.
- Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos ni una espátula en el tubo de alimentación.
- Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o quitar el empujador.
- Siempre desenchufe el aparato antes vaciar el bol, limpiar el aparato e instalar/quitar piezas.
- Siempre retire el bol de la base antes de quitar la cuchilla o los discos.
- Tenga cuidado de no dejar caer la cuchilla o el disco al vaciar el bol. Retire el adaptador removible, junto con la cuchilla o el disco, antes de inclinar el bol.

Especificaciones Técnicas

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

Un interruptor de seguridad apagará automáticamente en motor en caso de sobrecalentamiento. Esto puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas por un largo período, o cuando usa el aparato sin interrupción por un tiempo excesivo. En caso de que esto suceda, apague y desenchufe el aparato, y deje que el motor se enfríe antes de continuar. Por lo general, esto toma 10 minutos (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 asegurados. El motor de la procesadora se apaga muy rápidamente después de apagar el aparato y se detiene automáticamente al sacar el empujador.

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

Resolución de problemas

Problemas al procesar alimentos

1. Problema: Los alimentos no se procesan uniformemente.

   Solución:

   - Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½-1 in (1.5-.5 cm) antes de procesarlos.
   - Procese los alimentos en tandas para evitar sobrecargar el motor.

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

   Solución:

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

3. **Problema:** Los alimentos no se mantienen rectos en el tubo de alimentación.

   Solución:

   - Apretuje los alimentos en el tubo de alimentación.

4. **Problema:** Quedan pedazos de alimento en la parte superior del disco.

   Solución:

   - Esto es normal; cortar los pedazos a mano.

Problemas al amasar

1. **Problema:** El motor se ralentiza.

   Solución:

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

2. **Problema:** La cuchilla no incorpora los ingredientes.

   Solución:

   - Siempre encienda el aparato antes de agregar líquido. Vierta el líquido lentamente por el orificio en el empujador, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido se añade demasiado rápido, espere hasta que los ingredientes se mezclen antes de agregar el líquido restante lentamente (no apague el aparato). Vierta el líquido por el tubo de alimentación en el momento preciso en que la masa pasa bajo este, procurando no verter el líquido directamente en el fondo del bol.

3. **Problema:** La masa no deja el bol limpio.

   Solución:

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

4. **Problema:** La masa se enreda en la cuchilla y no es homogénea.

   Solución:

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

5. **Problema:** La masa parece dura.

   Solución:

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

6. **Problema:** La masa está demasiado seca.

   Solución:

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

7. **Problema:** La masa está demasiado húmeda.

   Solución:

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

Problemas técnicos

1. **Problema:** El motor no se enciende.

   Solución:

   - Un mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad impide que el motor se encienda a menos que el aparato esté ensamblado de forma correcta. Compruebe que el bol y la tapa estén firmemente asegurados.

- Si esto no soluciona el problema, inspeccione el cable y la toma de corriente.

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

   Solución:

   - Compruebe que la tapa esté bien cerrada.
   - Un interruptor de seguridad apaga automáticamente en motor en caso de sobrecalentamiento, lo que puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas/masas por un largo período. En caso de que esto suceda, presione el botón OFF/PULSE, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 20-30 minutos antes de continuar.

3. **Problema:** El motor se ralentiza durante el funcionamiento.

   Solución:

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

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

   Solución:

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

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que este Producto Cuisinart® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios, los daños causados por usted o por terceros no autorizados pueden anular esta Garantía Limitada;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

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

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/** o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al**1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

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

Residentes de California Solamente

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el

producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190.** Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/ LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTENGA EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINAART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

24CE93844

IB - 18696-ESP