

Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET



Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor

FPC-100

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® CompleteChef™ Cooking Food Processor and accessories:

Motor Housing Base, Stainless Steel Work Bowl, Cooking Lid, Food Processor Lid with 3 Pushers & interlock, Accessory Storage Case, Dicing Kit, Spatula and Instruction Book.

CAUTION: THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES.

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

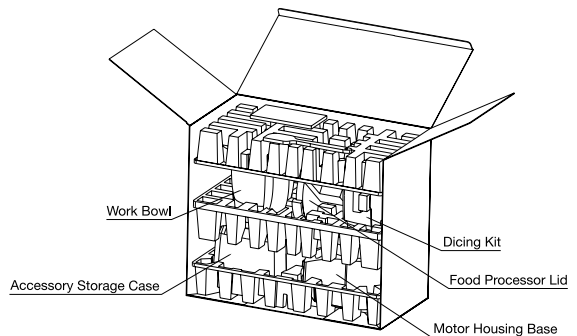
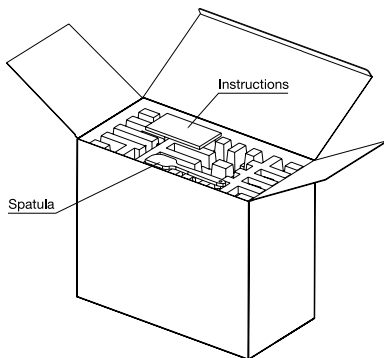
1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter where you intend to keep the Cooking Food Processor. Be sure the box is right-side up.
2. Open top flaps – there will be a rectangular block of packing material that holds the processor parts, each fitted into a cavity.
3. Remove the Spatula/Instruction Book.
4. Lift out the first layer of packing material.
5. Remove the Stainless Steel Bowl, Food Processor Lid and Dicing Kit and place them on the counter or table.
6. Lift out the second layer of packing material.
7. Remove the Accessory Storage Case and Motor Housing Base and place them on the counter or table.
8. Assemble the Stainless Steel Work Bowl on the Base by grasping bowl handles and guiding it down into the locked position.

9. Always read the Instruction Booklet thoroughly before using your Cooking Food Processor.
10. When ready to use your machine, select the suitable lid, unlock the Accessory Storage Case, lift the cover and remove the clamshell, the Chopping Blade, Dough Blade, Stirring Paddle, Whisk, Stem Adapter, Adjustable Slicing Disc, and Reversible Shredding Disc from each cavity.
CAREFULLY REMOVE THE METAL CHOPPING BLADE BY GRASPING THE CENTER HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADES, AS THEY ARE RAZOR SHARP. CAREFULLY REMOVE THE ADJUSTABLE SLICING DISC BY USING THE PLASTIC HUB. DO NOT TOUCH THE BLADE, AS IT IS VERY SHARP.

Carefully remove the Slicing Disc and Shredding Disc by holding the plastic hub. Remember to lock the parts in the Storage Case when not in use.

11. To use the Dicing Kit, unlock the Dicing Case, lift the cover and remove the clamshell to access the dicing Cutting Disc, Dicing Grid and Cleaning Tool.
CAREFULLY REMOVE THE DICING CUTTING DISC BY USING THE PLASTIC HUB. DO NOT TOUCH THE BLADE, AS IT IS VERY SHARP.
12. Save the shipping cartons and plastic foam blocks. You will find them very useful if you need to repack the processor for moving or other shipment.

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.
2. **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 coming into contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.
3. Make sure motor has completely stopped before removing cover. (If machine does not stop within 4 seconds after you remove the bowl cover assembly, call 1-800-762-0190 for assistance. Do not use the machine.)
4. Never store any blade or disc on 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 out of reach of children.
5. Be sure cover is securely locked in place before operating food processor.
6. Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.
7. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. Never feed food by hand. Always use food pusher.

Cleaning

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

Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

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 or cooking as described in the accompanying recipes and instruction book. Do not use this appliance for anything but its intended use.
4. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or personal injury, or damage to your food processor.
5. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with cover assembly in locked position.
6. Maximum rating of 1550 watts is based on the cooking and stirring functions, which draw the 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.

NOTICE: 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.

8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. This appliance is not intended for deep frying foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

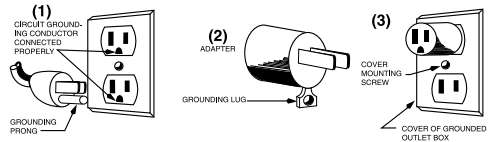
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks of injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

NOTICE: This appliance has a Grounding plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a Grounding outlet only one way. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



CONTENTS

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	6
Food Processor Parts and Accessories	7
Cooking Parts and Accessories	9
Control Panel	11
Getting Started/Setup	12
PREPPING	13
Food Processor Assembly	13
Food Processor Functions and Presets	15
Start Prepping	16
Setting Time & Speed	19
COOKING	22
Cook Assembly	22
Cooking Functions and Presets	24
Start Cooking	25
USING RECIPES	27
CLEANING, MAINTENANCE AND SUPPORT	36
For Your Safety	37
Technical Data	37
Troubleshooting	37
Warranty Information	40
CHARTS AND GUIDES	
Dicing Guide	18
Food Processor Functions Chart	19
Food Processor Max Capacity Chart	20
Food Processor User Guide	21
Cooking Functions Guide	25
Temperature Chart	25
Recipe Lists	28
Steaming Chart	35

INTRODUCTION

Introducing the Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor

Congratulations on choosing one of the most innovative and versatile kitchen appliances Cuisinart has ever made. Get ready to have fun discovering everything you can do in this one incredible machine!

A Brand-New Classic

We've added a new twist to the classic Cuisinart® Food Processor you've always loved. Now you can prep ingredients and cook them right in one big stainless steel work bowl. And we're not talking just about a low-heat simmer. The Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor has a wide temperature range to cook all of your favorite dishes. We've even programmed a great collection of recipes with step-by-step instructions to make cooking a breeze!

MAIN PARTS

1. Stainless Steel Work Bowl

Extra-large, 18-cup capacity – ideal for family meals and entertaining.

2. Motor Housing Base

Heavy-duty construction.

3. ON/OFF Switch

Powers unit ON and OFF.

4. USB Port with Cover

Use when a software or recipe update is required. Go to www.cuisinart.com/shopping/appliances/foodprocessors/FPC-100 for more information.



FOOD PROCESSOR PARTS AND ACCESSORIES

5. Food Processor Lid

Transparent lid with Wide Mouth
Feed Tube



6. 3-Part Pusher Assembly

The Small Pusher (6a) sits inside the Medium Pusher (6b), which sits inside the Large Pusher (6c), allowing you to accommodate ingredients of all sizes. The Large Pusher lock can be pulled out to lock the Large Pusher, and pushed in to unlock it. This feature should be used when processing heavy loads or dicing.



7. Adjustable Slicing Disc

The versatile disc adjusts to create perfect 1mm to 7mm slices.

8. Reversible Shredding Disc

Provides the option of either fine or coarse shredding.

9. Stem Adapter

For use with Slicing/Shredding Discs and Dicing Kit.

10. Metal Chopping Blade

This heavy-duty stainless steel blade effortlessly processes a variety of foods. The BladeLock System keeps the blade in place for optimal ease when pouring.



11. Dough Blade

Designed to gently knead all types of dough.

12. Whisk

Whips up voluminous creams and perfect meringues.

13. Accessory Storage Case

This convenient storage case with safety lock holds all of the blades and discs.

14. Dicing Kit

For use with Food Processor Lid and Stem Adapter.

a. Dicing Disc

Cuts food as it is pushed through grid.

b. Dicing Grid

Positions food to be cut into perfect squares.

c. Dicing Grid Cleaning Tool

Removes food trapped in dicing grid.

d. Dicing Storage Case

Safely stores all the parts of the Dicing Kit and stacks onto Accessory Storage Case to store.

NOTE: When using the Dicing Kit, the Stem Adapter (pg. 7) is required.



11



12



13



14d

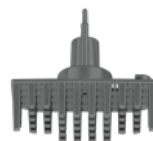
14



14a



14b



14c

COOKING PARTS AND ACCESSORIES

15. Cooking Lid

With glass view and steam release vent.

a. Steam Cap

Remove or adjust for more or less steam.

16. Stirring Paddle

Designed to automatically stir ingredients as you cook.

17. Steam Basket

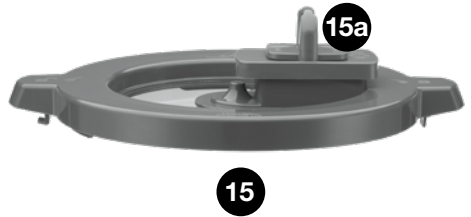
Place in Work Bowl to cook vegetables, fish, shrimp, eggs...and more.

18. Funnel

Use the Funnel to easily add ingredients to Work Bowl before or during cooking.

19. Spatula

Removes every last bit of ingredients from Work Bowl.



ACCESSORY STORAGE CASE

Operating the Lock

To unlock, turn counterclockwise. Gently lift up the transparent cover. Do not force the cover open when the knob is in the locked position. To lock, gently close the cover and turn the knob clockwise.

Inserting Accessories

The Accessory Storage Case holds the Whisk on the peg in the back of the case, the Stirring Paddle, Stem Adapter, Dough Blade (upside down) on the middle peg, and the Metal Chopping Blade on the front peg. The Adjustable Slicing Disc goes in the slot on the right; the reversible shredding disc goes in the left slot.

Carefully hold discs by center hub when inserting into and removing from the storage case.

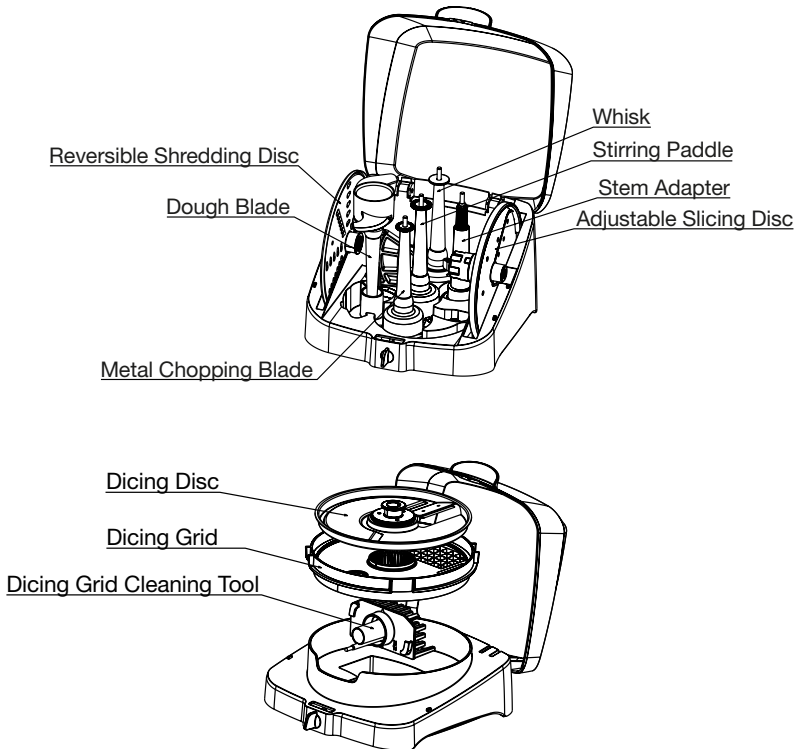
NOTE: DO NOT TOUCH METAL BLADES OR CUTTING EDGES OF DISCS. ALL ARE EXTREMELY SHARP AND CONTACT COULD CAUSE INJURY.

DICING KIT STORAGE CASE

Removing Parts

1. To unlock, turn counterclockwise. Gently lift up the transparent cover. Do not force the cover open when the knob is in the locked position. To lock, gently close the cover and turn the knob clockwise.
2. Grasp center knob on Dicing Disc and set aside on a flat surface.
3. Using the openings in the top of Dicing Grid, grip and lift out to remove. See page 14 for dicing assembly instructions.
4. The Cleaning Tool sits in the dedicated space in the base of the storage case.

NOTE: When finished dicing, wash, thoroughly dry and following above directions in reverse, return parts to storage case.



CONTROL PANEL

20. Screen and Controls

a. Large, Full-Color Digital Display

High-resolution TFT screen for exceptionally clear view.

b. Food Processor PULSE Button

Press and release for “short burst” precision processing.

c. Food Processor HIGH SPEED Button

Press to turn High Speed on and off.

d. Food Processor LOW SPEED Button

Press to turn Low Speed on and off.

e. SELECTOR Dial

Turn to scroll through options on screen.

f. ENTER Button

Press to confirm selection.

g. HOME/BACK Button

Press and hold to go to Home Screen. Press and release to return to previous screen.

h. START/STOP Button

Starts and stops operation.



GETTING STARTED/SETUP

The Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor and its Control Panel, pictured in the images below, show you just how much care we put into making sure this appliance is intuitive, easy to use and easy to love!

You'll find full instructions on the following pages.

When first turning on the Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor, you will be greeted by our Welcome Screen.

Welcome Screen

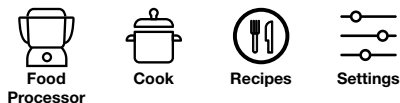


Immediately following the Welcome Screen, a Warning Screen will appear. Press ENTER as acceptance; you will then be forwarded to the Home Screen.

Warning Screen



The Home Screen displays the following options to select:



Use selector dial to scroll between functions and select ENTER when desired function is highlighted.

Home Screen



ADJUSTING SETTINGS

We recommend adjusting your Settings before cooking or food processing.

NOTE: The unit will automatically save your preferences until you go back into Settings to change them, even after turning off and unplugging the unit.

Settings

Customize to individual preferences for language, brightness, sound and temperature. Scroll through options on the Settings Screen and select ENTER when the desired setting is highlighted.



Language

Select English, French or Spanish



Brightness

Increase and decrease the screen's brightness



Sound

Increase and decrease the volume of the unit



Temperature

Select Fahrenheit or Celsius

PREPPING

FOOD PROCESSOR ASSEMBLY



Before using your Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor for the first time, wash all the parts (see Cleaning, Storage and Maintenance instructions on page 36).

1. Place the Motor Housing Base on a dry, level countertop with the controls facing toward you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. Place the Stainless Steel Work Bowl onto the base and push down; you'll hear it click and feel it lock into place.



3. Select the accessory you want to use (see list on pages 7–9 or use the accessory recommendation displayed on your screen when following a preset or recipe).
4. Hold the accessory by the center shaft, and push down until it locks into place. Discs are set onto the Stem Adapter, once it is securely installed in Work Bowl. See images for reference.

NOTE: To remove accessory, lift it out of Work Bowl, being careful not to touch sharp cutting edges.

NOTE: The BladeLock feature keeps Chopping Blade, Whisk and Stirring Paddle in place during processing, pouring, lifting, and handling, but they are not permanently attached.

Handle with care. Always check to be sure the accessory is securely engaged before turning the bowl upside down.

Sample Blade Assembly



Sample Disc Assembly



Assembling Dicer in the Work Bowl

1. Place Stem Adapter on hub in bottom of Work Bowl.
2. Carefully place Dicing Grid onto the Stem Adapter with the grid positioned closest to the front of the food processor. Be sure "This Side Up" shows on top. The cutting grid should be facing the triangle on front of the grid and line up with the front center of the work bowl. Dicer will not work if inserted incorrectly.

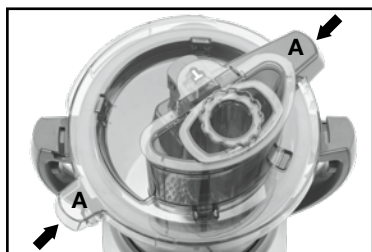


3. Place Dicing Disc on top of grid. Push down slightly to lock into place. It should not move if correctly positioned.
NOTE: Always use caution when handling the dicing blade: It is very sharp.

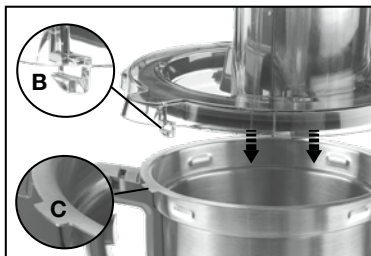


SECURING THE FOOD PROCESSOR LID TO THE WORK BOWL

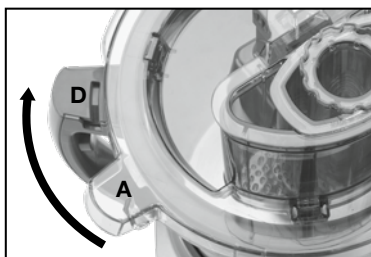
1. Place the Lid over the Work Bowl with the lid grips (A) positioned at approximately 1 and 7 o'clock.



2. Lower the Lid onto the Work Bowl, aligning the locking tabs (B) under the lid grips with the metal tabs (C) on the bowl.



3. Press Lid down and rotate clockwise.



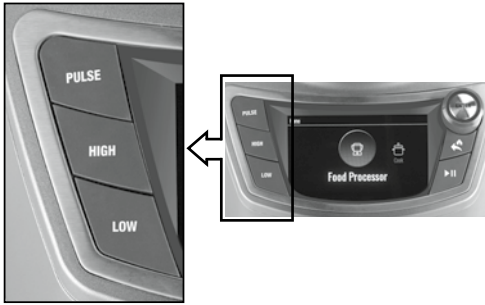
4. Continue rotating clockwise until you hear and see the lid locking mechanisms on bowl handles and lid grips (A) click into place (D).



- NOTE:** To remove Lid, simply grip firmly and turn counterclockwise until lid grips are in the 1 and 7 o'clock position and lift up.

FOOD PROCESSOR MANUAL CONTROLS

On the left-hand side of your screen, you will find the manual buttons for the food processor functions.



HIGH and LOW Speed Buttons

Pressing the HIGH or LOW buttons allows the machine to run until the HIGH or LOW button – or the ►|| START/STOP button – is pressed again to turn the food processor off.

1. Press the HIGH or LOW button to start processing. Time will count up by the second in time display.
2. Pause or stop operation by pressing HIGH or LOW button again, or pressing the ►|| START/STOP button on the opposite side of the screen.
3. To restart, press HIGH or LOW once more.

PULSE Button

The PULSE button allows the machine to run only while the button is being pressed. This provides more precise control of both duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, one pulse should be about two seconds. When using the PULSE button, the screen will display a count of how many pulses you have done.

With the Work Bowl and Food Processor Lid properly in place and ingredients in the bowl, press and release the PULSE button repeatedly until the consistency you want is reached. The number of pulses will count up in display.

FOOD PROCESSOR FUNCTIONS AND PRESETS

Scroll through Home Screen to select FOOD PROCESSOR; press ENTER. The following functions will appear on screen. Scroll through the functions and press ENTER to select.

When you select a function, a preset SPEED will appear on screen. You may use the preset or adjust if necessary. The required accessories for each function will also be displayed.



Chop/Blend

Use for chopping/blending tasks like mincing, emulsifying, and combining ingredients for soups, sauces, chili and more.



Slice

Use for all slicing tasks. The adjustable slicing disc slices foods from 1 (thinnest) to 7 (thickest), for scalloped potatoes, fruit and vegetable trays, and burger fixings.



Shred

Use the reversible shredding disc – one side for fine, one side for coarse – to shred a variety of cheeses, vegetables for salads and slaws.



Dice

Use the Dicing Kit to create perfect little cubes of fruits, vegetables and more. Ideal for soups, salads and garnishes. See Dicing Kit Assembly instructions on page 14.



Purée

Use this function to make puréed soups and smooth purées of fresh and cooked fruits and vegetables. This setting is also ideal for homemade baby food.



Dough

Knead yeast doughs for bread, pizza and dinner rolls. Faster and easier than kneading by hand.



Whisk

Whip up voluminous meringues and velvety smooth cream toppings.

START PREPPING

USING THE METAL CHOPPING BLADE

With your Food Processor Work Bowl assembled on the base, insert the Metal Chopping Blade and carefully push down until it locks into place.

NOTE: Handle with care. Always check to be sure the blade is securely locked.

The BladeLock feature is designed to keep the blade in place during processing, pouring, lifting, and handling tasks – but is not permanently attached.



Chop/Blend (using the Metal Chopping Blade)

Peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even, 1- to 2-inch pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.

PULSE ingredients in 1- to 2-second increments first to roughly chop. For finer chop, proceed using HIGH or LOW buttons or CHOP/BLEND preset. Good results can also be achieved by pulsing continuously.

Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the Work Bowl as necessary.

Lower speeds are recommended for making doughs and batters. Higher speeds are recommended for most other chopping, processing and blending tasks.



Purée (using the Metal Chopping Blade)

To purée fresh fruits or cooked fruits or vegetables: Ingredients should be cut into 1- to 2-inch pieces. A smooth purée is best achieved when all the pieces are equal in size.

PULSE ingredients in 1- to 2-second increments first to roughly chop. Proceed using HIGH or LOW buttons or PURÉE preset until food is puréed. Scrape the Work Bowl as necessary.

To purée cooked food, see page 25 for instructions.

Use the Whisk preset to purée cooked potatoes.

USING THE ADJUSTABLE SLICING DISC

The Adjustable Slicing Disc comes with rotating hub and indicator markings to select slicing thickness from 1 to 7 (1 for thinnest slice, 7 for thickest slice).

With your Food Processor Work Bowl assembled on the base, position the Stem Adapter onto the shaft. Select slice thickness on the disc and insert the disc over the Stem Adapter.



Slice (using the Adjustable Slicing Disc)

To slice food, use HIGH or LOW button or select SLICE preset.

Always pack food in the Feed Tube evenly for slicing. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.

For round fruits or vegetables, slice a thick piece off base so it sits upright in Feed Tube. Slice to fit Feed Tube if necessary. For small ingredients like mushrooms, radishes or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the Feed Tube.

When slicing cheese, make sure that it is well chilled.

NOTE: Always use the Pusher when slicing. Never put your fingers in the Feed Tube while unit is running.

USING THE REVERSIBLE SHREDDING DISC

The Reversible Shredding Disc comes with a fine shredding side and a coarse shredding side. With your Food Processor Work Bowl assembled on the base, position the Stem Adapter onto the shaft. Determine whether the fine or coarse side will be used and insert the disc over the Stem Adapter.



Shred (using the Reversible Shredding Disc)

To shred food, use HIGH or LOW button or select SHRED preset.

Always pack food in the Feed Tube evenly for shredding. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.

For round fruits or vegetables, slice a thick piece off base so it sits upright in Feed Tube. Slice to fit Feed Tube if necessary. For small ingredients, like radishes or potatoes: Trim the ends so the food sits upright in the Feed Tube.

When shredding cheese, make sure that it is well chilled.

To shred leafy vegetables, like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand them in Feed Tube. Process with even pressure.

NOTE: Always use the Pusher when shredding. Never put your fingers in the Feed Tube while unit is running.

USING THE DOUGH BLADE

With your Food Processor Work Bowl assembled on the base, insert the Dough Blade and carefully push down until it locks into place.

NOTE: Handle with care. Always check to be sure the blade is securely locked.



Dough
(using the Dough Blade or Metal Chopping Blade)

To make bread dough, manually select Speed 6 or select DOUGH preset (also Speed 6). Use Speed 6 to sift dry ingredients, then slowly add liquid to begin the kneading process. Increase speed to 10 to finish kneading.

The Metal Chopping Blade is ideal for pastry doughs, while the Dough Blade is specifically designed for kneading yeast doughs.

The Large Pusher lock is recommended to be in the locked position when kneading dough to avoid it from moving around – some vibration is still normal.

USING THE WHISK

With your Food Processor Work Bowl assembled on the base, insert the Whisk and carefully push down to secure.



Whisk
To whisk egg whites or cream, select WHISK preset. The default Speed 7 works for both whipped cream and meringue.

When whipping cream or egg whites, the amount you're using will affect whipping time. For instance, 1 cup of cream will take about 1½ minutes on

Speed 7, while 2 cups might take an additional minute. Keep a close eye when whisking to avoid over whipping.

A Cooking Lid is recommended for better visibility.

Use the Whisk to make fluffy mashed potatoes. We recommend using Speed 6.

USING DICING KIT

With your Food Processor Work Bowl assembled on the base, place the Stem Adapter on the hub in the bottom of the Work Bowl. Carefully assemble the Dicing Kit as per instructions on page 14.



Dice
Never use the largest Feed Tube for dicing. Use either medium or small Feed Tube. For hard foods, like winter squash and carrots, always use the smallest Feed Tube.

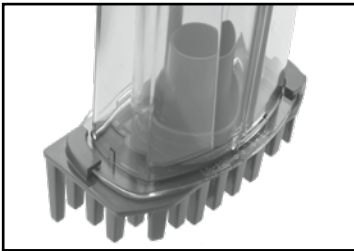
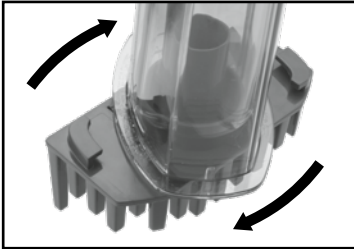
The Dicing Disc and Grid make cubed pieces of fruit and vegetables. The recommended speed for dicing most fruits and vegetables is High. Use Low speed when dicing very soft items, such as kiwi.

Be sure to pack smaller or single items tightly, to the left of the Feed Tube, using consistent downward pressure.

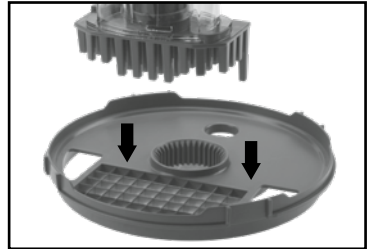
Cleaning Dicing Grid

Do not use your fingers to clean the grid.
ONLY USE THE CLEANING TOOL.

1. Unplug unit and carefully remove Dicing Disc.
2. For ease of use, attach the middle Pusher from the Food Processor Lid Feed Tube to the Cleaning Tool to use as a handle. (Shown below.)



3. Align the Cleaning Tool's two long pins along the right and left of the grid; guide the Cleaning Tool into position and push down firmly to remove food residue from grid.
4. For any stubborn food, use the tall, pointed tooth on top of the Cleaning Tool to push food through grid.



DICING GUIDE

Food	Tool	Speed	Directions
Most vegetables (e.g., potato, zucchini)	Dicing Kit	High	Peel vegetables if necessary, and trim to fit small or medium Feed Tube before dicing.
Soft/Very Ripe Vegetables (e.g., ripe tomatoes and avocados)	Dicing Kit	Low	Peel vegetables if necessary, and trim to fit small or medium Feed Tube before dicing.
Most Fruits (e.g., apples, bananas, strawberries)	Dicing Kit	High	Peel fruits if necessary, and trim to fit small or medium Feed Tube before dicing.
Soft/Very Ripe Fruits (e.g., kiwi, ripe pineapple, very ripe bananas)	Dicing Kit	Low	Peel fruits if necessary, and trim to fit small or medium Feed Tube before dicing.

TIP: To avoid overflow of food, please note recommended max capacity (chart on page 20) for each type of food. All food capacities are not equal.

SETTING TIME & SPEED

Each function listed below has a preset speed. If the preset speed works for you, press ►|| START/STOP to begin processing. If you want to adjust:

1. Scroll to SPEED icon, press ENTER. Recommended speed for the processing function appears. To change to optional speeds for that function, refer to chart below. Scroll to select desired speed and press ENTER.
2. Time can be entered or adjusted as well. To select time, scroll to TIME icon, press ENTER, and use Selector Dial to select time. Press ENTER again. Or just let the Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor count up seconds for you!
3. View accessory requirements for selected function at bottom of screen to be sure you are using the correct lid and accessory.

4. Press ►|| START/STOP to begin processing. If you've set time, unit will stop when time elapses.



Recommended speeds for each function can be found in the chart below.

FOOD PROCESSOR FUNCTIONS

Food	Default Speed	Speed Range	General Use
Chop/Blend	12	6 to 12	Chop fruits and vegetables, emulsify dressing or sauces, mix ingredients, including for baked goods, and cut butter into flour for pastry and biscuits
Dough	6	6 to 12	Knead yeast bread doughs, pizza dough
Whisk	7	6 to 10	Whip cream and egg whites
Purée	10	6 to 10	Purée soups, sauces, baby food
Slice	12	9 to 12	Slice fruits and vegetables
Shred	12	9 to 12	Shred fruits and vegetables
Dice	12	9 to 12	Dice fruits and vegetables

FOOD PROCESSOR MAX CAPACITY

Food	Capacity
Sliced/shredded fruit, vegetables or cheese	18 cups
Diced fruit and vegetables	10 cups
Chopped fruit or vegetables	8 cups
Chopped hard cheese (e.g., Parmesan)	6 cups
Puréed fruit or vegetables	8 cups cooked, 6 cups puréed
Chopped or puréed meat, fish or seafood	2 pounds
Thin liquid	10 cups
Cake batter	9-inch cheesecake batter, 2-box cake mix
Cookie dough	5 dozen (based on average chocolate chip cookie recipe)
White bread/pizza dough	4 cups (all-purpose or bread flour)
Nuts for nut butter	6 cups
Egg whites	10 egg whites
Heavy cream for whipping	2 cups

FOOD PROCESSOR USER GUIDE

Food	Tool	Speed	Directions
Soft Cheeses (ricotta, cream cheese, cottage cheese, etc.)	Metal Chopping Blade	Low to gently mix or High to whip	Have cheese at room temperature. When applicable, cut into 1-inch pieces. Process until smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Perfect for making cheesecakes, dips, pasta fillings and more.
Firm Cheeses (Cheddar, Swiss, Edam, Gouda, etc.)	Slicing or Shredding Disc	High	Cheese should be well chilled before slicing or shredding. Cut to fit Feed Tube. Use light to medium pressure when slicing or shredding.
Hard Cheeses (Parmesan, Romano, etc.)	Metal Chopping Blade Slicing or Shredding Disc	Pulse and High	If using the metal chopping blade, cut into ½-inch pieces. Pulse to break up and then process until finely grated. This will produce a nice grated cheese. If slicing or shredding, cut to fit Feed Tube. Use light to medium pressure when slicing or shredding.
Baby Food	Metal Chopping Blade	Pulse and High	As for all fruit and vegetable purées, cut ingredients into ½- to 1-inch pieces. Steam ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth (add steaming liquid through the Feed Tube when processing if necessary). Keeps frozen in ice cube trays for individual 1-ounce portions.
Butter	Metal Chopping Blade Slicing or Shredding Disc	High	For creaming: Have butter at 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 or 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 Chopping Blade	Pulse and High	Break into pieces. Pulse to break up, and then process until desired consistency. This will make perfect bread/cracker/chip crumbs for coating meats and fish. Processed cookies make delicious pie and cake crusts.
Fresh Herbs	Metal Chopping Blade	Pulse	Wash and dry herbs thoroughly. Pulse to roughly chop. Continue pulsing until desired consistency is achieved.
Ground Meat	Metal Chopping Blade	Pulse	Cut meat into 1-inch pieces. Pulse to chop, about 25 long pulses, or until desired consistency is achieved. If a purée is desired, continue to process. Never chop/purée more than 2 pounds at one time. Make sure to never process meat containing bones.
“Ice Cream”	Metal Chopping Blade	Pulse and High	Put frozen fruit cut into 1-inch pieces into the Work Bowl, with liquid (juice or milk), any desired sweeteners, such as sugar, honey, simple syrup and other flavors. Pulse to break up. Process until smooth.
Milk Shakes/Smoothies	Metal Chopping Blade	Low	For milk shakes, first add ice cream. While unit is running, add milk through the Feed Tube until desired consistency is achieved. For smoothies, add fruit first, then add the liquid through the Feed Tube while unit is running.
Nuts	Metal Chopping Blade	Pulse and High	Pulse to chop to desired consistency. To make a nut butter, pulse to break up, and then process until smooth, stopping to scrape down as needed.
Superfine Sugar	Metal Chopping Blade	High	Process granulated sugar for about 1 minute until finely ground. Excellent for using in meringues and other baked goods.

COOKING

COOK ASSEMBLY



Before using your Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor for the first time, wash all the parts (see Cleaning, Storage and Maintenance instructions on page 36).

1. Place the Motor Housing Base on a dry, level countertop with the controls facing toward you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. Place the Stainless Steel Work Bowl onto the base and push down; you'll hear it click and feel it lock into place.



3. Select the accessory you want to use (see list on pages 7–9 or use accessory recommendation displayed on your screen when following a function or recipe).

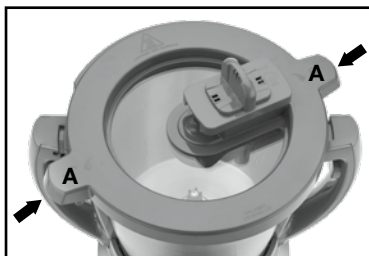
For stirring, secure the Stirring Paddle in the Work Bowl. Grasp it by the center shaft and push down until it locks into place. If you've processed ingredients in the Work Bowl, the Metal Chopping Blade can be left in place to stir on a slow speed.

For steaming, place Steam Basket into the Work Bowl. Be sure to follow steaming instructions on page 35.

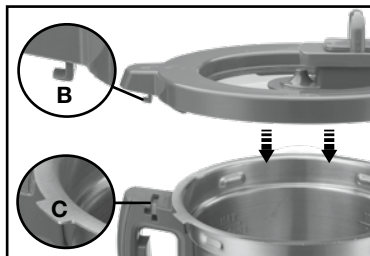


SECURING COOKING LID TO WORK BOWL

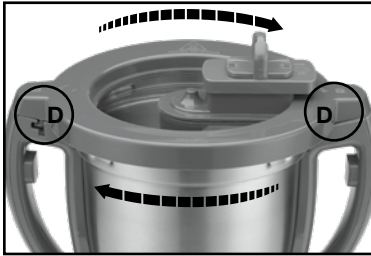
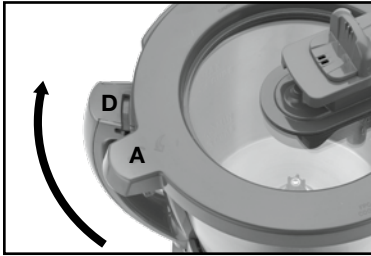
1. Place the Lid over the Work Bowl with the lid grips (A) positioned at approximately 1 and 7 o'clock.



2. Lower the Lid onto the Work Bowl, aligning the locking tabs (B) under the lid grips with the metal tabs (C) on the bowl.



3. Press Lid down, rotating clockwise until you hear and see the lid locking mechanisms on bowl handles and lid grips (A) click in place (D). **NOTE:** To remove Lid, simply grip firmly and turn counterclockwise until lid grips are in the 1 and 7 o'clock position and lift up.

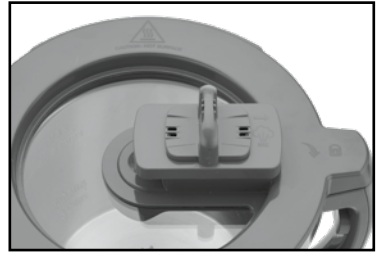


4. Attach the Funnel to the Lid to easily add ingredients before or during cook cycle.

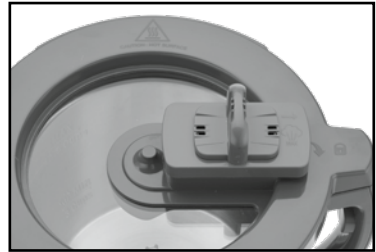


5. To control the level of steam, toggle the Steam Cap from left (less steam) to right (more steam), depending on your cooking method.

Less Steam



More Steam



COOKING FUNCTIONS AND PRESETS

Scroll through Home Screen to select COOK; press ENTER. The following functions will appear on the screen. Scroll through and press ENTER to select.

When you select a function, a preset TIME, TEMPERATURE and SPEED will appear on screen. You may use the presets or adjust if necessary.

The required accessories for each function will also be displayed.



Custom

Select the cooking time, temperature and stirring speed to create your favorite recipes.



Sauce/Soup

Optimal time, temperature and stirring speed preprogrammed for simmering both soups and sauces.

Adjust the default for personal preference.



Slow Cook

Treat this program as you would any slow cooker. The default is set for a low, slow-cook temperature. Should a high temperature be preferred, select 210°F. The time and stirring option can also be adjusted to fit individual recipes.



Sauté

Ideal for sautéing vegetables and aromatics to create the foundation for many dishes.



Simmer

Set at the precise temperature to keep a recipe at a simmer to fully cook and develop flavor.



Steam

Using provided Steam Basket, steam foods from vegetables to fish to dumplings. Use our provided Steam Chart (page 35) as a guide.



Risotto

This setting is for cooking the perfect risotto with accurate temperature and the perfect amount of stirring; designed for cooking once base aromatics are sautéed.



Keep Warm & Stir

Holds food at a safe serving temperature until serving. Intermittent stirring keeps food evenly heated.

SETTING TIME, TEMPERATURE, AND SPEED

Except for CUSTOM, each Cooking Function in the chart on the following page, as well as each preprogrammed Recipe, has a preset TIME, TEMPERATURE and SPEED. If the presets work for you, press ►|| START/STOP to begin cooking.

1. To set or change time, press ENTER. Use the Selector Dial to adjust or select time, and press ENTER to confirm selection. If time is not selected, the Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor will count up seconds for you.
2. To set or change temperature, scroll to TEMPERATURE and press ENTER. Use the Selector Dial to adjust, and press ENTER to confirm selected temperature.
3. To set or change speed, scroll to SPEED and press ENTER. Use the Selector Dial to adjust, and press ENTER to confirm selected speed.
4. View accessory requirements for selected function or recipe at the bottom of the screen to be sure you are using the correct accessory. Only the Cooking Lid may be used for cooking functions.
5. Press ►|| START/STOP to begin cooking. If you set time, machine will stop when time elapses and you will hear a tone.



For preset and/or recommended time, temperature and speed, please reference chart on page 25, as well as tips and hints in the following Start Cooking section.

COOKING FUNCTIONS

Function	Default Time	Temp.	Speed	General Use
Sauce/Soup	60 minutes	205°F	1	All soups and slow-simmered sauces
Slow Cook	120 minutes	205°F	1	Longer cooking, slow-cooked dishes like stews and chilis
Sauté	10 minutes	285°F	1	Sauté and sweat vegetables
Risotto	30 minutes	205°F	2	Risotto
Simmer	30 minutes	205°F	1	Simmering ingredients, including poaching and finishing soups and sauces
Steam	20 minutes	285°F	N/A	Steaming fruits, vegetables and protein
Keep Warm with Stir	60 minutes	160°F	1	Keeping dishes warm for serving

START COOKING

Approach the Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor as if cooking on the stovetop. Prep base recipe ingredients first, if necessary, by either chopping, slicing, shredding or dicing.

Once ingredients are prepped, select an accessory for cooking, if necessary. For recipes that require stirring, replace the prep accessory with the Stirring Paddle.

For puréed soups or sauces, the Metal Chopping Blade can serve as both the prep and cooking tool. Chop ingredients first and then use the chopping blade to stir, if necessary, while cooking. Once cooking is complete, purée ingredients.

Also, for puréed soups, the recommended technique is to cook or steam base ingredients in a smaller amount of liquid than traditionally used. At the end of cooking time, purée ingredients using the Metal Chopping Blade.

With the food processor running, add additional liquid to the Work Bowl until desired consistency is achieved. Use our recipes as a guide for liquid amounts.

Use extreme caution when processing hot liquids. Ingredients should never exceed the Max Fill line.

TEMPERATURE

For each cooking step, select temperature.

Temperature Setting	Temperature Range
Warm	85°F to 110°F
Low	115°F to 140°F
Low-Medium	145°F to 170°F
Medium	175°F to 205°F
Boil	212°F
Medium-High	215°F to 240°F
High	245°F to 285°F

The unit takes about 5 to 10 minutes to heat up.

Use the highest temperature to bring liquid to a boil, when browning meats and quick vegetable cooking. To sauté vegetables that are the base for certain recipes, use temperatures ranging between 250°F to 285°F.

For longer cooking that may require a higher temperature, refrain from using the highest temperature. The highest recommended temperature is 250°F in this instance.

For gentle dishes, like risotto, we recommend 205°F as the optimal temperature for the entire cooking process, from sweating aromatic vegetables to cooking the rice.

For dishes like soups, sauces and stews, it is advised that once the liquid is added, bring the recipe to a boil and then immediately reduce to a simmer (between 205°F and 210°F) for the

remainder of the cooking time to fully cook ingredients and develop flavor.

SPEED

For each cooking step, select speed.

Stirring speeds 1 to 3 are intermittent. Use these when occasional stirring is required.

Many recipes benefit from an occasional stir – risotto, oatmeal, soups and stews.

Constant stirring (i.e., speeds 4 to 6) is recommended for dishes that require an emulsion, when combining ingredients and when cooking with eggs in recipes, such as Hollandaise, cheese sauces, custard and dressings.

Certain dishes require no stirring – steaming recipes and some simmering sauces and soups.

ADDITIONAL COOKING TIPS

Most converted recipes will require less liquid than the original, as there is less evaporation in the Cooking Food Processor than in stovetop cooking.

It is advised to scrape the bowl occasionally during both processing and cooking tasks for even incorporation of ingredients.

To change any of the settings, such as TIME, TEMPERATURE or SPEED midway through cooking, press PAUSE ►|| first, and then the HOME/BACK ◀ to adjust. Once new settings are selected, press START ►|| to resume the cooking process.

Only the Cooking Lid should be used when cooking or using a cooking function.

The Food Processor Lid can only be used for slicing, shredding and dicing. However, it is possible and even recommended to use the Cooking Lid for functions like chopping, blending and dough making.

Remove the Steam Cap when cooking in instances where more browning or reducing liquids is desired. Leave Steam Cap in place when slow cooking, bringing liquids to a boil, maintaining temperature, steaming and cooking grains.

COOKING GRAINS

Grains can be cooked right in the bowl without an accessory. No stirring speed is required.

Always allow rice or grains to rest for 10 minutes once cooking is complete before removing the lid.

White rice

1 cup rice: 1½ cups water

Cook for 12 to 15 minutes at 285°F to bring to a boil; finish by simmering for 20 minutes at 205°F.

Rest for 10 minutes before removing the lid.

Brown rice

1 cup rice: 2 cups water

Cook for 12 to 15 minutes at 285°F to bring to a boil; finish by simmering for 45 minutes at 205°F.

Rest for 10 minutes before removing the lid.

Quinoa

1 cup quinoa: 2 cups water

Cook for 12 to 15 minutes at 285°F to bring to a boil; finish by simmering according to package directions, around 8 minutes at 205°F.

Rest for 10 minutes before removing the lid.

COOKING PASTA

Cook no more than ½ pound of pasta at a time, as the cooking liquid will foam excessively. Cook at 285°F according to the manufacturer's instructions.

COOKING DRIED BEANS

Soak 1 cup of beans overnight. Drain and add to the Work Bowl. Cover with at least 2 inches of water. Bring to a boil at 285°F and then set temperature to simmer at 205°F until beans are soft (time varies depending on type of bean).

TOASTING NUTS

Put ½ to 1 cup nuts into the Work Bowl. If chopped nuts are desired, use the Metal Chopping Blade. If not, use the Stirring Paddle.

Set the cooking time for 5 minutes at 200°F on Speed 4 to toast.

Once toasted, PULSE to chop to desired consistency.

USING RECIPES



Here you will find over 200 preprogrammed recipes, and easy ways to search for just what you'd like to make.

Scroll to select and highlight desired option.



ALL RECIPES

Over 200 preprogrammed recipes with step-by-step instructions and ingredients lists included.



CATEGORIES

Select any category provided to see the recipes.

Breakfast/Brunch



Salads



Sauces/Basics



Pizza



Bread/Dough



Drinks



FAVORITES

Any recipe you've put on your "loved" list. Be sure to click on the heart after you've finished a recipe you want to make again to put it on the list!





RECENTLY VIEWED

Easily view all of your recently viewed recipes.

START USING RECIPES


We have preprogrammed your Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor with over 200 recipes, including step-by-step instructions for each recipe.

1. Scroll through ALL RECIPES or CATEGORIES to select a desired recipe and press ENTER. A recipe Home Screen will appear. Recipe Home Screen includes Ingredients, Nutrition Info, and Get Started selections, as well as required Lid(s) and accessories.
2. Use SELECTOR DIAL to scroll to Ingredients and press ENTER. When finished reading, gathering and prepping ingredients, press ENTER or HOME/BACK  button to return to previous screen.
3. When you are ready to proceed with a recipe, select Get Started and press ENTER. Scroll through recipe steps before beginning to prep and cook.
4. When ENTER to Process or ENTER to Cook appears on screen, select and press ENTER. Preset TIME, TEMPERATURE and SPEED will appear. If the presets work for you, press START/STOP  to begin processing or cooking, or adjust as desired.
5. View accessory requirements for each step at the bottom of the screen to be sure you are using the correct accessory.
6. Unit will turn off automatically when processing or cooking cycle is complete.

IMPORTANT RECIPE TIPS

The most important tip is to read through all ingredients, as well as each step, before beginning any recipe.

It is highly recommended to gather and prep ingredients before starting recipe.

When in the process of a recipe, use the HOME/BACK  button to look ahead in the recipe to be fully prepared, as there are steps that can be completed while food is cooking.

Use our recipes as a guide when converting personal favorites.

RECIPE LISTS



BREAKFAST/BRUNCH

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Açai Bowl	Food Processor	✓	✓
Banana Pancakes	Food Processor	✓	
Basic Crêpes	Cook/Food Processor	✓	
Blueberry Lavender Butter	Food Processor	✓	✓
Blueberry or Cranberry Maple Syrup	Cook	✓	✓
Caramelized Apples	Cook/Food Processor	✓	✓
Cinnamon Rolls	Food Processor	✓	
Cranberry Oat Bran	Cook	✓	✓
Creamy Oats and Blueberries	Cook	✓	✓
Eggs Florentine	Cook/Food Processor	✓	
Hard- and Soft-Boiled Eggs	Cook	✓	✓
Home Fries	Cook/Food Processor	✓	✓
Hot Muesli	Cook	✓	✓
Maple Cinnamon Oatmeal	Cook	✓	✓
Morning Glory Muffins	Food Processor	✓	
Morning Grains and Greens	Cook/Food Processor	✓	✓
Morning Power Bowl	Cook/Food Processor	✓	✓
Quick Berry Jam	Cook/Food Processor	✓	✓
Rustic Potato and Fennel Tart	Food Processor	✓	
Shakshuka	Cook/Food Processor		✓
Zucchini Spice Bread	Food Processor	✓	



APPETIZERS

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Buffalo Chicken Dip	Cook/Food Processor	✓	✓
Caramelized Onion Dip	Cook/Food Processor	✓	✓
Deviled Eggs	Cook/Food Processor	✓	✓
Fire-Roasted Salsa	Cook/Food Processor	✓	✓
Gougères	Cook/Food Processor	✓	
Guacamole	Food Processor	✓	✓
Hummus	Food Processor	✓	✓
Mango Avocado Salsa	Food Processor	✓	
Peach Salsa	Food Processor	✓	✓
Pico de Gallo	Food Processor	✓	✓
Popovers	Cook/Food Processor	✓	
Potato Nachos	Food Processor	✓	✓
Queso Fundido Dip	Cook/Food Processor	✓	
Sicilian Caponata	Cook/Food Processor	✓	✓
Spinach and Artichoke Dip	Cook/Food Processor	✓	✓
Swedish Meatballs	Cook/Food Processor		
Veggie Empanadas	Cook/Food Processor	✓	



SALADS

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Asian Cole Slaw	Food Processor	✓	✓
Chopped Salad	Food Processor	✓	✓
Classic Cole Slaw	Food Processor	✓	✓
Egg Salad	Cook/Food Processor	✓	✓
Picnic Potato Salad	Cook/Food Processor	✓	✓
Simple Cucumber Salad	Food Processor	✓	✓
Tabbouleh	Food Processor	✓	
Zesty Three-Bean Salad	Cook/Food Processor	✓	✓



SOUPS

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Asparagus Leek Soup	Cook/Food Processor	✓	✓
Caldo Verde	Cook/Food Processor		✓
Chicken Noodle Soup	Cook/Food Processor		
Cioppino	Cook/Food Processor		✓
Creamy Broccoli and Potato Soup	Cook/Food Processor	✓	✓
Creamy Root Vegetable Soup	Cook/Food Processor	✓	✓
Creamy White Bean Soup	Cook/Food Processor	✓	✓
Curried Butternut Squash Soup	Cook/Food Processor	✓	✓
French Onion Soup	Cook/Food Processor		✓
Gazpacho	Food Processor	✓	✓
Minestrone	Cook/Food Processor	✓	
Potato Leek Soup	Cook/Food Processor	✓	✓
Quick Chicken Stock	Cook		✓
Smoky Sweet Potato Soup	Cook/Food Processor	✓	✓
Spring Vegetable Soup with Pistou	Cook/Food Processor	✓	✓
Tortilla Soup	Cook/Food Processor		✓



SAUCES/DRESSING/BASICS

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Alfredo Sauce	Cook	✓	
Applesauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Asian Marinade	Food Processor	✓	✓
Basic and Herbed Fresh Breadcrumbs	Food Processor	✓	
Basic Cheese Sauce	Cook/Food Processor	✓	
Basil Pesto	Food Processor	✓	✓
Béchamel	Cook/Food Processor	✓	
Bolognese	Cook/Food Processor		✓
Buttermilk Dressing	Food Processor	✓	✓



SAUCES/DRESSING/BASICS

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Champagne Vinaigrette	Food Processor	✓	✓
Citrus Vinaigrette	Food Processor	✓	✓
Coconut Curry Simmer Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Fresh Herb Butter	Food Processor	✓	✓
Garden Vegetable Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Green Goddess Dressing	Food Processor	✓	✓
Herb Vinaigrette	Food Processor	✓	✓
Hollandaise Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Marinara Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Mushroom Gravy	Cook/Food Processor	✓	✓
Peanut Butter	Food Processor	✓	✓
Peanut Sauce	Food Processor	✓	✓
Pizza Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Red Chile Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Roasted Red Pepper Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓
Simple Gravy	Cook		
Simple Syrup	Cook	✓	
Tomato Sauce	Cook/Food Processor	✓	✓



MAIN COURSES

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Asian-Style Sea Bass	Cook/Food Processor		✓
Beer-Steamed Clams with Chorizo	Cook/Food Processor		✓
Burrito Bowl	Cook/Food Processor	✓	✓
Chicken Burgers and Mango Salsa	Food Processor		✓
Chicken with Herb Dumplings	Cook/Food Processor		
Chicken with Peppers	Cook/Food Processor		✓
Chile Verde	Cook/Food Processor		✓



MAIN COURSES

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Classic Beef Stew	Cook/Food Processor		✓
Falafel	Food Processor	✓	✓
Grandma's Meatballs	Cook/Food Processor		
Korean BBQ Rice Bowl	Cook/Food Processor		✓
Latin Shredded Chicken	Cook		✓
Mussels with White Wine and Thyme	Cook/Food Processor		✓
Pineapple Chipotle Pork	Cook/Food Processor		✓
Pork Barbecue	Cook/Food Processor		✓
Posole Rojo	Cook/Food Processor		✓
Quinoa Bowl with Salmon and Greens	Cook/Food Processor		✓
Shepherds Pie	Cook/Food Processor		✓
Tacos Americanos	Cook/Food Processor		✓
The Ultimate Burger	Food Processor		✓
Tikka Masala	Cook/Food Processor		✓
Turkey Chili	Cook/Food Processor		✓
Vegetarian Farro Bowl	Cook/Food Processor	✓	
Vegetarian Lasagna	Cook/Food Processor	✓	
Wild Mushroom Ravioli	Cook/Food Processor	✓	



PIZZA

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Cauliflower Crust Pizza	Food Processor	✓	✓
Focaccia Romana	Food Processor	✓	✓
Hawaiian Pizza	Food Processor		
Mediterranean Vegetable Pizza	Food Processor	✓	
Mushroom Pizza	Cook/Food Processor	✓	
Pepperoni Pizza	Food Processor		
Pissaladière	Cook/Food Processor		
Pizza Bianca	Food Processor		
Pizza Margherita	Food Processor	✓	
Roasted Red Pepper Calzone	Cook/Food Processor	✓	
Sausage and Broccoli Calzone	Cook/Food Processor		
Sausage and Spinach Pizza	Food Processor		
Very Veggie Pizza	Cook/Food Processor	✓	


SIDES

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Baked Beans	Cook/Food Processor	✓	✓
Basic Risotto	Cook/Food Processor	✓	✓
Brussels Sprouts with Pancetta	Cook/Food Processor		✓
Butternut Squash Risotto	Cook/Food Processor	✓	✓
Cauliflower Rice	Cook/Food Processor	✓	✓
Cider-Braised Greens	Cook/Food Processor		✓
Creamed Spinach	Cook/Food Processor	✓	
Creamy Mashed Potatoes	Cook/Food Processor	✓	✓
Holiday Stuffing	Cook/Food Processor	✓	
Lacy Potato Pancakes	Food Processor	✓	✓
Macaroni and Cheese	Cook/Food Processor	✓	
Mashed Maple Sweet Potatoes	Cook/Food Processor	✓	✓
Porcini Risotto	Cook/Food Processor	✓	✓
Rice Pilaf	Cook/Food Processor	✓	✓
Risotto Milanese	Cook/Food Processor	✓	✓
Sautéed Broccoli Rabe	Cook/Food Processor	✓	✓
Spanish Rice	Cook/Food Processor	✓	✓
Spring Vegetable Risotto	Cook/Food Processor	✓	✓
Steamed Asparagus	Cook	✓	✓
Wild Mushroom Risotto	Cook/Food Processor	✓	✓


DOUGH/BREAD

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Basic Sweet Pastry Dough	Food Processor	✓	
Basic White Bread	Food Processor	✓	
Brioche	Food Processor	✓	
Buttery Dinner Rolls	Food Processor	✓	
Cheddar Cheese Corn Bread	Food Processor	✓	
Flaky Pie Crust	Food Processor	✓	
Gluten-Free Bagels	Food Processor	✓	✓
Gluten-Free Pizza Dough	Food Processor	✓	✓
Pasta Dough	Food Processor	✓	
Pâte à Choux	Food Processor	✓	
Pâte Brisée	Food Processor	✓	
Pâte Sucrée	Food Processor	✓	
Pizza Dough	Food Processor	✓	
Whole-Wheat Bread	Food Processor	✓	



DESSERTS

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Autumn Spice Doughnuts	Cook/Food Processor	✓	
Banana Chip "Ice Cream"	Food Processor	✓	
Caramelized Apples	Food Processor	✓	
Carrot Cake	Food Processor	✓	
Champagne Sabayon	Cook	✓	✓
Chocolate Bark	Cook	✓	✓
Chocolate Cookie Crust	Food Processor	✓	
Chocolate Cream Pie	Cook/Food Processor	✓	
Chocolate Ganache	Cook	✓	✓
Cinnamon Apple Pie	Food Processor	✓	
Citrus Butter Cookies	Food Processor	✓	
Classic Cheesecake	Food Processor	✓	
Cream Cheese Frosting	Food Processor	✓	✓
Crème Anglaise	Cook	✓	✓
Decorating Icing	Food Processor	✓	✓
Espresso Truffles	Cook	✓	✓
Graham Cracker Crust	Food Processor	✓	
Hot Fudge	Cook	✓	✓
Lemon Curd	Cook/Food Processor	✓	✓
Lemon Tart	Cook/Food Processor	✓	
Mango Sorbet	Food Processor	✓	
Meringue Kisses	Food Processor	✓	✓
Pecan Shortbread	Food Processor	✓	
Pumpkin Pie	Food Processor	✓	
Rice Pudding	Cook	✓	✓
Roasted Apricot Soufflé	Food Processor	✓	✓
Sugar Cookies	Food Processor	✓	
Tropical Fruit Salad	Food Processor	✓	✓
Vanilla Bean Poached Pears	Cook	✓	✓
Whipped Cream	Food Processor	✓	✓



DRINKS

Recipe	Function	Vegetarian	Gluten Free
Chai	Cook	✓	✓
Fresh Fruit Smoothie	Food Processor	✓	✓
Golden Milk	Cook	✓	✓
Hot Chocolate	Cook	✓	✓
Hot Toddy	Cook	✓	✓
Mango Lassi	Food Processor	✓	✓
Matcha Latte	Cook	✓	✓
Mulled Wine/Cider	Cook	✓	✓
Oat Milk	Food Processor	✓	✓
Sangria	Food Processor	✓	✓

STEAMING CHART

Food	Amount	Preparation	Time
Asparagus	4 ounces (15 spears)	Trimmed	16 minutes
Broccoli	1 pound	Florets and trimmed stalks	18 to 20 minutes
Brussels Sprouts	1 pound	Halved	16 minutes
Cabbage	1 small head	Quartered	24 minutes
Carrots	1 pound	Baby	22 to 24 minutes
Carrots	1 pound	Sliced – ¼ inch	16 minutes
Cauliflower	1 pound	Florets	18 minutes
Corn on the Cob	2 ears	Halved	24 minutes
Beans, green and wax	12 ounces	Trimmed	18 minutes
Snow Peas	12 ounces	Trimmed	16 minutes
Sugar Snap Peas	12 ounces	Trimmed	16 minutes
Potatoes, new	1 pound	Halved or cut into 1-inch pieces	24 minutes
Potatoes, yellow/gold	12 ounces	1-inch pieces	26 to 28 minutes
Potatoes, sweet	12 ounces	1-inch pieces	17 to 18 minutes
Squash, Zucchini, Summer	1 pound	Sliced – ½ inch	18 minutes
Chicken Breast	1 pound	Whole	20 to 22 minutes
Shrimp	1 pound	Peeled	15 minutes
Fish	1 pound	Fillets	22 to 25 minutes
Eggs	12	Pierce pinhole in the bottom of each egg	12 minutes: runny yolk; 24 minutes hard boiled

NOTE: Add water to steam Max Fill line on Work Bowl.

CLEANING, MAINTENANCE AND SUPPORT

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Keep your Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged.

Keep the blades and discs out of reach of children.

All parts, except the housing base, are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the top rack only. Due to intense water heat, washing lids and accessories on the bottom rack may cause damage over time.

Insert the Food Processor Lid with the Feed Tube facing up to ensure proper cleaning. Insert the Work Bowl and Pusher upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully wherever you have placed sharp blades and discs.

To simplify cleaning, rinse the Work Bowl, Lids, Pusher and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to position the Pusher upside down for drainage. If food lodges in the Pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush.

Seals in Food Processor and Cooking Lids are removable and dishwasher safe. To reassemble the Food Processor Lid after washing, find three circles symbol ●●● on one side of the Food Processor Seal. Align the symbol with the same symbol found inside the Food Processor Lid. Press firmly to snap in place.

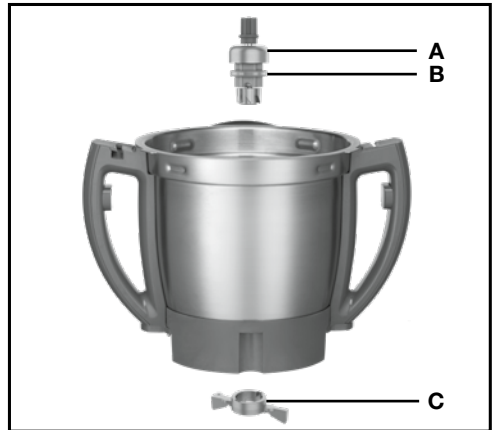
The Cooking Lid Seal is reversible and can be reassembled by stretching it around the seal rim.

For cooked-on ingredients in the Work Bowl, soak with hot, soapy water and then use a stainless steel scrubby to remove all residue.

The Hub Assembly in the center of the Work Bowl can be removed for cleaning. The Hub Assembly consists of 3 parts: the Metal Hub [A], Silicone Seal [B] and Locking Nut [C].

To disassemble the Hub, turn the Locking Nut counterclockwise until the Metal Hub is released.

The 3-part Hub Assembly must be hand-washed. After washing, assemble the Hub by placing the Silicone Seal on the Metal Hub. Place the Metal Hub with Silicone Seal in the Work Bowl and secure with Locking Nut by turning Locking Nut clockwise.



If you wash the blades 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.

To clean the blades, 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 housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive material. Be sure to dry it thoroughly.

If the feet leave spots on the counter, spray spots with a spot remover and wipe with a damp sponge.

If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

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

MAINTENANCE: Any 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 blades and discs carefully. Their cutting edges are very sharp.

Never put blades or discs on the motor shaft until the Work Bowl is locked in place.

Always be sure that the blade or disc is down on the motor shaft as far as it will go.

Always insert the blade in the Work Bowl before putting ingredients in bowl.

When slicing, shredding or dicing 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 blade.

Be careful to prevent the Metal Chopping Blade from falling out of the Work Bowl when emptying the bowl. Remove it before tilting the Work Bowl.

TECHNICAL DATA

The motor in your Cuisinart® CompleteChef™ Cooking 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 food processor will stop.

Turn it off and unplug to reset. Wait for the motor to cool before proceeding. It will usually cool within 10 minutes. In extreme cases, it could take an hour. Plug the unit back in.

Safety switches prevent the machine from operating when the Work Bowl or the Lid is not locked into position. The motor stops within seconds when the motor is turned off, and when the Pusher assembly is removed.

A fast-stop circuit also enables the motor to stop within seconds.

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

TROUBLESHOOTING

Food Processing

Problem: The food is unevenly processed when chopping.

Solution:

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

Problem: Slices are uneven or slanted.

Solution:

- Place evenly cut food, cut side down, into the Feed Tube. Always use the smallest Feed Tube possible.
- Apply even pressure on the Pusher.

Problem: Food falls over in Feed Tube.

Solution:

- Feed Tube should be packed full for best results.

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.

Problem: The Food Processor Lid is misaligned and cannot be locked into place

Solution:

- Please make sure that the Food Processor Lid Seal is in place and the Food Processor Lid is assembled correctly. Please see instructions on page 14.
- Make sure there is no obstruction.

Dicing Kit

Problem: Food is stuck in the grid.

Solution:

- Do not use your fingers to clean the grid. ONLY USE THE CLEANING TOOL.
- First, unplug unit, then carefully remove Dicing Disc.
- Use the tall, pointed tooth on top of Cleaning Tool to push stubborn food through grid.
- If need be, attach the middle Pusher from the Food Processor Lid Feed Tube to use as a

handle and align the Cleaning Tool's two long pins along the right and left of the grid. Guide the Cleaning Tool to position and push down firmly to remove food residue from grid.

Problem: Pieces of food are not evenly cut.

Solution:

- Pack items closest to the left in medium or small Feed Tube.
- Use the small Feed Tube for smaller items.
- Apply even pressure when using Feed Tube.

Dough Kneading

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. 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.

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 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).
- Pour liquid onto dough as it passes under Feed Tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the Work Bowl.

Problem: Blade rises in Work Bowl.

Solution:

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

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.
- Dough may be too wet.

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.

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.

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.

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.

Cooking

Problem: The food is cooking unevenly or there is dark residue on the bottom of the Work Bowl.

Solution:

- Reduce cooking temperature or increase stirring speed.

Problem: The machine does not heat up.

Solution:

- Check your temperature setting. It takes 5–10 minutes for the machine to get to a set temperature.

Problem: The machine stirs intermittently.

Solution:

- Please check stirring speed. Stirring speeds 1 to 3 are intermittent. Use speeds 4 to 6 for constant stirring.

Problem: The Cooking Lid is misaligned and cannot be locked into place.

Solution:

- Please make sure that the Cooking Lid Seal is in place and the Cooking Lid is assembled correctly. Please see instructions on page 36.
- Make sure there is no obstruction.

Technical

Problem: The motor does not start.

Solution:

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

Problem: The Food Processor shuts off during operation.

Solution:

- The Lid 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. Turn off and unplug to reset. Wait 10 minutes to allow the Food Processor to cool off before resuming.

Problem: The motor slows down during operation.

Solution:

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

Problem: The Food Processor vibrated/moved around the countertop during processing.

Solution:

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal, as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese or kneading dough) may require the motor to work harder. An imbalance may develop in the Work Bowl which may cause the unit to vibrate or move around the countertop during processing.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty (U.S. and Canada only)

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

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® CompleteChef™ Cooking Food Processor should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you.

To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

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

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

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

20CE059309

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES



Robot de cocina Cuisinart® CompleteChef™

FPC-100

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

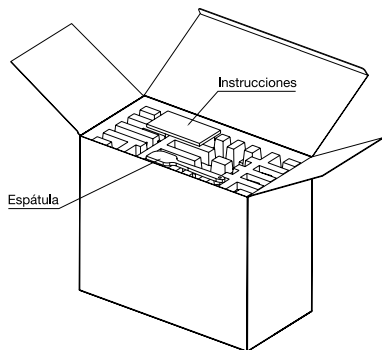
Esta caja incluye la procesadora de alimentos Cuisinart® Complete Chef™ y sus accesorios:

bloque-motor, bol de acero inoxidable, tapa para cocinar, tapa para procesar con juego de empujadores de 3 piezas y sistema de bloqueo de seguridad, caja de almacenaje de los accesorios, kit para cortar en cubos, espátula y manual de instrucciones.

PRECAUCIÓN: LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS.

Para evitar las heridas, desembale cuidadosamente el aparato, siguiendo las instrucciones a continuación:

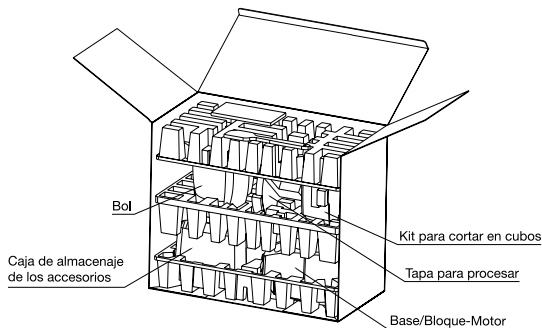
1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, tal como una mesa o una encimera. Asegúrese de que la caja está del lado correcto, no de cabeza.
2. En la caja, encontrará un bloque rectangular de cartón con cavidades que contienen las piezas de la procesadora.
3. Retire la espátula y el libro de instrucciones.
4. Levante la primera capa de material de embalaje.
5. Retire el bol de acero inoxidable, la tapa para procesar y el kit para cortar en cubos y colóquelos en la encimera o una mesa.
6. Levante la segunda capa de material de embalaje.
7. Retire la caja de almacenaje de los accesorios y el bloque-motor, y colóquelos en la encimera o una mesa.



8. Coloque el bol de acero inoxidable en la base, agarrando el bol de las asas y guiándola hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
9. Siempre lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usar este producto.
10. Cuando esté listo para usar su máquina, seleccione la tapa adecuada, abra la caja de almacenaje de los accesorios, levante la tapa y retire el bloqueo de cartón, la cuchilla picadora, la cuchilla amasadora, el agitador, el batidor, el adaptador de disco, el disco rebanador ajustable y el disco triturador reversible de cada cavidad. **RETIRE LA CUCHILLA PICADORA CUIDADOSAMENTE, SOSTENIÉNDOLA POR EL EJE CENTRAL, Y LEVANTÁNDOLA HACIA ARRIBA. NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LAS CUCHILLAS, YA QUE SON MUY AFILADOS. RETIRE CUIDADOSAMENTE EL DISCO REBANADOR AJUSTABLE, SOSTENIÉNDOLO POR EL EJE DE PLÁSTICO. NO TOQUE LOS FILOS; SON MUY AFILADOS.**

Retire el disco rebanador y el disco triturador, sosteniéndolos por el eje de plástico. Guarde los accesorios en la caja de almacenaje cuando no estén en uso.

11. Para acceder al kit para cortar en cubos, abra la caja de almacenaje del sistema, levante la tapa y retire el bloque de cartón para acceder al disco para cortar en cubos, a la rejilla para cortar en cubos y a la herramienta de limpieza de la rejilla para cortar en cubos. **RETIRE CUIDADOSAMENTE EL DISCO PARA CORTAR EN CUBOS, SOSTENIÉNDOLO POR EL EJE DE PLÁSTICO. NO TOQUE LOS FILOS; SON MUY AFILADOS.**



12. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje; puede ser útil para volver a empaquetar el aparato cuando se muda o necesita enviarlo por correo.

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, entre ellas las siguientes:

Preparación

1. Lea todas las instrucciones.
2. **Las cuchillas y los discos son muy afilados;** manipúlelos con sumo cuidado.
3. **Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.**
4. No lo use en exteriores.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera/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 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 las cuchillas o de los discos durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
2. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de alimentación; siempre use el empujador.
3. Espere hasta que el motor se haya detenido por completo antes de quitar la tapa. Si el motor no se detiene dentro de 4 segundos

después de abrir la tapa, desenchufe el aparato y llame al 1-800-726-0190 para asistencia. No use el aparato.

4. No guarde las cuchillas ni los discos en el bol. Para evitar el riesgo de heridas, nunca instale la cuchilla/el disco antes de haberse asegurado de que el bol está debidamente instalado. Guarde la máquina y los accesorios fuera del alcance de los niños.
5. Asegúrese de que la tapa está debidamente cerrada antes de encender el aparato.
6. No intente forzar/alterar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.
7. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas y los botones/perillas.
8. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
9. Nunca empuje los alimentos con la mano; siempre use el empujador.

Limpieza

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.

Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas

Generalidades

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 usar 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 use 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. Úselo únicamente con el propósito para el cual fue diseñado, según se describe en este manual de instrucciones. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
4. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o una herida.
5. Nunca guarde el aparato con el juego de empujadores en la posición de bloqueo.

6. La potencia nominal máxima (1550 vatios) está basada en las funciones que consumen más electricidad (las funciones para revolver y cocinar); otros accesorios/funciones pueden usar menos electricidad.

7. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

AVISO: 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.

8. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

9. Este aparato no ha sido diseñado para freír alimentos.

USO DE EXTENSIONES

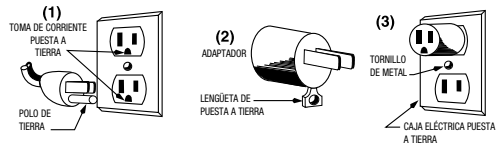
El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar un cable alargador/de extensión, pero con cuidado. Si usa un cable alargador/de extensión:

1. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato.
2. El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede causar tropiezos.
3. Asegúrese de que el cable alargador/de extensión tiene puesta a tierra.

AVISO: Este aparato está equipado con un enchufe con puesta a tierra. Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente puestas a tierra. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE



INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE	2
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
INTRODUCCIÓN	6
Piezas y accesorios de la procesadora de alimentos	7
Piezas y accesorios de la máquina de cocción.....	9
Panel de control	11
Configuración inicial.....	12
OPERACIÓN DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS	13
Ensamblaje de la procesadora de alimentos.....	13
Funciones y programas para procesar alimentos	15
Empiece a procesar	16
Cómo ajustar el tiempo y la velocidad.....	19
OPERACIÓN DE LA MÁQUINA DE COCCIÓN	22
Ensamblaje de la máquina de cocción	22
Funciones y programas para cocinar	24
Empiece a cocinar.....	25
CÓMO USAR LAS RECETAS	28
LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y SOPORTE	38
Para su seguridad	39
Especificaciones técnicas.....	39
Resolución de problemas	39
Garantía.....	42
TABLAS Y GUÍAS	
Guía para cortar en cubos	19
Funciones para procesar alimentos.....	20
Capacidades máximas.....	20
Guía de uso de la procesadora de alimentos.....	21
Funciones de cocción	25
Temperaturas	26
Lista de recetas.....	29
Guía de cocción al vapor	37

INTRODUCCIÓN

Presentando la procesadora de alimentos que cocina Cuisinart® CompleteChef™.

Le felicitamos por haber elegido uno de los aparatos de cocina más innovadores y versátiles jamás hechos por Cuisinart. ¡Prepárese para divertirse y descubrir todo lo que puede hacer en esta increíble máquina!

Un nuevo clásico

Hemos dado un nuevo giro a la procesadora de alimentos Cuisinart® clásica que todos quieren desde siempre. ¡Ahora puede procesar y cocinar los ingredientes en el mismo bol grande de acero inoxidable! Y no estamos hablando simplemente de cocinarlos a fuego lento. El nuevo robot de cocina Cuisinart® CompleteChef™ cuenta con un amplio rango de temperaturas para cocinar todos sus platos favoritos. ¡Incluso hemos programado una amplia colección de recetas

PIEZAS PRINCIPALES

con instrucciones paso a paso para hacer que cocinar sea un juego de niños!

1. Bol de acero inoxidable

Bol extra grande con capacidad de 18 tazas (4.25 L), ideal para las comidas familiares y las fiestas.

2. Bloque-motor

Diseño de servicio pesado.

3. Interruptor

Enciende y apaga la unidad.

4. Puerto USB con tapa

Permite conectar la máquina a una computadora cuando se requiere actualizar un programa o una receta. Visite www.cuisinart.com/shopping/appliances/foodprocessors/FPC-100 para más información.



PIEZAS Y ACCESORIOS DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS

5. Tapa para procesar

Tapa transparente con boca de alimentación ancha; usada exclusivamente para procesar alimentos

6. Juego de empujadores de 3 piezas

Tres empujadores encajados, uno pequeño (6a), uno mediano (1b) y uno grande (1c), permiten procesar una gran variedad de alimentos. Un sistema de bloqueo permite bloquear/liberar el empujador grande para los trabajos difíciles y para cortar en cubos.

7. Disco rebanador ajustable

Versátil disco ajustable que produce rebanadas de 1 mm a 7 mm.

8. Disco triturador reversible

Práctico disco doble uso que produce un triturado fino o grueso.

9. Adaptador de disco

Adaptador removible para uso con el disco rebanador, el disco triturador y el kit para cortar en cubo.

10. Cuchilla picadora de metal

Resistente cuchilla de acero inoxidable; diseñada para procesar sin esfuerzo una gran variedad de alimentos. El sistema de bloqueo BladeLock mantiene la cuchilla en posición al vaciar el bol.

11. Cuchilla amasadora

Diseñada para amasar suavemente una gran variedad de masas.

12. Batidor

Prepara cremas voluminosas y merengues perfectos.



5



6a



6b



6c



8



7



9



10



11



12

13. Caja de almacenaje

Práctica caja con seguro que permite guardar todas las cuchillas y los discos.

14. Kit para cortar en cubos

Para uso con la tapa para procesar y el adaptador de disco.

a. Disco para cortar en cubos

Corta los alimentos cuando salen de la rejilla.

b. Rejilla para cortar en cubos

Posiciona los alimentos para que estén cortados en cubos perfectos.

a. Herramienta de limpieza de la rejilla para cortar en cubos

Quita los alimentos atrapados en la rejilla para cortar en cubos.

d. Caja de almacenaje del kit para cortar en cubos

Guarda de forma segura todas las piezas del kit para cortar en cubos y se apila en la caja de almacenaje.

NOTA: el kit para cortar en cubos debe usarse con el adaptador de disco (pieza n.º 9 en la página anterior).



13



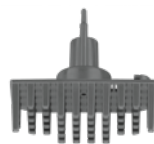
14



14a



14b



14c

PIEZAS Y ACCESORIOS DE LA MÁQUINA DE COCCIÓN

15. Tapa para cocinar

Tapa con ventanilla de vidrio y respiradero/válvula de escape del vapor.

a. Tapa de la válvula de escape del vapor

Quítela o ajústela para más o menos vapor.

16. Agitador

Diseñado para revolver automáticamente los ingredientes mientras se cocinan.

17. Cesta de cocción al vapor

Se coloca en el bol para cocinar al vapor vegetales, pescado, camarones, huevos y más.

18. Embudo

Permite agregar fácilmente ingredientes al bol antes de o durante la cocción.

19. Espátula

Elimina hasta el último pedacito de alimento del bol.



15



16



17



18



19

CAJA DE ALMACENAJE

Funcionamiento del mecanismo de cierre

Para abrir la caja, gire la perilla en sentido antihorario. Alce cuidadosamente la cubierta transparente. No intente abrir la caja cuando la perilla está en posición cerrada (“CLOSE”). Para poner seguro a la caja, cierre cuidadosamente la cubierta y gire la perilla en sentido horario, hacia “CLOSE”.

Ubicación de los accesorios

La caja de almacenaje contiene el batidor (en la clavija posterior), el agitador (boca abajo, en la clavija central), la cuchilla picadora (en la clavija frontal), el disco rebanador ajustable (en la ranura derecha) y el disco triturador reversible (en la ranura izquierda).

Sostenga cuidadosamente los discos por el eje para colocarlos en o retirarlos de la caja de almacenaje.

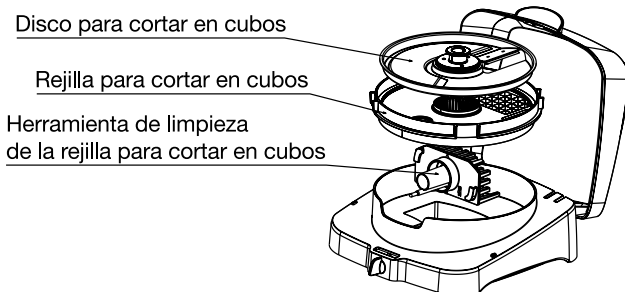
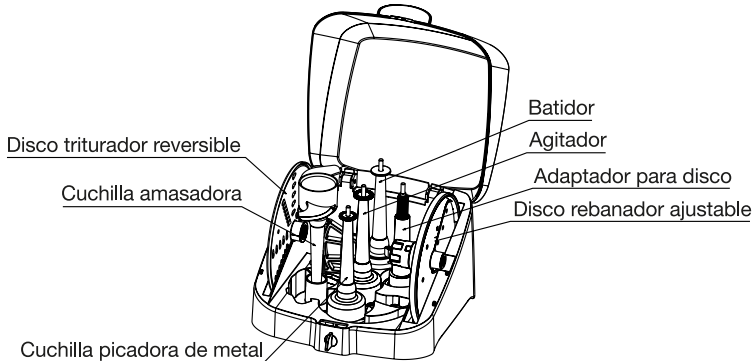
NOTA: NO TOQUE LOS FILOS DE LAS CUCHILLAS DE METAL NI DE LOS DISCOS; SON MUY AFILADOS Y PUEDEN CAUSAR HERIDAS.

CAJA DE ALMACENAJE DEL KIT PARA CORTAR EN CUBOS

Cómo sacar las piezas de la caja

1. Para abrir la caja, gire la perilla en sentido antihorario. Alce cuidadosamente la cubierta transparente. No intente abrir la caja cuando la perilla está en posición cerrada (“CLOSE”). Para poner seguro a la caja, cierre cuidadosamente la cubierta y gire la perilla en sentido horario, hacia “CLOSE”.
2. Agarre el disco para cortar en cubos por el eje central y colóquelo en una superficie plana.
3. Agarre la rejilla para cortar en cubos por las aberturas arriba y levántela para retirarla. Véase las instrucciones de ensamblaje del kit para cortar en cubos en la página 14.
4. La herramienta de limpieza se encuentra en una cavidad en el fondo de la caja de almacenaje.

NOTA: después de cortar en cubos, lave y seque todas las piezas antes de volver a colocarlas en la caja de almacenaje, en el orden inverso de lo descrito anteriormente.



PANEL DE CONTROL

20. Pantalla y controles

a. Pantalla digital grande a todo color

Pantalla TFT de alta resolución para una visión excepcionalmente clara.

b. Botón PULSE (PULSE)

Oprímalo repetidamente para “pulsar” con precisión.

c. Botón HIGH (velocidad alta)

Oprímalo para encender/apagar la velocidad alta de la procesadora de alimentos.

d. Botón LOW (velocidad baja)

Oprímalo para encender/apagar la velocidad baja de la procesadora de alimentos.

e. Perilla de selección

Gírela para desplazarse por las opciones en la pantalla.

f. Botón ENTER (Confirmar su selección)

Oprímalo para confirmar su selección.

g. Botón ↶ (Inicio/Atrás)

Oprímalo para volver a la pantalla anterior. Manténgalo oprimido para ir a la pantalla de inicio.

h. Botón ▶|| (Marcha/Paro)

Oprímalo para iniciar/pausar la operación.



CONFIGURACIÓN INICIAL

¡El robot de cocina Cuisinart® CompleteChef™ y su panel de control, ilustrado a continuación, reflejan el cuidado que hemos puesto en asegurarnos que este aparato sea intuitivo, fácil de usar y fácil de amar!

Encontrará instrucciones completas en las siguientes páginas.

Cuando encienda el aparato por primera vez, aparecerá la pantalla de bienvenida.

Pantalla de bienvenida



Inmediatamente después de la pantalla de bienvenida, aparecerá una pantalla de advertencia. Oprima "ENTER" para aceptar; a continuación, se le redirigirá a la pantalla de inicio.

Pantalla de advertencias



En la pantalla de inicio, puede elegir entre las siguientes opciones:



Procesar



Cocinar



Recetas



Ajustes

Gire la perilla de selección para desplazarse entre las opciones y oprima el botón ENTER cuando se resalte la opción deseada.

Pantalla de inicio



CONFIGURACIÓN INICIAL

Le recomendamos que configure la máquina antes del primer uso.

NOTA: La unidad guardará automáticamente sus preferencias hasta que las cambie manualmente, incluso después de apagar y desenchufar la unidad.

Ajustes

El idioma, el nivel de brillo de la pantalla, el volumen y la unidad de temperatura pueden ajustarse según sus preferencias. Desplácese por las opciones en la pantalla "AJUSTES" y oprima el botón ENTER cuando se resalte la opción deseada.



Idioma

Elija entre inglés, francés y español



Brillo

Aumente o disminuya el nivel de brillo de la pantalla



Volumen

Aumente y disminuya el volumen de sonido



Temperatura

Elija grados Fahrenheit o Celsius

OPERACIÓN DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS

ENSAMBLAJE DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS



Antes de usar el robot de cocina Cuisinart® CompleteChef™ por primera vez, lave todas las piezas según se describe en las instrucciones de limpieza (página 36).

1. Coloque el bloque-motor sobre una superficie llana y seca, de manera que los controles apunten hacia usted. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Coloque el bol de acero inoxidable en la base y presione hacia abajo hasta que encaje en su lugar (escuchará un “clic”).



3. Elija el accesorio deseado (véase la lista de accesorios en las páginas 7–9 o siga las instrucciones en la pantalla cuando usa una función/un programa o una receta).
4. Sosteniendo el accesorio por el eje central, presione hacia abajo hasta que encaje en su lugar. Para usar un disco, primero instale el eje para disco en el bol, y luego instale el disco sobre el eje (véase las imágenes a la derecha).

NOTA: Para retirar un accesorio, agárrelo cuidadosamente por el eje y levante, teniendo cuidado de no tocar los filos, los cuales son muy afilados.

NOTA: el sistema de bloqueo de seguridad BladeLock mantiene la cuchilla picadora, el batidor y el agitador en su sitio durante el funcionamiento y al vaciar el bol, pero no los sujeta permanentemente.

Tenga cuidado al vaciar el bol. Siempre cerciórese de que el accesorio está bien enganchado antes de dar la vuelta al bol.

Ensamblaje de cuchilla

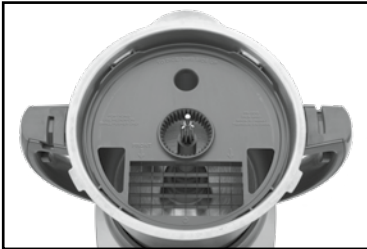


Ensamblaje de disco



Ensamblaje del kit para cortar en cubos

1. Coloque el adaptador de disco sobre el eje del motor en el fondo del bol.
2. Con cuidado, coloque la rejilla para cortar en cubos sobre el adaptador, cerciorándose de que la rejilla se encuentre lo más cerca posible de la parte delantera de la procesadora. Cerciórese de que el lado marcado "THIS SIDE UP" apunte hacia arriba. La rejilla para cortar en cubos debe estar frente al triángulo en la parte delantera de la rejilla, y alineada con el centro del asa del bol. De no ser así, el disco para cortar en cubos no funcionará.

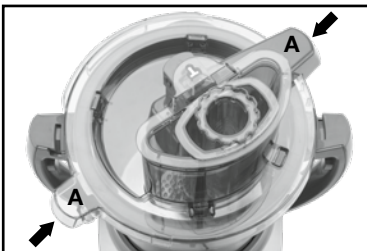


3. Con cuidado, coloque el disco para cortar en cubos sobre la rejilla, empujando hacia abajo hasta que encaje. Si está correctamente colocado, no debe moverse. **NOTA: Siempre tenga cuidado al manipular el disco para cortar en cubos; es muy afilado.**

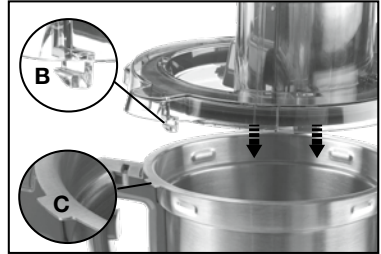


CÓMO ASEGURAR LA TAPA AL BOL

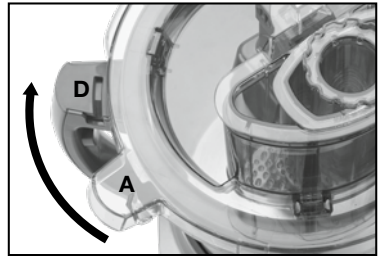
1. Coloque la tapa sobre el bol con las "asas" (A) de la tapa colocadas aprox. a las 1 y a las 7 en punto.



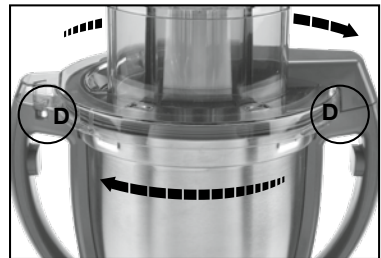
2. Baje la tapa, alineando las patas de bloqueo (B) debajo de las "asas" de la tapa con las patas de metal (C) en el bol.



3. Presione la tapa hacia abajo y gírela en sentido horario.



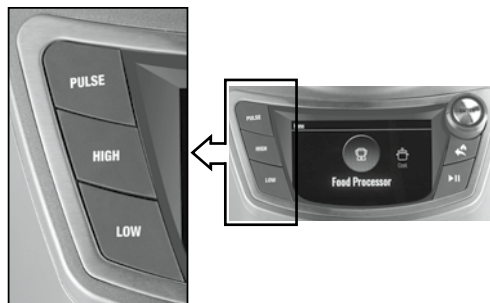
4. Siga girando en sentido horario hasta que oiga y escuche que los mecanismos de bloqueo de las "asas" de la tapa (A) se enganchen con las asas del bol (D).



NOTA: Para quitar la tapa, simplemente agárrela firmemente y gire en sentido antihorario hasta que las "asas" de la tapa estén a las 1 y a las 7 en puntos, y levántela.

BOTONES DE CONTROL DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS

Los botones de control de la procesadora de alimentos están situados a la izquierda de la pantalla.



Botones HIGH (alto) y LOW (bajo)

Presionar el botón HIGH o LOW encenderá la procesadora de alimentos a la velocidad correspondiente, alta si presiona HIGH o baja si presiona LOW, hasta que oprima el botón ►II.

1. Presione el botón HIGH (alto) o LOW (bajo) para empezar a procesar; el tiempo aparecerá en la pantalla.
2. Para detener la operación, presione HIGH o LOW otra vez, o presione el botón ►II en el otro lado de la pantalla.
3. Para continuar, presione HIGH o LOW otra vez.

Botón PULSE (pulso)

El botón PULSE prende el motor momentáneamente a velocidad alta. Esto proporciona un control más preciso tanto de la duración como de la frecuencia del procesamiento. Salvo indicación contraria en la receta, use pulsaciones de aprox. dos segundos. Cuando use la función de pulso, la cantidad de pulsaciones aparecerá en la pantalla.

Con el bol y la tapa para procesar seguramente en su lugar y los ingredientes en el bol, presione repetidamente el botón PULSE hasta conseguir la consistencia deseada; el número de pulsaciones aparecerá en la pantalla.

FUNCIONES Y PROGRAMAS PARA PROCESAR ALIMENTOS

Desplácese por la pantalla de inicio para seleccionar “PROCESAR”; presione el botón ENTER; las funciones más abajo aparecerán en la pantalla. Desplácese por las funciones y presione el botón ENTER cuando se resalte la función deseada.

Al elegir una función, la velocidad preprogramada para esta función aparecerá en la pantalla. Puede usar los ajustes preprogramados o cambiarlos si desea. La pantalla también indicará los accesorios requeridos.



Picar/Licuar

Use esta función para los trabajos que requieran picar, mezclar, emulsionar y revolver ingredientes para sopas, salsas, chiles y más.



Rebanar

Use esta función para cortar los alimentos en rodajas. El disco rebanador ajustable corta los alimentos en rodajas desde 1 mm (el ajuste más delgado) hasta 7 mm (el ajuste más grueso). Es perfecto para preparar papas festoneadas, platos de frutas y vegetales y guarniciones para hamburguesas.



Triturar

Use el disco triturador reversible para triturar una variedad de quesos y vegetales. Un lado tritura fino; el otro grueso.



Cortar en cubos

Use el kit para cortar en cubos para crear cubos perfectos de frutas, vegetales y más para preparar sopas, ensaladas y guarniciones. Véase las instrucciones de ensamblaje del kit para cortar en cubos en la página 14.



Hacer puré

Use esta función para licuar sopas y hacer purés de frutas/vegetales cocinados. También es ideal para preparar papillas caseras.



Amasar

Esta función permite amasar masa de levadura para hacer panes, pizzas y pancitos más rápido y fácilmente que a mano.



Batir

Esta función permite preparar merengues voluminosos y coberturas cremosas súper suaves.

EMPIECE A PROCESAR

INSTRUCCIONES DE USO DE LA CUCHILLA PICADORA DE METAL

Con el bol montado en la base, inserte la cuchilla picadora de metal y empújela cuidadosamente hacia abajo hasta que encaje en su lugar.

NOTA: manéjela con cuidado. Siempre compruebe que la cuchilla está bien asegurada.

El sistema de bloqueo de seguridad mantiene la cuchilla en su sitio durante el funcionamiento y al vaciar el bol, pero no la sujeta permanentemente.



Cómo picar/licuar (usando la cuchilla picadora)

Pele las frutas y los vegetales y quite las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Corte los alimentos en pedazos de 1 a 2 in. (2.5 a 5 cm). Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.

Primero, presione repetidamente el botón PULSE por 1 a 2 segundos para picar grueso. Para conseguir una textura más fina, procese usando los botones HIGH (alto) o LOW (bajo) o el programa "PICAR/LICUAR". También se pueden obtener buenos resultados pulsando continuamente.

Compruebe la consistencia de los alimentos a menudo y raspe el bol con una espátula si es necesario.

Se recomienda usar la velocidad baja (LOW) para procesar masas y mezclas. Se recomienda usar la velocidad alta (HIGH) para picar, procesar y licuar.



Cómo hacer puré (usando la cuchilla picadora)

Para hacer puré de frutas/vegetales crudos o cocinados: corte los ingredientes en pedazos de 1 a 2 in. (2.5 a 5 cm). Nota: obtendrá resultados más homogéneos con pedazos del mismo tamaño.

Primero, presione repetidamente el botón PULSE por 1 a 2 segundos para picar grueso. Luego, procese, usando los botones HIGH (alto) o LOW (bajo) o el programa "HACER PURÉ". Raspe el bol si es necesario.

Si desea cocinar los ingredientes *antes* de hacer puré, véase las instrucciones en la página 25.

Nota: Use la función "BATIR" para hacer puré de papas.

INSTRUCCIONES DE USO DEL DISCO REBANADOR AJUSTABLE

El disco rebanador cuenta con un eje giratorio que permite ajustar fácilmente el grosor de las rebanadas desde 1 mm (lo más delgado) hasta 7 mm (lo más grueso).

Después de colocar el bol en la base, introduzca el adaptador de disco sobre el eje del motor, empujando para sujetarlo. Ajuste el grosor de las rebanadas, y luego coloque el disco sobre el eje de disco.



Cómo rebanar (usando el disco rebanador ajustable)

Para rebanar, oprima el botón HIGH (alto), LOW (bajo) o use el programa "REBANAR".

Para obtener resultados homogéneos, apretuje los alimentos en la boca de alimentación. La presión necesaria dependerá de la consistencia de los alimentos. Ejercer presión ligera para rebanar alimentos suaves, presión moderada para rebanar alimentos firmes, y presión firme para rebanar ingredientes duros. Siempre ejerza presión uniforme.

Para procesar frutas/vegetales redondos, corte la extremidad inferior de la fruta/del vegetal e introdúzcalo en la boca de alimentación, el lado cortado primero. Si es necesario, corte los alimentos para que quepan en la boca de alimentación. Para procesar alimentos pequeños, tales como champiñones, rábanos o fresas, corte ambas extremidades de la fruta/hortaliza e introduzca esta verticalmente en la boca de alimentación.

Refrigere o congele brevemente el queso antes de procesarlo.

NOTA: Siempre empuje los alimentos con el empujador; nunca introduzca los dedos en la boca de alimentación durante el funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE USO DEL DISCO TRITURADOR REVERSIBLE

El disco triturador reversible cuenta con dos lados: un lado que produce resultados finos, y otro que produce resultados gruesos. Después de colocar el bol en la base, introduzca el adaptador de disco sobre el eje del motor, empujando para sujetarlo. Determine qué lado del disco usar, y coloque el disco sobre el adaptador de disco, el lado que desea usar apuntando hacia arriba.



Cómo triturar (usando el disco triturador reversible)

Para triturar, oprima el botón HIGH (alto), LOW (bajo) o use el programa "TRITURAR".

Para obtener resultados homogéneos, apretuje los alimentos en la boca de alimentación. La presión necesaria dependerá de la consistencia de los alimentos. Ejercer presión ligera para rebanar alimentos suaves, presión moderada para rebanar alimentos firmes, y presión firme para rebanar ingredientes duros. Siempre ejerza presión uniforme.

Para procesar frutas/vegetales redondos, corte la extremidad inferior de la fruta/del vegetal e introdúzcalo en la boca de alimentación, el lado cortado primero. Si es necesario, corte los alimentos para que quepan en la boca de alimentación. Para procesar alimentos pequeños, tales como rábanos o papas nuevas, corte ambas extremidades de la fruta/hortaliza e introduzca esta verticalmente en la boca de alimentación.

Refrigere o congele brevemente el queso antes de procesarlo.

Para triturar/rallar col, lechuga y otras hortalizas de hoja: forme un rollo de hojas e introduzca este verticalmente en la boca de alimentación. Procese, ejerciendo presión uniforme.

NOTA: siempre empuje los alimentos con el empujador nunca introduzca los dedos en la boca de alimentación durante el funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE USO DE LA CUCHILLA AMASADORA

Con el bol montado en la base, inserte la cuchilla amasadora sobre el eje del motor y empújela cuidadosamente hacia abajo hasta que encaje en su lugar.

NOTA: Manéjela con cuidado. Siempre compruebe que la cuchilla está bien asegurada.



Cómo amasar (usando la cuchilla amasadora o la cuchilla picadora)

Para triturar, oprima el botón HIGH (alto), LOW (bajo) o use el programa "AMASAR". Si usa el programa "AMASAR": Primero, use la velocidad 6 para tamizar los ingredientes secos. Luego agregue lentamente el líquido para empezar el proceso de amasado. Incremente la velocidad al nivel 10 para terminar de amasar.

Use la cuchilla amasadora para preparar masa fermentada (masa de pan) y la cuchilla picadora de metal para preparar masa de hojaldre.

Le aconsejamos que bloquee el empujador grande durante el amasado; esto evitará que se mueva. Nota: vibrará, pero eso es normal.

INSTRUCCIONES DE USO DEL BATIDOR

Con el bol montado en la base, inserte el batidor sobre el eje del motor y empújelo cuidadosamente hasta que encaje en su lugar.



Cómo batir

Para montar claras o crema, use el programa "BATIR". La velocidad por defecto (7) es perfecta para montar crema y merengue.

El volumen de ingredientes afectará el tiempo necesario para montar claras o crema. Por ejemplo, montar 1 tazas (235 ml) de crema toma aprox. 1½ minutos (usando la velocidad 7), pero puede que se necesite más tiempo para montar 2 tazas (475 ml) de crema. Sea pendiente al batir para evitar montar demasiado.

Recomendamos que use la tapa para cocinar para mejor visibilidad.

Use el batidor para preparar puré de papas ligero y cremoso.

Recomendamos usar la velocidad 6.

INSTRUCCIONES DE USO DEL KIT PARA CORTAR EN CUBOS

Coloque el bol en la base, e introduzca el adaptador de disco sobre el eje del motor. Con cuidado, ensamble el kit para cortar en cubos según se describe en la página 14.



Cómo cortar en cubos

Nunca use la boca de alimentación grande para cortar en cubos.

Siempre use la boca de alimentación mediana o pequeña. Para procesar alimentos duros, tales como zanahorias o zapallo, siempre use la boca de alimentación más pequeña.

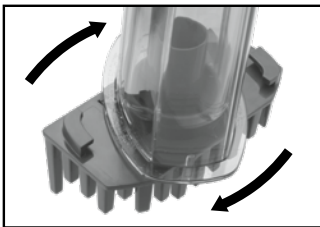
La rejilla y el disco para cortar en cubos cortan las frutas y los vegetales en cubos perfectos. Se recomienda usar la velocidad alta (botón HIGH) para cortar la mayoría de las frutas y de los vegetales. Use la velocidad baja (botón LOW) para cortar alimentos suaves, tales como los kiwis.

Apretuje los alimentos a la izquierda de la boca de alimentación y empújelos ejerciendo presión uniforme.

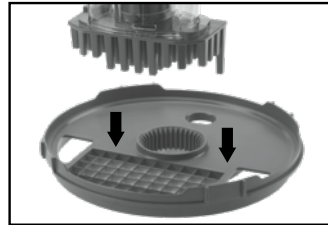
Limpieza de la rejilla para cortar en cubos

No intente limpiar la rejilla con los dedos. SOLAMENTE USE LA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PROVISTA.

1. Desenchufe la unidad y retire el disco para cortar en cubos.
2. Para una limpieza más fácil, conecte el empujador mediano a la herramienta de limpieza para usarlo como mango (véase las ilustraciones a continuación).



3. Haga coincidir los dos dientes largos de la herramienta de limpieza con los agujeros en la derecha y la izquierda de la rejilla; guíe la herramienta de limpieza hasta su posición y empújela firmemente hacia abajo para eliminar los residuos de comida de la rejilla.
4. Para quitar alimentos difíciles de quitar, use el diente alto y puntiagudo en la parte superior de la herramienta de limpieza para empujar el alimento a través de la rejilla.



GUÍA DE USO DEL KIT PARA CORTAR EN CUBOS

Alimento	Accesorio	Velocidad	Instrucciones
Mayoría de los vegetales (papas, calabacines/ calabacitas, etc.)	Kit para cortar en cubos	HIGH	Pelar los vegetales si es necesario y cortarlos en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.
Vegetales suaves (tomates, aguacates, etc.)	Kit para cortar en cubos	LOW	Pelar los vegetales si es necesario y cortarlos en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.
Mayoría de las frutas (manzanas, bananas, fresas, etc.)	Kit para cortar en cubos	HIGH	Pelar las frutas si es necesario y cortarlas en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.
Frutas suaves o muy maduras (kiwis, piña madura, bananas muy maduras, etc.)	Kit para cortar en cubos	LOW	Pelar las frutas si es necesario y cortarlas en pedazos que quepan en la boca de alimentación pequeña o mediana.

CONSEJO: para evitar los derrames, no llene el bol hasta más allá de su capacidad máxima para cada tipo de alimento (véase la tabla en la página 20). **Importante:** la capacidad del bol varía según el tipo de alimento.

CÓMO AJUSTAR EL TIEMPO Y LA VELOCIDAD

Cada función/programa tiene un tiempo y una velocidad preprogramados. Si los ajustes preprogramados le convienen, oprima el botón ►|| para empezar a procesar. Si desea ajustar el tiempo o la velocidad:

- Desplácese en la pantalla hacia el ícono “VELOCIDAD”, y presione el botón ENTER; la velocidad recomendada para la función aparecerá en la pantalla. Para cambiar la velocidad (véase las opciones en la tabla más abajo), desplácese por las opciones hasta la velocidad deseada, y presione el botón ENTER.
- Para ajustar el tiempo: Desplácese en la pantalla hacia el ícono TIEMPO; presione el botón ENTER. Para cambiar el tiempo, desplácese por las opciones hasta el tiempo deseado, y presione el botón ENTER otra vez. ¡O deje que el robot de cocina Cuisinart® Complete Chef™ cuente los segundos para usted!
- La lista de los accesorios requeridos para cada función/programa aparece en la parte inferior de la pantalla. Compruebe que está usando la tapa y el accesorio correctos.

- Presione el botón ►|| para empezar a procesar; la unidad se apagará al final del tiempo preprogramado o del tiempo fijado.



Las velocidades recomendadas para cada función están indicadas en la tabla en la página 20.

FUNCIONES PARA PROCESAR ALIMENTOS

Alimento	Velocidad por defecto	Rango de velocidades	Uso general
Picar/Licuar	12	6 a 12	Picar frutas/vegetales, emulsionar aderezos o salsas, mezclar ingredientes (incluyendo para hacer productos horneados), e incorporar mantequilla fría en harina para hacer hojaldres y galletas.
Amasar	6	6 a 12	Amasar masas de levadura para hacer pan o pizza
Batir	7	6 a 10	Batir y montar crema y claras
Hacer puré	10	6 a 10	Licuar sopas, salsas y papillas
Rebanar	12	9 a 12	Cortar futas/vegetales en rodajas
Triturar	12	9 a 12	Triturar futas/vegetales
Cortar en cubos	12	9 a 12	Cortar en cubos futas/vegetales

TABLA DE CAPACIDADES MÁXIMAS DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS

Alimento	Capacidad
Frutas/vegetales/queso rebanados o triturados	18 tazas
Frutas/vegetales en cubos	10 tazas
Frutas/vegetales picados	8 tazas
Queso duro (p. ej., Parmesano) picado	6 tazas
Puré de frutas/vegetales	8 tazas (volumen procesado), 6 tazas (puré)
Carne, pescado o mariscos picados o molidos	2 libras (910 g)
Líquido fluido	10 tazas (2.35 L)
Mezcla de pastel	Mezcla para una tarta de queso de 9 in. (20 cm); 2 paquetes de mezcla preparada.
Galletas	5 docenas (receta de galletas de chispas de chocolate)
Pan blanco/Masa de pizza	4 tazas (500 g) de harina común o 4 tazas (540 g) harina para hacer pan
Mantequilla de fruto seco (p. ej., maní)	6 tazas
Claros de huevo	10 claras de huevo
Crema líquida para batir ("heavy cream")	2 tazas (475 ml)

GUÍA DE USO DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS

Alimento	Accesorio	Velocidad	Instrucciones
Quesos suaves (ricota/requesón, queso crema, requesón, etc.)	Cuchilla picadora de metal	LOW para mezclar o HIGH para batir	Use queso a temperatura ambiente. Corte el queso en pedazos de 1 in. (2.5 cm) si es necesario. Procese hasta que esté finamente picado, raspando el bol de vez en cuando. Perfecto para preparar tarta de queso, salsas para mojar, relleno de pasta, etc.
Quesos firmes (Cheddar, suizo, Edam, Gouda, etc.)	Disco rebanador o triturador	HIGH	Refrigere o congele brevemente el queso antes de rebanar o triturarlo. Córtelo en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de alimentación. Use presión ligera a moderada.
Quesos duros (Parmesano, Romano, etc.)	Cuchilla picadora de metal Disco rebanador o triturador	PULSE + HIGH	Si usa la cuchilla picadora de metal, córtelo en pedazos de ½ in. (1.5 cm) para picar. Pulse varias veces para romper, y luego procese continuamente hasta que esté finamente picado; esto producirá resultados finos. Córtelo en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de alimentación para rallar o cortar en rodajas. Use presión ligera a moderada.
Papillas	Cuchilla picadora de metal	PULSE + HIGH	Corte las frutas/los vegetales en pedazos de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm). Cocine los ingredientes al vapor hasta que estén muy suaves. Pulse para picar, y luego procese hasta obtener la consistencia deseada (agregar líquido por la boca de alimentación si es necesario). Congele el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales de 1 onza (30 g).
Mantequilla	Cuchilla picadora de metal Disco rebanador o triturador	HIGH	Para acremar: use 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 o rebanar: congélela brevemente. Use presión ligera a moderada. Triturar la mantequilla puede resultar útil para preparar ciertos tipos de hojaldres. Rebanar la mantequilla es perfecto para servir con mazorcas de maíz o pancitos frescos.
Pan rallado o galletas molidas	Cuchilla picadora de metal	PULSE + HIGH	Rómpalo en pedazos. Pulse para picar, y luego procese hasta obtener la textura deseada. Esto producirá la mezcla rallada de pan/galletas saladas/chips perfecta para empanar carne o pescado. ¡Las galletas ralladas son perfectas para preparar corteza de tarta y pastel!
Hierbas frescas	Cuchilla picadora de metal	PULSE	Lave y seque completamente las hierbas. Pulse para picar grueso. Siga pulsando hasta obtener la consistencia deseada.
Carne molida	Cuchilla picadora de metal	PULSE	Corte en pedazos de 1 in. (2.5 cm). Pulse para picar (aprox. 25 pulsaciones largas), y luego procesar continuamente para moler. No procese más de 2 libras (910 g) a la vez. Nunca procesar carne con huesos.
“Helado”	Cuchilla picadora de metal	PULSE + HIGH	Coloque pedazos de 1 in. (2.5 cm) de fruta congelada en el bol. Agregue el líquido (jugo o leche), el edulcorante deseado (azúcar, miel, jarabe simple) y otros sabores. Pulse para romper. Procese hasta obtener una mezcla suave.
Batidos y licuados (“smoothies”)	Cuchilla picadora de metal	LOW	Para preparar batidos, agregue el helado primero. Sin apagar la máquina, vierta la leche por la boca de alimentación y procese hasta obtener la consistencia deseada. Para hacer licuados de frutas, procese las frutas primero, y luego agregue el líquido por la boca de alimentación, sin apagar la máquina.
Nueces	Cuchilla picadora de metal	PULSE + HIGH	Pulse hasta obtener la consistencia deseada. Para preparar mantequilla de nuez (como p. ej., mantequilla de maní), pulse para picar y luego procese hasta que esté suave, raspando el bol de vez en cuando.
Azúcar de sémola	Cuchilla picadora de metal	HIGH	Procese azúcar granulada por aprox. 1 minuto, hasta pulverizarla. El azúcar de sémola es ideal para preparar merengues y otros productos de panadería y confitería.

OPERACIÓN DE LA MÁQUINA DE COCCIÓN

ENSAMBLAJE DE LA MÁQUINA DE COCCIÓN



Antes de usar el robot de cocina Cuisinart® CompleteChef™ por primera vez, lave todas las piezas según se describe en las instrucciones de limpieza (página 36).

1. Coloque el bloque-motor sobre una superficie llana y seca, de manera que los controles apunten hacia usted. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Coloque el bol de acero inoxidable en la base y presione hacia abajo hasta que encaje en su lugar (escuchará un “clic”).



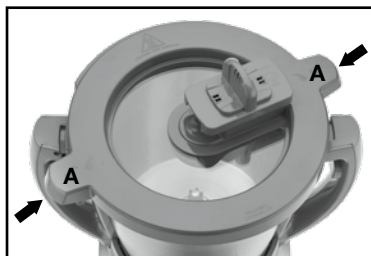
3. Elija el accesorio deseado (véase la lista de accesorios en las páginas 7–9) o siga las instrucciones en la pantalla cuando usa una función, un programa o una receta. Instale el agitador en el bol, sosteniendo el agitador por el eje central y presionando hacia abajo hasta que encaje en su lugar. Si ha procesado ingredientes en el bol, puede dejar la cuchilla picadora de metal en su lugar para revolver los ingredientes a velocidad baja durante la cocción.

Para cocinar al vapor, coloque la cesta de cocción al vapor en el bol (siga instrucciones en la página 35).

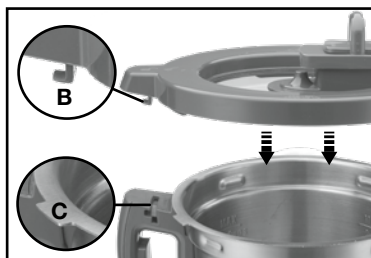


CÓMO ASEGURAR LA TAPA PARA COCINAR AL BOL

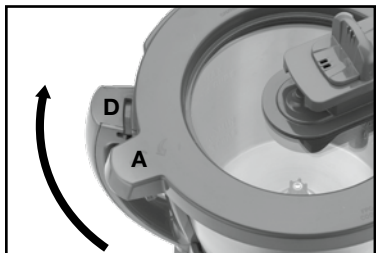
1. Coloque la tapa sobre el bol con las “asas” (A) de la tapa colocadas aprox. a la 1 y a las 7 en punto.



2. Baje la tapa, alineando las patas de bloqueo (B) debajo de las “asas” de la tapa con las patas de metal (C) en el bol.



3. Siga girando en sentido horario hasta que oiga y escuche que los mecanismos de bloqueo de las "asas" de la tapa (A) se enganchen con las asas (D) del bol.
- NOTA:** Para quitar la tapa, simplemente agárrela firmemente y gire en sentido antihorario hasta que las "asas" de la tapa estén a las 1 y a las 7 en puntos, y levántela.

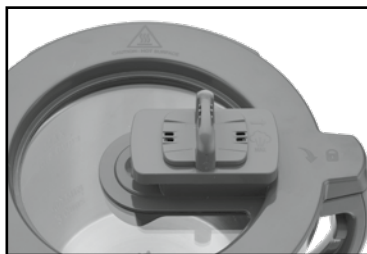


4. Instale el embudo en la tapa para agregar fácilmente ingredientes antes de o durante la cocción.

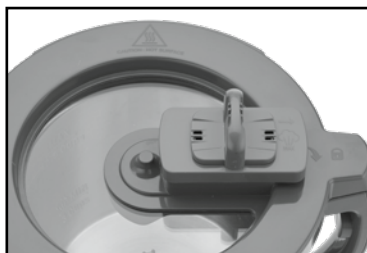


5. Para ajustar el nivel, mueva la tapa de la válvula de vapor desde la izquierda (para menos vapor) hasta la derecha (para más vapor).

Menos vapor



Más vapor



FUNCIONES Y PROGRAMAS

Desplácese por la pantalla de inicio para seleccionar “COCINAR”, y presione el botón ENTER; las funciones más abajo aparecerán en la pantalla. Desplácese por las funciones y presione el botón ENTER cuando se resalte la función deseada.

Cuando elija una función, el TIEMPO, la TEMPERATURA y la VELOCIDAD preprogramadas para esta función aparecerán en la pantalla. Puede usar los ajustes preprogramados o cambiarlos si desea.

La pantalla también indicará los accesorios requeridos.



PERSONALIZADO

Programa personalizado. Elija el tiempo de cocción, la temperatura y la velocidad de agitación para crear sus recetas favoritas.



SALSA / SOPA

Este programa usa el tiempo, la temperatura y velocidad de agitación óptimos para cocinar sopas y salsas a fuego lento.

Puede ajustar los ajustes preprogramados según su preferencia.



COCCIÓN LENTA

Este programa proporciona máxima flexibilidad para cocinar a fuego lento, igual que una olla de cocción lenta. La temperatura de cocción preprogramada es una temperatura muy baja. Si prefiere una temperatura más alta, elija “210°F” (“100°C”). El tiempo de cocción y la velocidad de agitación también pueden ajustarse.



SALTEAR

Este programa es ideal para saltar vegetales e ingredientes aromáticos para crear la base de muchos platos.



BRASEAR (HERVIR A FUEGO LENTO)

Este programa usa la temperatura perfecta para mantener una receta hirviendo a fuego lento hasta que se cocine completamente y desarrolle el sabor.



COCCIÓN AL VAPOR

Este programa es perfecto para cocinar al vapor vegetales, pescado, raviolos chinos y más, usando la cesta de cocción al vapor provista. Use la guía de cocción al vapor (página 37) como pauta.



RISOTTO

Este programa permite preparar risottos perfectos, usando la temperatura perfecta y revolviendo el arroz a la perfección. Nota: está diseñado para usarse *después* de saltar los ingredientes aromáticos.



MANTENER CALIENTE

Esta función mantiene los alimentos a la temperatura de servicio ideal hasta el momento de servir, revolviéndolos de forma intermitente para que se calienten uniformemente.

CÓMO AJUSTAR EL TIEMPO, LA TEMPERATURA Y LA VELOCIDAD

A excepción del programa “PERSONALIZADO”, cada función/programa en la tabla en la página siguiente, y cada receta preprogramada, tiene un TIEMPO, una TEMPERATURA y una VELOCIDAD preprogramados. Si los ajustes preprogramados le convienen, oprima el botón ►► para empezar a cocinar.

1. Para fijar o cambiar el tiempo, oprima el botón ENTER. Use la perilla de selección para seleccionar o ajustar el tiempo, y luego presione el botón ENTER para confirmar su selección. Si no cambia el tiempo, el robot de cocina Cuisinart® Complete Chef™ contará los segundos para usted.
2. Para cambiar la temperatura, desplácese hacia “TEMPERATURA” y presione el botón ENTER. Use la perilla de selección para ajustar la temperatura, y luego presione el botón ENTER para confirmar su selección.
3. Para cambiar la velocidad, desplácese hacia “VELOCIDAD” y presione el botón ENTER. Use la perilla de selección para ajustar la velocidad, y luego presione el botón ENTER para confirmar su selección.
4. La lista de los accesorios requeridos para cada función/receta aparece en la parte inferior de la pantalla. Compruebe que está usando el accesorio correcto. La tapa para cocinar solamente debe usarse para cocinar.
5. Presione el botón ►► para empezar la cocción. Al final del tiempo, la máquina se apagará y escuchará un pitido.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Función	Tiempo por defecto	Temperatura	Velocidad	Uso general
Salsa/Sopa	60 minutos	205 °F (95 °C)	1	Todas las sopas y las salsas que requieren hervirse a fuego
Cocción lenta	120 minutos	205 °F (95 °C)	1	Platos que requieren cocinarse a fuego lento por un tiempo largo, tales como los chiles y los guisos/estofados
Saltear	10 minutos	285 °F (140 °C)	1	Saltear y rehogar vegetales
Risotto	30 minutos	205 °F (95 °C)	2	Risotto
Hervir a fuego lento	30 minutos	205 °F (95 °C)	1	Hervir a fuego lento, escalfar y terminar sopas y salsas
Cocción al vapor	20 minutos	285 °F (140 °C)	N/A	Cocinar frutas, vegetales y proteínas al vapor
Mantener caliente	60 minutos	160 °F (70 °C)	1	Mantener platos cocinados calientes para servir



Al final de la cocción, licue los ingredientes (usando la cuchilla picadora).

Como alternativa, puede cocinar los ingredientes al vapor, o cocinarlos en menos agua que de costumbre, y licuarlos (usando la cuchilla picadora) al final de la cocción, agregando la cantidad deseada de líquido y procesando hasta obtener la consistencia deseada. Use nuestras recetas como pauta para la cantidad de líquido.

Tenga extremo cuidado cuando procese líquidos calientes. Los ingredientes nunca deben exceder la línea de llenado máximo ("MAX").

Véase la tabla en la página 25 para más información y consejos acerca del tiempo, de la temperatura y de la velocidad recomendados para cada función.

EMPIECE A COCINAR

Trate su robot de cocinar Cuisinart® CompleteChef™ como si fuese una estufa. Primero, prepare los ingredientes de la receta, picando, rebanando, triturando o cortándolos en cubos.

Una vez que los ingredientes estén listos, instale el agitador (si es necesario). Si una receta requiere revolver los ingredientes, reemplace el accesorio de preparación por el agitador.

Para cocinar sopas o salsas, puede dejar la cuchilla picadora de metal en el bol. Primero, pique los ingredientes, y luego deje que la cuchilla picadora los revuelva durante la cocción.

TEMPERATURA

Para cada paso de cocción, seleccione la temperatura.

Ajuste de temperatura	Opciones de temperatura
Tibio	85 °F (30 °C) a 110 °F (45 °C)
Bajo	115 °F (45 °C) a 140 °F (60 °C)
Bajo-Medio	145 °F (60 °C) a 170 °F (75 °C)
Medio	175 °F (80 °C) a 205 °F (95 °C)
Ebullición	212 °F (100 °C)
Medio-Alto	215 °F (100 °C) a 240 °F (115 °C)
Alto	245 °F (120 °C) a 285 °F (140 °C)

La unidad tarda de 5 a 10 minutos en calentarse. Use la temperatura más alta para llevar líquido a ebullición, dorar carnes y cocinar rápidamente vegetales. Para saltear vegetales (usados como base en algunas recetas), use temperaturas entre 250 °F (120 °C) y 285 °F (140 °C).

Para cocinar platos que requieran cocinarse por más tiempo usando temperaturas altas, absténgase de usar la temperatura más alta. La temperatura máxima recomendada en este caso es de 250 °F (120 °C).

Para cocinar platos delicados, tales como risottos, recomendamos usar 205 °F (95 °C) durante toda la cocción, desde rehogar los vegetales aromáticos hasta cocinar el arroz.

Para cocinar platos tales como sopas, salsas y guisos/estofados, recomendamos calentar el líquido hasta que hierva, y luego inmediatamente reducir el fuego y mantener la receta hirviendo a fuego lento, entre 205 °F (95 °C) y 210 °F (120 °C), hasta el final de la cocción. Esto permite que los ingredientes se cocinen completamente y desarrolla el sabor.

VELOCIDAD

Para cada paso de cocción, seleccione la velocidad deseada.

Las velocidades 1 a 3 revuelven de forma intermitente. Úselas cuando necesita revolver ingredientes ocasionalmente. Muchas recetas, tales como el risotto, la avena, las salsas y los guisos/estofados, se benefician de revolvearse solamente de vez en cuando.

Las velocidades 4 a 6 revuelven de manera continua. Son recomendadas para recetas que requieren mezclar, emulsionar (p. ej. aderezos) o derretir (p. ej., salsa de queso), y las recetas que llevan huevos (p. ej., salsa holandesa, natilla, etc.)

Algunas recetas, tales como los platos cocinados al vapor y algunas recetas de salsa y sopas, no requieren revolver los ingredientes.

CONSEJOS ADICIONALES

La mayoría de las recetas convertidas para cocinarse en el robot de cocina requerirán menos líquido que las recetas originales, ya que menos evaporación se produce durante la cocción.

Se aconseja raspar el bol ocasionalmente durante el procesado y la cocción para asegurar que los ingredientes se incorporen de manera uniforme.

Para cambiar cualquiera de los ajustes (el tiempo, la temperatura o la velocidad) durante la cocción, primero presione el botón ►II, y luego presione el botón ◀ para regresar a la pantalla anterior y cambiar el ajuste. Después de elegir el nuevo ajuste, presione el botón ►II para continuar el proceso de cocción.

Siempre use la tapa para cocinar para cocinar/usar un programa de cocción.

Use la tapa para procesar para picar/licuar, rebanar, triturar y cortar en cubos y amasar.

Nota: También puede usar la tapa para cocinar para picar, licuar y amasar (en algunos casos, se aconsejable).

Quite la tapa de la válvula de escape del vapor cuando cocina ingredientes que requieren dorarse más, o cuando está reduciendo líquidos. Deje la tapa de la válvula de escape del vapor en su lugar cuando cocina a fuego lento, lleva líquidos a ebullición, mantiene caliente, cocina al vapor o cocina granos/cereales.

CÓMO COCINAR ARROZ/CEREALES

Los granos/cereales deben cocinarse directamente en el bol, sin agitador ya que no es necesario revolverlos.

Permita que el arroz o los granos/cereales descansan por 10 minutos al final de la cocción antes de abrir la tapa.

Arroz blanco

1 taza (200 g) de arroz + 1½ tazas (355 ml) de agua

Cocine en 285 °F (140 °C) por 12 a 15 minutos para llevar a ebullición. Luego, cocine por 20 minutos en 205 °F (95 °C).

Deje reposar por 10 minutos antes de quitar la tapa.

Arroz integral

1 taza (190 g) de arroz + 2 tazas (475 ml) de agua

Cocine en 285 °F (140 °C) por 12 a 15 minutos para llevar a ebullición. Luego, cocine por 45 minutos en 205 °F (95 °C).

Deje reposar por 10 minutos antes de quitar la tapa.

Quinua

1 taza (170 g) de quinua + 2 tazas (475 ml) de agua

Cocine en 285 °F (140 °C) por 12 a 15 minutos para llevar a ebullición. Luego, cocine por aprox. 8 minutos en 205 °F (95 °C).

Deje reposar por 10 minutos antes de quitar la tapa.

CÓMO COCINAR PASTA

No cocine más de media libra (225 g) de pasta a la vez, ya que el líquido de cocción produce mucha espuma. Cocine la pasta en 285 °F (140 °C), según las instrucciones del fabricante.

CÓMO COCINAR FRIJOLES SECOS

Remoje 1 taza (150 g) de frijoles en agua por la noche. Escure los frijoles y colóquelos en el bol. Cubra los frijoles con un mínimo de 2 in. (5 cm) de agua. Caliente el agua en 285 °F (140 °C) hasta que hierva, y luego reduzca la temperatura a 205 °F (95 °C) y cocine los frijoles hasta que estén suaves (el tipo de frijoles determinará el tiempo de cocción).

CÓMO TOSTAR NUECES

Coloque 1 a 1½ tazas (150 a 225 g) de nueces en el bol. Si desea picar las nueces, use la cuchilla picadora de metal. Si no, instale el agitador.

Fije el tiempo en 5 minutos, la temperatura en 200 °F (100 °C) y la velocidad en "4".

Cuando estén tostados, use la función "PULSAR" para picar hasta obtener la consistencia deseada.

CÓMO USAR LAS RECETAS



Aquí encontrará más de 200 recetas programadas, y varias maneras de encontrar la receta deseada.

Desplácese por las opciones usando la perilla de selección. Presione el botón ENTER para elegir una opción.



TODAS LAS RECETAS

Más de 200 recetas preprogramadas, con instrucciones paso a paso, listas de ingredientes e información nutricional.



CATEGORÍAS

Seleccione cualquier categoría para ver las recetas en esta categoría.

Desayunos



Ensaladas



Salsas/Básicas



Pizzas



Panes/Masas



Bebidas



Aperitivos



Sopas



Platos principales



Acompañamientos



Postres



FAVORITAS

Esta lista incluye solamente las recetas que haya puesto en su lista de recetas favoritas. Para incluir una receta en su lista de recetas favoritas, simplemente haga clic en el corazón arriba a la derecha de la pantalla.





RECIENTES VISTAS

Permite ver fácilmente las últimas recetas que ha visto.

EMPEZAR A USAR RECETAS


Hemos programado el robot de cocina Cuisinart® CompleteChef™ con más de 200 recetas, incluyendo instrucciones paso a paso para cada receta.

1. Desplácese por “TODAS LAS RECETAS” o por “CATEGORÍAS” para ver las recetas, y presione el botón ENTER cuando se resalte la receta deseada para elegir esta receta. La pantalla de inicio de la receta aparecerá. Desde la pantalla de inicio, presione ENTER otra vez para ver los ingredientes, la información nutricional y la opción “Empezar”, así como la lista de los accesorios requeridos.
2. Use la perilla de selección para desplazarse hacia “INGREDIENTES” y presione el botón ENTER. Después de ver y preparar los ingredientes, presione el botón ENTER o el botón  para regresar a la pantalla anterior.
3. Cuando esté lista/o para empezar, elija “EMPEZAR” y presione el botón ENTER. Desplácese por los pasos de la receta para preparar y cocinar los ingredientes.
4. Cuando el mensaje “Pulsar ENTER” aparezca en la pantalla, presione el botón ENTER para empezar a procesar/cocinar. El tiempo, la temperatura y la velocidad preprogramados aparecerán en la pantalla. Si los ajustes preprogramados le convienen, oprima el botón  para empezar a procesar/cocinar.
5. La lista de los accesorios requeridos para cada paso aparece en la parte inferior de la pantalla; compruebe que está usando el accesorio correcto.
6. La unidad se apagará automáticamente al final del ciclo de procesamiento/cocción.

CONSEJOS IMPORTANTES

Le recomendamos que se familiarice con los ingredientes y los pasos antes de empezar.

También le recomendamos que prepare todos los ingredientes antes de empezar.

Durante la cocción, presione el botón  para ver los pasos siguientes, ya que hay pasos que pueden realizarse mientras los alimentos se están cocinando.

Use nuestras recetas como pauta para convertir sus recetas favoritas.

LISTA DE RECETAS

 DESAYUNOS Y DESAYUNOS-ALMUERZOS			
Recetas	Función	Vegetariano	Sin gluten
Tazón de açai	Procesar	✓	✓
Panqueques de banana	Procesadora de alimentos	✓	
“Crêpes” (crepas)	Cocinar/Procesar	✓	
Mantequilla de arándanos azules/lavanda	Procesar	✓	✓
Jarabe de arce con arándanos azules o agrios	Cocinar	✓	✓
Manzanas caramelizadas	Cocinar/Procesar	✓	✓
Rollos de canela	Procesar	✓	
Salvado de avena con arándanos agrios	Cocinar	✓	✓
Crema de avena con arándanos azules	Cocinar	✓	✓
Huevos florentinos	Cocinar/Procesar	✓	
Huevos duros/pasados por agua	Cocinar	✓	✓
Papas salteadas	Cocinar/Procesar	✓	✓
Muesli/Granola caliente	Cocinar	✓	✓
Avena con canela y jarabe de arce	Cocinar	✓	✓
Muffins “Morning Glory”	Procesar	✓	
Arroz con vegetales para el desayuno	Cocinar/Procesar	✓	✓
Tazón energético para el desayuno	Cocinar/Procesar	✓	✓
Mermelada de frutas del bosque rápida	Cocinar/Procesar	✓	✓
Tarta de papas e hinojo rústica	Procesar	✓	
“Shakshuka” (huevos escalfados en salsa de tomate)	Cocinar/Procesar		✓
Pan de calabacín con especias	Procesar	✓	



APERITIVOS/ANTOJITOS

Recetas	Función	Vegetariano	Sin gluten
Pollo en salsa Buffalo	Cocinar/Procesar	✓	✓
Salsa para mojar de cebolla caramelizada	Cocinar/Procesar	✓	✓
Huevos rellenos	Cocinar	✓	✓
Salsa de vegetales asados	Cocinar/Procesar	✓	✓
“Gougères”	Cocinar/Procesar	✓	
Guacamole	Procesar	✓	✓
Humus	Procesar	✓	✓
Salsa de mango/aguacate	Procesar	✓	
Salsa de durazno	Procesar	✓	✓
Pico de gallo	Procesar	✓	✓
“Popovers”	Procesar/Cocinar	✓	
“Nachos” de papa	Procesar	✓	✓
Queso fundido	Cocinar/Procesar	✓	
“Caponata” siciliana	Cocinar/Procesar	✓	✓
Crema para mojar de espinaca y alcachofa	Cocinar/Procesar	✓	✓
Albóndigas suecas	Cocinar/Procesar		
Empanadas de vegetales	Cocinar/Procesar	✓	



ENSALADAS

Recetas	Función	Vegetariano	Sin gluten
Ensalada de col asiática	Procesar	✓	✓
Ensalada de vegetales picados	Procesar	✓	✓
Ensalada de col clásica	Procesar	✓	✓
Ensalada de huevos	Cocinar/Procesar	✓	✓
Ensalada de papa	Cocinar/Procesar	✓	✓
Ensalada de pepino	Procesar	✓	✓
“Tabbouleh” (tabulé)	Procesar	✓	
Ensalada asiática de tres frijoles	Cocinar/Procesar	✓	✓



SOPAS

Recetas	Función	Vegetariano	Sin gluten
Sopa cremosa de espárragos y puerro	Cocinar/Procesar	✓	✓
Caldo verde	Cocinar/Procesar		✓
Sopa de pollo con fideos	Cocinar/Procesar		
“Cioppino” (sopa de pescado y mariscos)	Cocinar/Procesar		✓
Sopa cremosa de brécol y papas	Cocinar/Procesar	✓	✓
Tubérculos mixtos asados	Cocinar/Procesar	✓	✓
Sopa cremosa de haba blanca	Cocinar/Procesar	✓	✓
Sopa cremosa de calabaza moscada con curry	Cocinar/Procesar	✓	✓
Sopa de cebolla francesa	Cocinar/Procesar		✓
Gazpacho	Procesar	✓	✓
“Minestrone”	Cocinar/Procesar	✓	
Sopa cremosa de papas y puerro	Cocinar/Procesar	✓	✓
Caldo de pollo rápido	Cocinar		✓
Sopa de camote con chipotle	Cocinar/Procesar	✓	✓
“Soupe au pistou” (sopa de vegetales con salsa pistou)	Cocinar/Procesar	✓	✓
Sopa de tortilla	Cocinar/Procesar		✓



SALSAS/ADEREZOS/RECETAS BÁSICAS

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
Salsa Alfredo	Cocinar	✓	
Compota de manzana	Cocinar/Procesar	✓	✓
Marinada asiática	Procesar	✓	✓
Pan rallado básico/con hierbas	Procesar	✓	
Salsa de queso básica	Cocinar/Procesar	✓	
Pesto de albahaca	Procesar	✓	✓



SALSAS/ADEREZOS/RECETAS BÁSICAS

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
“Béchamel” (salsa besamel)	Cocinar/Procesar	✓	
Salsa boloñesa	Cocinar/Procesar		✓
Aderezo de suero de leche	Procesar	✓	✓
Vinagreta de Champán	Procesar	✓	✓
Curry de coco	Cocinar/Procesar	✓	✓
Vinagreta de cítricos	Procesar	✓	✓
Salsa de vegetales del huerto	Cocinar/Procesar	✓	✓
Aderezo “Green Goddess” (diosa verde)	Procesar	✓	✓
Mantequilla de hierbas frescas	Procesar	✓	✓
Vinagreta de hierbas	Procesar	✓	✓
Salsa holandesa	Cocinar/Procesar	✓	✓
Salsa Marinara	Cocinar/Procesar	✓	✓
Salsa de champiñones	Cocinar/Procesar	✓	✓
Mantequilla de maní	Procesar	✓	✓
Salsa de maní	Procesar	✓	✓
Salsa de pizza	Cocinar/Procesar	✓	✓
Salsa de chile rojo	Cocinar/Procesar	✓	✓
Salsa de pimiento rojo asado	Cocinar/Procesar	✓	✓
Salsa de carne simple	Cocinar		
Jarabe simple	Cocinar	✓	✓
Salsa de tomate	Cocinar/Procesar	✓	✓



PLATOS PRINCIPALES

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
Lubina/Róbalo al estilo asiático	Cocinar/Procesar		✓
Almejas al vapor de cerveza con chorizo	Cocinar/Procesar		✓
Tazón de burrito	Cocinar/Procesar	✓	✓
Hamburguesas de pollo con salsa de mango	Procesar		✓
Pollo con pimientos	Cocinar/Procesar		✓
Pollo con ravioles chinos	Cocinar/Procesar		
Chile verde	Cocinar/Procesar		✓
Estofado de res clásico	Cocinar/Procesar		✓
“Falafels” (croquetas de garbanzo)	Procesar	✓	✓
Albóndigas de Abuela	Cocinar/Procesar		
Tazón correano de arroz/res barbacoa	Cocinar/Procesar		✓
Pollo desmenuzado al estilo latino	Cocinar		✓
Mejillones en vino blanco y tomillo	Cocinar/Procesar		✓
Cerdo con piña y chipotle	Cocinar/Procesar		✓
Cerdo en salsa de piña/chipotle	Cocinar/Procesar		✓
Posole rojo	Cocinar/Procesar		✓
Tazón de quinua con salmón y verduras	Cocinar/Procesar		✓
“Shepherd’s pie” (empanada del pastor)	Cocinar/Procesar		✓
Tacos americanos	Cocinar/Procesar		✓
Súper hamburguesa	Procesar		✓
Pollo Tikka Masala	Cocinar/Procesar		✓
Chile de pavo	Cocinar/Procesar		✓
Tazón de farro vegetariano	Cocinar/Procesar	✓	
Lasaña vegetariana	Cocinar/Procesar	✓	
Ravioles de setas silvestres	Cocinar/Procesar	✓	



PIZZAS

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
Pizza con corteza coliflor	Procesar	✓	✓
Focaccia romana	Procesar	✓	✓
Pizza hawaiana	Procesar		
Pizza de vegetales mediterráneos	Procesar	✓	
Pizza de champiñones	Cocinar/Procesar	✓	
Pizza de pepperoni	Procesar		
“Pissaladière”	Cocinar/Procesar		
Pizza blanca	Procesar		
Pizza Margarita	Procesar	✓	
“Calzone” de pimiento rojo asado	Cocinar/Procesar	✓	
“Calzone” de salchicha y brócoli	Cocinar/Procesar		
Pizza de salchicha y espinaca	Procesar		
Pizza de vegetales	Cocinar/Procesar	✓	



ACOMPAÑAMIENTOS

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
Habas en salsa de tomate	Cocinar/Procesar	✓	✓
Risotto básico	Cocinar/Procesar	✓	✓
Risotto de calabaza moscada	Cocinar/Procesar	✓	✓
Arroz de coliflor	Cocinar/Procesar	✓	✓
Acelga a la sidra	Cocinar/Procesar		✓
Espinaca a la crema	Cocinar/Procesar	✓	
Puré de papas cremoso	Cocinar/Procesar	✓	✓
Relleno para pavo	Cocinar/Procesar	✓	
“Latkes” (panqueques de papa rallada)	Procesar	✓	✓
Macarrones con queso	Cocinar/Procesar	✓	
Puré de camote con jarabe de arce	Cocinar/Procesar	✓	✓
Risotto de boletus	Cocinar/Procesar	✓	✓
Arroz pilaf	Cocinar/Procesar	✓	✓
Risotto Milanese	Cocinar/Procesar	✓	✓
Grelo salteado	Cocinar/Procesar	✓	✓
Coles de Bruselas con “pancetta”	Cocinar/Procesar		✓
Arroz español	Cocinar/Procesar	✓	✓
Risotto de primavera	Cocinar/Procesar	✓	✓
Espárragos al vapor	Cocinar	✓	✓
Risotto de setas silvestres	Cocinar/Procesar	✓	✓



MASAS/PANES

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
Masa de hojaldre dulce	Procesar	✓	
Pan blanco básico	Procesar	✓	
“Brioche”	Procesar	✓	
Pancitos de mantequilla	Procesar	✓	
Pan de maíz con queso Cheddar	Procesar	✓	
Masa hojaldre	Procesar	✓	
“Bagels” sin gluten	Procesar	✓	✓
Masa de pizza sin gluten	Procesar	✓	✓
Masa de pasta	Procesar	✓	
“Pâte à choux” (masa de choux)	Procesar	✓	
“Pâte Brisée” (masa quebrada)	Procesar	✓	
“Pâte sucrée” (masa dulce)	Procesar	✓	
Masa de pizza	Procesar	✓	
Pan de trigo integral	Procesar	✓	



POSTRES

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
“Helado” de banana con chocolate	Procesar	✓	
Pastel de zanahoria con manzanas caramelizadas	Procesar	✓	
Sabayón de Champán	Cocinar	✓	✓
Corteza de chocolate (“chocolate bark”) con nueces y frutas secas	Cocinar	✓	✓
Corteza de galletas de chocolate	Procesar	✓	
Tarta de crema de chocolate	Cocinar/Procesar	✓	
“Ganache” de chocolate	Cocinar	✓	✓
Tarta (“pie”) de manzana con canela	Procesar	✓	
Galletas de mantequilla con limón	Procesar	✓	
Tarta de queso clásica	Procesar	✓	
Baño de queso crema	Procesar	✓	✓
“Crème anglaise” (crema inglesa)	Cocinar	✓	✓
Glaseado	Procesar	✓	✓
Trufas de chocolate con café	Cocinar	✓	✓
Corteza de galletas Graham	Procesar	✓	
Salsa de chocolate caliente	Cocinar	✓	✓

POSTRES

"Donuts" de especias	Cocinar/Procesar	✓	
Crema de limón	Cocinar/Procesar	✓	✓
Tarta de limón francesa	Cocinar/Procesar	✓	
Sorbete de mango	Procesar	✓	
Suspiros de merengue	Procesar	✓	✓
Galletas de mantequilla de pacanas	Procesar	✓	
Tarta de calabaza	Procesar	✓	
Arroz con leche	Cocinar	✓	✓
Soufflé de albaricoques asados	Procesar	✓	✓
Galletas de azúcar	Procesar	✓	
Ensalada de frutas tropicales	Procesar	✓	✓
Peras escalfadas con vainilla	Cocinar	✓	✓
Crema batida	Procesar	✓	✓

BEBIDAS

Receta	Función	Vegetariano	Sin gluten
Té Chai	Cocinar	✓	✓
Batido de frutas frescas	Procesar	✓	✓
Leche dorada	Cocinar	✓	✓
Chocolate caliente	Cocinar	✓	✓
"Toddy" caliente	Cocinar	✓	✓
"Lassi" de mango	Procesar	✓	✓
"Latté" de té matcha	Cocinar	✓	✓
Vino/Sidra con especias	Cocinar	✓	✓
Leche de avena	Procesar	✓	✓
Sangría	Procesar	✓	✓

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR

Alimento	Cantidad	Preparación	Tiempo
Arvejas de vaina	12 onzas (340 g)	Limpiar	16 minutos
Brécol/Brócoli	1 libra (455 g)	Cogollos y tallos cortados	18 a 20 minutos
Calabacines/Calabacitas ("zucchini") o calabacín amarillo ("summer squash")	1 libra (455 g)	Cortar en rodajas de ¼ in. (0.5 cm)	18 minutos
Camarones	1 libra (455 g)	Pelar	15 minutos
Camote/batata	12 onzas (340 g)	Cortar en cubos de 1 in. (2.5 cm)	22 a 18 minutos
Coles de Bruselas	1 libra (455 g)	Cortar a la mitad	16 minutos
Col	1 pequeña	Cortar en cuartos	24 minutos
Coliflor	1 libra (455 g)	Cogollos	18 minutos
Espárragos	4 onzas (115 g), 15	Limpiar	16 minutos
Huevos	12	Perforar un agujero en la parte inferior de cada huevo	12 minutos: yema líquida; 24 minutos: duros
Judías/Ejotes/Habichuelas	12 onzas (340 g)	Limpiar	18 minutos
Mazorcas de maíz asadas	2 mazorcas	Cortar a la mitad	24 minutos
Papas nuevas	1 libra (455 g)	Cortar a la mitad o en trozos de 1 in. (2.5 cm)	24 minutos
Papas amarillas	12 onzas (340 g)	Cortar en cubos de 1 in. (2.5 cm)	26 a 28 minutos
Pechuga de pollo	1 libra (455 g)	Entera	20 a 22 minutos
Pescado	1 libra (455 g)	Filetes	22 a 25 minutos
Tirabeques/arvejas chinas	12 onzas (340 g)	Limpiar	16 minutos
Zanahorias	1 libra (455 g)	"Baby"	22 a 24 minutos
Zanahorias	1 libra (455 g)	Cortar en rodajas de ¼ in. (0.5 cm)	16 minutos

NOTA: Agregar agua al bol hasta la línea "MAX".

LIMPIEZA, ALMACENAJE Y MANTENIMIENTO

Mantenga su robot de cocina Cuisinart® CompleteChef™ en la encimera, para siempre tenerlo listo. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Mantenga las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.

Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas, pero recomendamos que las coloque en la bandeja superior del lavavajillas ya que, con el tiempo, el intenso calor del agua en la bandeja inferior del lavavajillas puede dañar las tapas y los accesorios.

Ponga la tapa recta, con la boca de alimentación apuntando hacia arriba, para que se limpie bien. Ponga el bol y el empujador al revés. Tenga cuidado al sacar las cuchillas y los discos del lavavajillas.

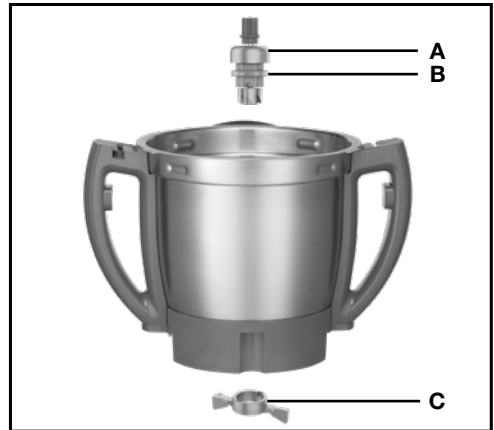
Le recomendamos que enjuague el bol, las tapas, el empujador, las cuchillas y los discos inmediatamente después del uso para evitar que residuos de alimentos se sequen en ellos, lo que dificulta la limpieza. Cerciórese de poner el empujador al revés para que el agua se escurra. Si alimentos quedaron atrapados en el empujador, enjuague este en agua o límpielo con un cepillo para biberones.

Los anillos de sellado en las tapas de la procesadora de alimentos y de la máquina de cocción son removibles y aptos para lavavajillas. Para volver a ensamblar la tapa para procesar después de lavarla, halle el símbolo ●●● en el anillo de sellado. Alinee este símbolo con el mismo símbolo que se encuentra dentro de la tapa para procesar. Presione firmemente para encajar en su lugar.

El anillo de sellado es reversible y se puede volver a montar estirándolo alrededor del borde de la tapa.

Para eliminar los residuos de alimentos pegados en el bol, remoje el bol en agua jabonosa tibia, y luego restriegue con una esponja de acero inoxidable.

El eje en el centro del bol se puede quitar para su limpieza. El eje consta de tres partes: el eje de metal (A), la junta de silicona, y la tuerca (C). Para desensamblar el eje, gire la tuerca en sentido antihorario hasta que se suelte el eje de metal.



Las tres piezas del eje deben lavarse a mano. Después de lavarlas, vuelva a ensamblar el eje, colocando la junta en el eje de metal. Coloque el eje de metal (con la junta) en el bol y asegúrelo con la tuerca, girando esta en sentido horario.

Si lava las cuchillas y los discos a mano, haga esto con mucho cuidado. Sosténgalos por el eje de plástico. No los deje en agua jabonosa, donde los puede perder de vista.

Para limpiar las cuchillas, 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. De ser necesario, restriéguela con cepillo.

Limpie la base después de cada uso con un paño suave ligeramente humedecido. Séquela bien.

Si los pies dejan marcas en la encimera, rocíe producto quitamanchas y restriegue con una esponja humedecida.

Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo.

IMPORTANTE: No guarde las cuchillas ni los discos sobre el eje del motor. Instale la cuchilla o 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 heridas resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad.

Manipule y guarde las cuchillas y los discos con sumo cuidado; sus filos son muy afilados.

Asegúrese de que el bol está debidamente instalado antes de instalar la cuchilla o el disco.

Asegúrese de que la cuchilla o el disco están debidamente asentados sobre el eje del motor, lo más abajo posible.

Siempre coloque la cuchilla en el bol *antes* de agregar los ingredientes.

Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos ni una espátula en la boca de alimentación.

Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o sacar el empujador.

Siempre desenchufe el aparato antes de retirar los alimentos del bol, limpiar el aparato, instalar o sacar piezas.

Siempre retire el bol de la base antes de sacar la cuchilla.

Tenga cuidado de no dejar caer la cuchilla al vaciar el bol. Sáquela antes de inclinar el bol.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El motor de su robot de cocina Cuisinart® Complete Chef™ funciona con corriente estándar. Las especificaciones eléctricas del aparato están indicadas en la etiqueta debajo de la base.

Un interruptor de seguridad apagará automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Esto puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas por un tiempo prolongado, o cuando usa el aparato sin interrupción por un tiempo excesivo. En caso de que esto suceda, la unidad se apagará.

Ponga el interruptor en "OFF" y desenchufe la unidad. Permita que el motor se enfríe por 10 minutos o más (hasta una hora en casos extremos). Vuelva a enchufar la unidad.

Un mecanismo de seguridad impide que el aparato se ponga en marcha a menos que el bol y la tapa estén debidamente cerrados. El motor de la procesadora se apaga muy

rápidamente después de apagar el aparato y se detiene automáticamente al sacar el empujador de la boca de alimentación. Un circuito de parada rápida también permite que el motor se detenga en segundos.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas al picar/rebanar/triturar

Problema: Los alimentos picados no son uniformes.

Solución:

- Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm) antes de procesarlos.
- No sobrellene el bol y procese los alimentos en varias veces si es necesario.

Problema: Las rebanadas no son uniformes o son sesgadas.

Solución:

- Coloque los alimentos en la boca de alimentación con el lado cortado apuntando hacia abajo. Siempre use la boca de alimentación más pequeña posible.
- Procese, ejerciendo presión uniforme sobre el empujador.

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

Solución:

- Apriete los alimentos en la boca de alimentación.

Problema: Quedan pedazos de alimento arriba del disco.

Solución:

- Esto es normal; corte los pedazos a mano.

Problema: La tapa para procesar está desalineada y no se puede bloquear en su lugar.

Solución:

- Cerciórese de que el anillo sellador de la tapa para procesar está en su lugar y que la tapa esté ensamblada correctamente. Véase las instrucciones en la página 14.
- Compruebe que no hay ninguna obstrucción.

Kit para cortar en cubos

Problema: Pedazos de alimentos están atascados en la rejilla.

Solución:

- No intente limpiar la rejilla con los dedos. SOLAMENTE USE LA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PROVISTA.
- Primero, desenchufe la unidad, y luego retire el disco para cortar en cubos.
- Use el diente alto y puntiagudo en la parte superior de herramienta de limpieza para empujar los alimentos a través de la rejilla.
- De ser necesario, conecte el empujador mediano a la tapa para procesar y haga coincidir los dos dientes largos de la herramienta de limpieza con los agujeros en la derecha y la izquierda de la rejilla. Guíe la herramienta de limpieza hasta su posición y empújela firmemente hacia abajo para eliminar los residuos de comida de la rejilla.

Problema: Los pedazos no son uniformes.

Solución:

- Apriete los alimentos a la izquierda de la boca de alimentación mediana o pequeña.
- Use la boca de alimentación pequeña para los alimentos pequeños o delgados.
- Ejercer presión uniforme al empujar el empujador.

Problemas al amasar

Problema: El motor pierde velocidad.

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Divida la masa en dos porciones y amase cada porción por separado.
- Puede que la masa esté demasiado húmeda. Si el motor acelera, siga procesando. En el caso contrario, agregue harina, una cucharada a la vez, hasta que el motor acelere. Siga procesando hasta que la masa se desprege de las paredes del bol.

Problema: La cuchilla no incorpora los ingredientes.

Solución:

- Siempre ponga la procesadora en marcha antes de agregar líquido. Vierta el líquido lentamente por el orificio en el empujador, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido salpica o chapotea al

añadirlo, permita que los ingredientes secos lo absorban antes de agregar más.

- Vierta el líquido en la boca de alimentación, en el momento preciso en que la masa pasa bajo esta; procure no verter el líquido directamente en el fondo del bol.

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

Solución:

- Esto puede pasar si la masa está demasiado pegajosa. Con cuidado, vuelva a instalar la cuchilla y, después de encender la máquina, agregue inmediatamente 2 cucharadas (15 g) de harina por la boca de alimentación.

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.
- Puede que la masa esté demasiado húmeda.

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

Solución:

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

Problema: La masa parece dura.

Solución:

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

Problema: La masa está demasiado seca.

Solución:

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

Problema: La masa está demasiado húmeda.

Solución:

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

Cocción

Problema: Los alimentos no se están cocinando uniformemente o hay residuos oscuros en el fondo del bol.

Solución:

- Baje la temperatura de cocción o aumente la velocidad de agitación.

Problema: La máquina no se calienta.

Solución:

- Compruebe el ajuste de temperatura. La máquina tarda de 5 a 10 minutos en alcanzar la temperatura fijada.

Problema: La máquina no agita constantemente.

Solución:

- Compruebe la velocidad de agitación. Las velocidades 1 a 3 revuelven de forma intermitente. Las velocidades 4 a 6 revuelven de manera continua.

Problema: La tapa para cocinar está desalineada y no se puede bloquear en su lugar.

Solución:

- Cerciórese de que el anillo sellador de la tapa está en su lugar y de que la tapa está ensamblada correctamente. Véase las instrucciones en la página 22.
- Compruebe que no hay ninguna obstrucción.

Problemas técnicos

Problema: El motor no se enciende.

Solución:

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

Problema: El aparato se apaga durante el uso.

Solución:

- La tapa puede haberse desbloqueado; compruebe que está bien cerrada.
- Un cortocircuito de seguridad apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento, lo cual puede ocurrir al procesar mezclas espesas durante un tiempo prolongado. Ponga el interruptor en "OFF" y desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe por 10 minutos antes de continuar.

Problema: El motor pierde velocidad durante el funcionamiento

Solución:

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

Problema: El aparato se mueve durante el uso

Solución:

- Cerciórese de que los pies de caucho debajo de la base están limpios y secos. También cerciórese de que la cantidad de alimentos no excede la capacidad máxima del bol.
- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (p. ej., al rebanar/triturar/rallar queso o al amasar). Si hay un desequilibrio en el bol, esto también puede hacer que la unidad vibre o se mueva durante el funcionamiento.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

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

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 800-726-0190. Cuisinart será responsable

por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return, o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

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

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

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

20CE059309

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

IB-16161-ESP
