

Cuisinart® INSTRUCTION & RECIPE BOOKLET



Cuisinart Elite Collection® 4-Cup Chopper/Grinder

CH-4 Series

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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder and the standard parts for it: SmartPower® metal chopping/grinding blade with BladeLock System, spatula, and instruction/recipe booklet.

CAUTION: THE CUTTING BLADE HAS VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking, please follow these instructions:

1. Place the box on a table or kitchen counter. Be sure the box is right side up.
2. Lift and remove the cardboard lid from the work bowl cover.
3. Grasping the work bowl handle, lift the unit up and out of the box and place on the tabletop.
4. Turn the work bowl clockwise to unlock it from the unit base. Lift up and remove.
5. **CAREFULLY REMOVE THE METAL BLADE BY GRASPING THE CENTER WHITE HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADE, AS IT IS RAZOR SHARP.**
6. Read the instructions thoroughly before using the machine.

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

CONTENTS

| | |
|---|----|
| Important Safeguards..... | 2 |
| Introduction | 3 |
| Assembly Instructions | 3 |
| Tips For Processing Food | 4 |
| Processing Food | 4 |
| Cleaning, storage and maintenance | 5 |
| Troubleshooting | 5 |
| Operating Techniques | 5 |
| Recipes..... | 8 |
| Warranty | 11 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be adhered to, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electric shock, do not put motor base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. **Always unplug unit from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before cleaning, and before removing food from bowl. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions, or if appliance has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Customer Service (see Warranty for details) for examination, repair, and electrical or mechanical adjustment.

7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not use outdoors.
10. Keep hands and utensils away from moving blade while processing, to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the chopper/grinder. A scraper may be used, but must only be used when the chopper/grinder is not running.
11. **Blade is extremely sharp. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Always allow blade to stop moving before removing cover.**
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting work bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism, as serious injury may result.
15. Before using, check work bowl for presence of foreign objects.
16. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

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

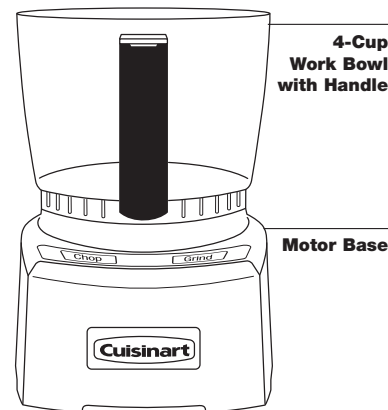
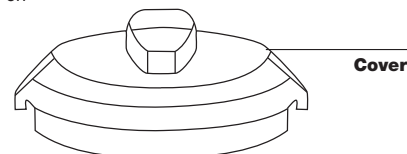
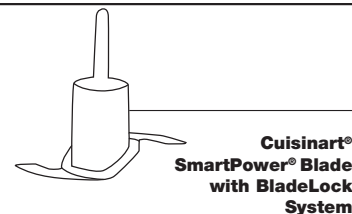
INTRODUCTION

Congratulations on your new Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder! It handles a variety of food preparation tasks, such as chopping, grinding, puréeing, emulsifying, and blending. The patented SmartPower® auto-reversing blade features an incredibly sharp edge for delicate chopping and puréeing soft foods. The reverse edge is blunt, to grind through spices and harder foods. And the exclusive BladeLock System enables the blade to lock into the bowl, so you can now pour ingredients out of the bowl without first having to remove the blade.

The powerful high-speed motor works hard and fast to accomplish small jobs with ease. Chop herbs, onions, garlic; grind spices, hard cheese; purée baby foods; blend homemade mayo and flavored butter – all in this one compact machine. You have virtually unlimited options with the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder. Enjoy!

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. With the base unit on the tabletop, place the work bowl firmly on the motor base. Opening at back of bowl must face column at back of chopper/grinder.
2. Turn the work bowl counterclockwise to lock onto base.
3. CAREFULLY pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. Firmly push to ensure that the blade is locked into position. **IMPORTANT: HANDLE WITH CARE – THE BLADE IS NOT PERMANENT.**
4. Add food ingredients.
5. Place the cover on the work bowl with the long tab to the right of the rear column.
6. Turn cover counterclockwise (toward column) to securely lock into locking post.
7. Plug unit into wall socket.
8. You are ready to Chop/Grind.



Spatula (not shown)

TIPS FOR PROCESSING FOOD

Preparing the Food

Size

Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size – about ½ inch (12mm) to a side or as specified under Operation/Technique on pages 6 and 7. If you don't start with pieces that are small and uniform, you will not get an even chop.

Quantity

Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and it strains the motor. As a rule of thumb, remember most foods should not reach more than ¾ of the way up the workbowl. Use the quantities given in the charts and recipe section as a guide.

Note: Due to the powerful motor provided with this unit, it is recommended to use one hand to support the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder during operation.

Selecting the Right Operating Control

Use the **Chop** function for chopping, pureeing and mixing. It is the right choice, for example, for chopping soft, fragile food such as herbs, celery, onions, garlic and most cheeses. It is also the right choice for pureeing cooked vegetables, making mayonnaise, and mixing salad dressing.

Pulse action is best when you are using the Chop function. Two or three pulses are often enough. Be sure to check the food frequently to prevent overprocessing. If you overprocess, you are likely to get a watery paste instead of a fine chop.

Use the **Grind** function for grinding spices, and for chopping hard food such as peppercorns, seeds, chocolate and nuts.

Continuous-hold action is best when you are using the Grind function. You may have to operate the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder for several seconds

with some food to achieve the desired results – or as long as 20 seconds for some seeds.

When you operate the unit for more than 10 seconds, use a pulse action every 10 seconds or so to allow food to drop to the bottom of the work bowl. This provides more consistent results.

Never operate the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder continuously for longer than 1 minute at a time.

Note: The work bowl and cover may become scratched when you use them for grinding grain and spices. This does not affect the performance of the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder. However, you may want to reserve the original bowl for grinding, and purchase an additional bowl and cover set for other uses. These are available from the Cuisinart Customer Service Department, which you can reach by dialing our toll-free number: 800-726-0190.

Adding Liquid

You can add liquids such as water, oil or flavoring while the machine is running. For example, you might want to add oil when making mayonnaise or salad dressing, or you could add vanilla or alcohol when making frozen yogurt. Pour the liquid through one of the two openings in the cover.

IMPORTANT: Add liquid through only one opening at a time. The other opening must be left free to allow air to escape. If both openings are blocked, liquid cannot flow smoothly into the bowl.

Removing Food from the Sides of the Bowl

Occasionally food will stick to the sides of the bowl as you process. Stop the machine to clear food away. **AFTER THE BLADE HAS STOPPED MOVING**, remove the cover, and use the spatula to scrape the food from the sides of the bowl back into the center. Do not put hands into bowl unless unit is unplugged.

Note: Handle with care – the blade is not permanent.

PROCESSING FOOD

1. **Place the work bowl firmly on the motor base.** Opening at back of bowl must face column at back of the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder. Turn bowl counterclockwise to lock in place.
2. **Insert the blade assembly.** Carefully pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. Firmly push to lock the blade into position. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF AND NOTE THE BLADE IS NOT PERMANENTLY LOCKED.**
3. **Place food in the work bowl.** Be sure the food is cut into small pieces, and the bowl is not overloaded.
4. **Lock the cover into position.**
5. **Press the appropriate Chop or Grind control**, depending on the food you are processing.
6. When you have finished processing the food, **stop the machine by releasing the control button.**
7. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING, unplug the unit.**
8. **Remove cover and work bowl**
 - a. Turn work bowl cover clockwise to remove.
 - b. Turn work bowl clockwise to unlock it and lift it off base.

NOTE: Thicker ingredients can be removed while work bowl is still on base.

9. **To remove liquids and sauces from bowl:**

Simply pour ingredients out of work bowl. Our convenient BladeLock System keeps blade safely in place.

10. **To remove thicker ingredients from bowl:**

Carefully remove the blade assembly by holding the handle on the top of the sheath and gently pulling up to disengage blade lock. Remove food with spatula.

NOTE: HANDLE WITH CARE – THE BLADE IS NOT PERMANENT.

Tips: Always process foods in order, from dry to wet, to avoid having to clean bowl and blade between each task.

Never operate the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder without ingredients in the work bowl.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, and blade immediately after each use, so that food won't dry on them. Wash blade assembly, work bowl, cover, and spatula in warm soapy water. Rinse and dry. Wash the blade carefully.

Avoid leaving blade in soapy water where it may disappear from sight. The work bowl, cover, blade assembly, and spatula can be washed on the top rack of a dishwasher. Insert the work bowl upside down and the cover right side up. Put the blade and spatula in the cutlery basket. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the motor base clean with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. Never submerge the motor base or the plug in water or other liquid.

The Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder stores neatly on the countertop in a minimum of space. When it is not in use, be sure to leave it unplugged. The hidden cord storage underneath the motor base will help to keep excess cord off the countertop. Store the unit

assembled to prevent loss of parts. Store the blades as you would sharp knives – out of the reach of children.

The Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder is intended for HOUSEHOLD USE ONLY.

Maintenance: Any service other than cleaning and normal user maintenance should be performed by an authorized Cuisinart® Service Representative.

TROUBLESHOOTING

Motor doesn't start or blade doesn't rotate.

- Check that plug is securely inserted into outlet.
- Check that work bowl and cover are securely locked into place.
- Be sure to press only one operation control button at a time.

Food is unevenly chopped.

- Try cutting food into smaller, even-sized pieces.
- Try processing smaller amounts of food per batch.

Food is chopped too fine or is watery.

- The food has been overprocessed. Use brief pulses, or process for a shorter time. Let blade stop completely between pulses.

Food collects on work bowl cover or sides of prep bowl.

- This is normal; turn machine off. When blade stops rotating, remove cover and clean bowl and cover with spatula.

Food catches on blade.

- You may be processing too much food. Carefully remove blade. Remove food from blade with spatula and start over again.

OPERATING TECHNIQUES

With the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder you can chop, grind or purée a variety of foods. See Operation/Technique Chart on the following pages.

| Food | Operation/Technique | Comments/Notes |
|---|--|--|
| Anchovies | Chop. Pulse to desired consistency. | Drain first. Cut in half. |
| Baking chocolate/chocolate chunks/chips | Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired chop size is achieved. | Process no more than 1½ ounces at a time. For best results, chill chocolate for 3–5 minutes in freezer before chopping. Cut baking chocolate squares into 1/2-inch pieces to chop. |
| Bread for crumbs | Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired crumb size is reached. | Use day-old, hard bread for dry crumbs; fresh bread for moist crumbs. Cut or break into pieces no larger than 1 inch. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of butter per slice after crumbs have started to form, and process to combine and coat. |
| Butter | Chop. Process continuously. | Cut into ½-inch pieces. Best at room temperature. Process up to ¾ cup at a time. Add freshly chopped citrus zest, garlic, herbs or shallots to create compound butters. |
| Celery | Chop. Pulse to desired size. | Cut into ½-inch long pieces. |
| Cheese – hard (Parmesan, Asiago, Romano, etc.) | Chop. Pulse 10 times, then process continuously until desired consistency. | Remove and discard rind or reserve for another use. Cut into ½-inch pieces. If possible, remove from refrigerator 20–30 minutes before processing. Process up to 4 ounces at a time. |
| Cheese – soft (cream cheese, etc.) | Chop. Pulse to break up, then process continuously to “cream.” | Best at room temperature. Cut into 2-inch pieces. Process up to 12 ounces at a time. |
| Chocolate | Chop. Pulse to chop to desired consistency. Or Grind. Pulse first then process continuously until desired consistency. | Cut chocolate into 1-inch pieces. Process up to 1-1½ ounces at a time. |
| Cinnamon sticks, nutmeg, other hard spices | Grind. Pulse to break up, about 5 times, then process continuously until finely chopped. | Break up to 2 cinnamon sticks into 1-inch pieces. Up to ¼ cup of all other spices can be processed. Hard spices may cause scratches on the work bowl and cover.* |
| Citrus zest | Chop. Pulse to break up, then process continuously until finely chopped. | Use vegetable peeler to remove zest (color only) from citrus; scrape off any white with sharp knife. Cut strips in half. Adding a small amount of sugar or salt will help achieve a finer texture. |
| Cookies, graham crackers for crumbs, hard Amaretti or macaroons | Chop. Pulse 5 times to break up, then process continuously until finely chopped. | Hard cookies only. Break up into 1-inch or smaller pieces. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of butter per graham cracker sheet or for every 3 cookies. |
| Fruits, cooked; fresh or frozen thawed berries | Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired consistency. | Cooked fruits may be processed to make baby foods or purées; liquid may be added for consistency. To process fresh or frozen (thawed) berries for sauce, pulse to chop, then process until puréed (sugar may be added to taste). Fill work bowl up to ⅔ of the way full. |
| Garlic | Chop. Pulse to chop roughly, then process continuously for fine chop. | Peel garlic cloves first. Scrape work bowl sides and bottom as needed. |

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for these tasks.

| Food | Operation/Technique | Comments/Notes |
|-------------------------|--|--|
| Gingerroot, fresh | Chop. Pulse to break up, then process continuously to reach desired consistency. | Peel first; cut into ½-inch pieces or slices. Scrape work bowl sides and bottom as needed. Process up to 4 ounces at a time. |
| Green onions, scallions | Chop. Pulse to chop to desired consistency. | Trim and cut into ¾-inch pieces. |
| Herbs, fresh | Chop. Pulse to chop to desired consistency. | Rinse and dry completely. Remove leaves from stems to chop. |
| Horseradish | Chop. Pulse to chop to desired consistency. | Peel first. Cut into ½-inch pieces. Process up to 4 ounces at a time. |
| Leeks | Chop. Pulse to chop to desired consistency. | Trim off root end and tough outer skin. Wash thoroughly to remove sand and grit; dry completely. Cut into ½-inch pieces. |
| Meats | Chop. Pulse to chop, or process continuously to purée (add liquid as needed). | Uncooked meats should be cold, but not frozen; cut up to 8 ounces into ½-inch pieces, trimmed of gristle and soft fat; some hard fat may remain. Cooked meats can be cold or warm; cut up to 8 ounces into ½-inch pieces. Add liquid (water, broth or from cooking) as needed to process to purée consistency. |
| Mushrooms | Chop. Pulse to chop to desired consistency. | Choose firm, fresh mushrooms. Cut into quarters or even-size pieces, no larger than ¾ inch. |
| Nuts | Chop. Pulse to chop to desired consistency. Or Grind. Pulse first then process continuously until desired consistency. | Toast nuts first for maximum flavor. Allow to cool completely before chopping. Process up to 1 cup at a time. |
| Olives | Chop. Pulse to chop to desired consistency. | Use only pitted olives. Drain well for best results. |
| Onions | Chop. Pulse 5–10 times to chop to desired size. | Peel; cut into ¾-inch or smaller pieces of similar size. |
| Peppercorns | Grind. Pulse first, then process continuously until desired consistency. | Combine peppercorns with dried herbs or spices or coarse salt to create rubs and seasonings. Hard peppercorns may scratch work bowl and cover.* |
| Peppers, fresh | Chop. Pulse to chop to desired consistency. | Core, seed and cut into ½-inch pieces. Do not overprocess. |
| Seeds, dried berries | Grind. Pulse to break up, then process continuously to desired consistency. | Coriander, cumin, dill, fennel, sesame, poppy, and juniper berries. |
| Shallots | Chop. Pulse 5–10 times to chop to desired consistency. | Peel first; cut into quarters, or pieces no larger than ¾-inch. |
| Vegetables, cooked | Chop. Pulse 5–10 times to chop, then process continuously until desired consistency is reached. | Cook vegetables until tender. Process to a smooth purée for baby food or sauces; may need to add liquid for consistency. Fill work bowl up to ⅔ of the way full. |

*Surface scratches that may occur will not impair the function of the Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for these tasks.

RECIPES

GUACAMOLE

This popular Mexican specialty is delicious with chips and vegetable crudité, or as a topping for grilled chicken or fish.

Makes about 2 cups

- 2 garlic cloves, peeled
- 3 green onions, trimmed and cut into ½-inch pieces
- 1½ jalapeño peppers, cored, seeded and cut into ½-inch pieces
- 3 ripe avocados, peeled, pitted, and diced
- 3 tablespoons fresh lime juice (juice of 1½ medium limes)
- ¾ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon ground coriander
- ¾ teaspoon kosher salt
- ¾ cup finely chopped tomatoes

Place the garlic, green onions and jalapeño peppers in the work bowl. Pulse on Chop 10 times; scrape the bottom and sides of the work bowl. Add the avocados, lime juice, cumin, coriander and salt. Pulse on Chop 10 times, then process on Chop continuously for 15 seconds; scrape the work bowl. Process on Chop for another 15 to 20 seconds until smooth and creamy.

Transfer to a serving bowl. Stir in chopped tomatoes before serving.

Nutritional information per serving (3 tablespoons):
Calories 90 (71% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 8g
• sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 180mg
• calc. 14mg • fiber 4g

TAPENADE

A favorite from the Provençal region of France.

Makes about 1½ cups

- 2 garlic cloves, peeled
- 1½ anchovy fillets
- 1½ cups pitted niçoise or other imported black olives
- ¼ cup drained and rinsed capers
- 2 tablespoons Dijon mustard
- 1½ tablespoons fresh lemon juice (from ½ medium lemon)
- 1 tablespoon herbes de Provence or thyme
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper
- ¼ cup + 2 tablespoons extra virgin olive oil

Chop the garlic for 5 seconds; scrape the work bowl. Add the anchovies, olives and capers; pulse 10 times on Chop. Scrape the work bowl. Add the mustard, lemon juice, herbes and pepper. Process for 15 seconds on Chop; scrape the work bowl. Process for an additional 15 seconds; scrape the work bowl again then add the olive oil. Process until a thick paste forms, about 20 to 30 seconds.

Store in an airtight container in the refrigerator for up to a week.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 80 (88% from fat) • carb. 2g • pro. 1g • fat 9g
• sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 280mg
• calc. 27mg • fiber 1g

HUMMUS

Add a roasted red pepper and 1 teaspoon of herbes de Provence for a variation.

Makes about 2 cups

- ⅓ cup loosely packed Italian parsley leaves
- 1 garlic clove, peeled
- 1 can (19 ounces) chickpeas, rinsed and drained
- 2 tablespoons tahini*
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- ¼ cup water
- ½ teaspoon ground cumin
- ¼ cup extra virgin olive oil
- kosher salt and freshly ground black pepper to taste

Chop the parsley for 5 seconds; remove and reserve. With machine running, drop garlic through feed tube. Process until finely chopped, about 5 seconds. Add chickpeas, tahini, lemon juice, water, cumin and reserved parsley to work bowl; process until smooth, 1½ to 2 minutes, stopping to scrape work bowl as needed one or two times. With the machine running, add the olive oil in a steady stream and process until the mixture is smooth and creamy.

Taste and season with kosher salt and freshly ground pepper.

*Tahini is a sesame seed paste available in most grocery stores.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 80 (56% from fat) • carb. 6g • pro. 2g • fat 5g
• sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 60mg
• calc. 21mg • fiber 2g

PESTO

A favorite for dressing pasta, and also wonderful on steamed potatoes and vegetables. You can vary your pesto by using other herbs such as cilantro, mint or parsley and by using other nuts such as almonds, pecans or walnuts.

Makes about $\frac{3}{4}$ cup

- 1½ ounces Reggiano Parmigiano, cut into $\frac{1}{2}$ -inch cubes
- $\frac{1}{3}$ cup toasted pine nuts
- 2 garlic cloves, peeled
- $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt
- 1½ cup packed fresh basil leaves
- $\frac{1}{2}$ cup extra virgin olive oil

Place the cheese in the work bowl; pulse on Chop 5 times; process continuously on Chop until finely ground, about 10 seconds. Remove and reserve.

Add nuts to the work bowl; pulse on Chop 5 times. Remove and reserve with the cheese.

Add the garlic and salt to the work bowl; process 5 seconds on Chop. Scrape the work bowl. Add the basil leaves and half of the olive oil. Pulse on Grind 10 times then grind continuously for about 15 seconds; scrape the bowl. With the machine running on Grind, add the remaining oil slowly, in a steady stream, through one of the holes in the recessed area of the cover. After all the oil has been added, process on Grind for an additional 10 seconds. Add the reserved cheese and nuts to the mixture; pulse 10 times on Chop to blend.

Transfer pesto to an airtight container. Pesto will keep in refrigerator for up to a week. It may also be frozen.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 120 (91% from fat) • carb. 1g • pro. 2g • fat 13g
• sat. fat 2g • chol. 5mg • sod. 200mg
• calc. 52mg • fiber 0g

ROASTED RED PEPPER SAUCE

Use this sauce for vegetables or meats, or try our creamy variation to use as a dip for fresh vegetable crudité's or pita chips.

Makes about 2 cups

- 3 garlic cloves, peeled
- 2 strips lemon zest (1 x $\frac{1}{2}$ inches), white pith removed
- 1½ teaspoons kosher salt
- 1½ teaspoons herbes de Provence
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 2 tablespoons regular or white balsamic vinegar
- $\frac{1}{3}$ cup extra virgin olive oil
- 3 jars (12 ounces each) roasted red peppers, drained but not rinsed

Add the garlic, zest, salt, and herbes to the work bowl; chop for 5 to 10 seconds. Scrape the bottom and sides of the work bowl. Add the lemon juice, vinegar, olive oil and peppers. Pulse on Chop, 10 times, then process for 15 to 20 seconds until smooth.

Transfer to a resealable container and refrigerate for at least 30 minutes to allow the flavors to blend. The sauce will keep up to 1 week refrigerated.

Roasted Red Pepper Dip Variation: Make half the recipe. Add 2 ounces of regular or lowfat cream cheese and $\frac{1}{4}$ cup of sour cream or plain yogurt that has been drained; chop for 10 to 15 seconds until homogenous.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 21 (40% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 1g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1092mg
• calc. 28mg • fiber 1g

MANGO SALSA

Mango salsa is excellent served over grilled fish such as salmon, tuna, swordfish or scallops, and grilled chicken, duck or pork tenderloin. It can also be served like traditional tomato salsa with tortilla chips.

Makes 4 cups

- $\frac{1}{2}$ red bell pepper (about 1 ounce), cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces ($\frac{1}{4}$ cup)
- 2 small garlic cloves, peeled
- 1 jalapeño pepper, stemmed and seeded, cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces
- 1 small red onion (about 1½ ounces), peeled, cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces
- 2 mango, peeled and pitted, cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces, divided
- 3 tablespoons fresh cilantro leaves
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 3 tablespoons rice vinegar (may use raspberry or white balsamic vinegar)
- 1 teaspoon honey

Place the red pepper in the bowl of your Cuisinart® Chopper/Grinder fitted with the chopping blade. Pulse 4 to 6 times, or until roughly chopped. Transfer to a medium mixing bowl; reserve.

Add the garlic, jalapeño pepper and onion to the work bowl. Pulse 6 to 7 times to chop. Remove and add to the bowl with the reserved red pepper.

Add $\frac{1}{2}$ of the mango and cilantro to work bowl and pulse until mango is roughly chopped, about 10 pulses. Transfer to the bowl with the reserved vegetables; reserve. Repeat with the remaining mango. Combine the lime juice, vinegar and honey; stir well into the reserved mixture. Cover and let sit for 30 minutes to allow the flavors to blend.

If not using immediately, cover and refrigerate.

Nutritional information per 2 tablespoons serving:
Calories 11 (3% from fat) • carb. 3g • pro. 0g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 5mg
• calc. 2mg • fiber 0g

BASIC VINAIGRETTE

This recipe may be easily modified by changing the oils and vinegars used.

Makes 1½ cups

- 1 garlic clove or small shallot, peeled (cut shallot into ½-inch pieces)
- 3 tablespoons wine vinegar
- 3 tablespoons white vinegar or lemon juice
- 2 teaspoons Dijon mustard
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- ½ cup extra virgin olive oil
- ½ cup vegetable oil or light flavored olive oil

Place garlic or shallot in work bowl; pulse on Chop 5 times. Scrape the work bowl. Add the vinegars, mustard, salt and pepper. Process on Chop until smooth, about 5 seconds. With the machine running on Chop, add the oils slowly, in a steady stream, through one of the holes in the recessed area of the cover. After all the oil has been added, process on Grind for an additional 10 seconds. Taste and adjust seasonings as needed.

This dressing is best made at least ½ hour ahead of serving. Vinaigrette will keep well for one week if in refrigerator, covered. Remove from refrigerator about 30 minutes before serving; it may need to be reprocessed if separation has occurred.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 80 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 9g
• sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 55mg
• calc. 1mg • fiber 0g

CREAMY ROASTED GARLIC AND HERB DRESSING

Try this flavorful dressing on a crisp romaine salad.

Makes about 1 cup

- 9 garlic cloves, peeled
- ¾ teaspoon extra virgin olive oil
- ¾ cup loosely packed basil leaves
- ¾ cup loosely packed Italian parsley leaves
- ¾ cup fat-free plain yogurt
- ½ cup light mayonnaise
- 1½ tablespoons balsamic vinegar

Preheat the oven to 375°F. Toss the garlic with the oil and wrap loosely in aluminum foil. Roast in the preheated oven for about 45 minutes, or until cloves have softened. Let cool 5 to 10 minutes.

Place the cooled garlic in the work bowl with the basil and parsley. Pulse on Grind 10 times; scrape the work bowl. Add the yogurt, mayonnaise and vinegar. Process on Grind until smooth and blended, about 30 seconds. Scrape the work bowl; process 15 additional seconds.

Transfer to an airtight container. Dressing keeps for one week in refrigerator.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 35 (65% from fat) • carb. 2g • pro. 1g • fat 3g
• sat. fat 0g • chol. 5mg • sod. 60mg
• calc. 34mg • fiber 0g

ASIAN MARINADE

This marinade is equally good for pork, chicken or salmon.

Makes about 2 cups

- ¾ ounce peeled fresh gingerroot, cut into ½-inch pieces
- 2 garlic cloves, peeled
- ½ cup low-sodium soy sauce
- ⅓ cup canola or other vegetable oil
- ¼ cup + ½ tablespoon hoisin sauce
- ¼ cup + ½ tablespoon Asian sesame oil
- ¼ cup + ½ tablespoon rice wine vinegar
- ½ teaspoon cayenne pepper

Place the gingerroot and garlic in the work bowl. Pulse on Chop 5 times. Scrape the sides and bottom of the work bowl. Add the remaining ingredients; chop until smooth, about 15 seconds.

Transfer to a container, cover and refrigerate if not using immediately. Marinate meat or seafood for approximately 2 hours before roasting or grilling.

Cooking Suggestion: Pour ⅓ of the marinade into a resealable plastic bag and add two 1-pound trimmed pork tenderloins. Coat the meat thoroughly with the marinade and refrigerate for 2 hours. Remove the tenderloins from the marinade and place on a rack; discard the marinade. Roast in a preheated 475°F oven for 20 to 22 minutes, turning after 10 minutes. Remove from oven. The temperature of the meat should be about 150°F; it will rise to 160-165°F while resting. Let rest for 10 minutes; slice and serve with remaining reserved marinade drizzled over the meat.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 45 (84% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 5g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 170mg
• calc. 2mg • fiber 0g

CUISINART ELITE COLLECTION® CHOPPER/GRINDER

LIMITED 18-MONTH WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder 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 Elite Collection® Chopper/Grinder will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 18 months from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, 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.

If your Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

Your Cuisinart Elite Collection® Chopper/Grinder 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.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a non-conforming 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, at its discretion, 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 the above four options do

not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart® product, we suggest that you call our Cuisinart® Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be repaired. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

© 2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
15CE015844

G IB-8480-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES/
LIBRO DE RECETAS



Picadora/Moledora de 945 ml Cuisinart Elite Collection®

Serie CH-4

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMPACADO

Esta caja incluye una picadora/moledora Cuisinart Elite Collection® y sus accesorios: La cuchilla picadora/moledora SmartPower® con sistema de bloqueo BladeLock, una espátula y un manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LA CUCHILLA ES MUY FILOSA.

Para prevenir las heridas, desempaqué el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, como una mesa o una encimera. Asegúrese de que la caja esté recta.
2. Retire el cartón que cubre la tapa del bol.
3. Agarre el aparato por la tapa y retírelo de la caja.
4. Gire la tapa del bol en sentido antihorario para abrir. Retire la tapa.
5. **ALCE LA CUCHILLA CUIDADOSAMENTE, SOSTENIÉNDOLA POR EL EJE. NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA. SON MUY AFILADOS.**
6. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el aparato.

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

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Medidas de seguridad importantes | 2 |
| Introducción | 3 |
| Instrucciones de ensamblado | 3 |
| Consejos | 3 |
| Funcionamiento | 4 |
| Limpieza, almacenaje y mantenimiento | 7 |
| Resolución de problemas | 7 |
| Pautas de preparación | 7 |
| Recetas | 7 |
| Garantía | 10 |

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
4. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas, antes de limpiarlo y antes de vaciar el bol. Para desconectar el aparato, agarre el cable por la clavija. Nunca jale el cable.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado.

Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado (véase la sección "Garantía") para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
9. No lo utilice en exteriores.
10. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula, siempre en cuando el aparato esté apagado.
11. La cuchilla es extremadamente filosa. Manipular con sumo cuidado al retirar, instalar o limpiar. Espere hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil antes de abrir la tapa.
12. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el bol esté debidamente ente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
13. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de encender el aparato. No intente abrir la tapa hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil.
14. Para evitar las heridas, no intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.
15. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes de usarlo.
16. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las pared

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

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

INTRODUCCIÓN

Le felicitamos por haber comprado la picadora/moledora Cuisinart Elite Collection®. Su nueva picadora/moledora es capaz de llevar a cabo una gran variedad de tareas de preparación, desde picar y moler hasta hacer puré, emulsionar y licuar. La cuchilla auto-reversible patentada SmartPower® cuenta con un filo increíblemente filoso para picar alimentos delicados y licuar alimentos suaves, y otro filo recto para moler especias y alimentos duros. El exclusivo sistema de bloqueo BladeLock permite vaciar el bol sin tener que retirar la cuchilla.

El potente motor de alta velocidad trabaja rápidamente, para llevar a cabo sus tareas de preparación sin esfuerzo. Pique hierbas, cebolla, ajo... Muela especias duras, quesos duros... Prepare papillas, mayonesa casera y mantequillas aromatizadas – con la misma máquina compacta. La picadora/moledora Cuisinart Elite Collection® le ofrece opciones prácticamente infinitas. ¡Buen provecho!

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Instale el bol sobre la base. La abertura en la parte trasera del bol debe coincidir con la columna en la parte trasera del aparato.
2. Gire el bol en sentido antihorario para sujetarlo.

3. Agarre la cuchilla CUIDADOSAMENTE por el eje e introdúzcala sobre el árbol del motor, hasta que se encuentre en el fondo del bol. Presione firmemente la cuchilla para asegurarse de que esté bloqueada.

IMPORTANTE: MANIPULE LA CUCHILLA CON SUMO CUIDADO Y TENGA PRESENTE QUE NO ESTÁ PERMANENTEMENTE BLOQUEADA.

4. Agregar los ingredientes.
5. Colocar la tapa sobre el bol, la pata larga en el lado derecho de la columna trasera del aparato.
6. Girar la tapa en sentido antihorario (hacia la columna) para cerrar.
7. Enchufe el cable en una toma de corriente.
8. El aparato está listo.

CONSEJOS

Preparación

TAMAÑO

Siempre corte los alimentos grandes en pedazos uniformes de aproximadamente 1/2 pulgada (1,5 cm), o según se especifica en la sección "Pautas de preparación". Obtendrá resultados más homogéneos.

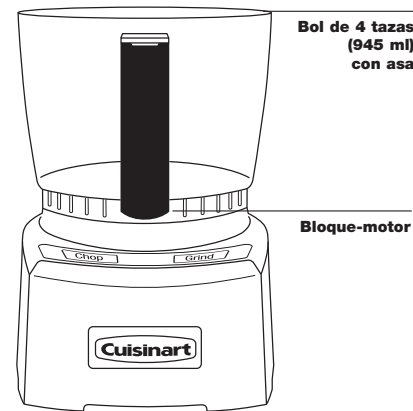
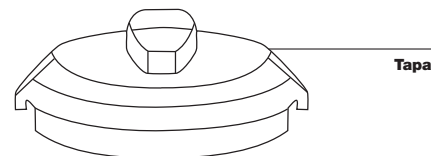
CANTIDAD

No sobrellene el bol. Esto produce los resultados inconsistentes y exige demasiada fuerza del motor. No llene el bol hasta a más de los 2/3 de su altura. Utilice las cantidades indicadas en las recetas como referencia.

Nota: Debido a la potencia del motor, le recomendamos que sostenga el bol con una mano durante el funcionamiento.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN

Utilice la función **CHOP** para picar, hacer puré y mezclar. Esta función es ideal para picar alimentos suaves como hierbas, ajo, cebolla, ajo y la mayoría de los



Espátula (no ilustrada)

quesos. También es perfecta para hacer puré de vegetales y emulsionar mayonesa y aderezos.

Es preferible oprimir el botón CHOP repetidamente para picar. Muchas veces, 2-3 pulsos son suficientes. Averigüe la consistencia de los alimentos a menudo. Si pica los alimentos durante demasiado tiempo, se licuarán.

Utilice la función **GRIND** para moler especias y picar alimentos duros como granos de pimienta, semillas, chocolate y nueces.

Es preferible mantener el botón GRIND oprimido para moler. Según el tipo de alimentos, obtendrá los resultados deseados después de varios a 20 segundos.

Cuando hace funcionar el aparato durante más de 10 segundos, pulse cada 10 segundos para permitir que los alimentos regresen en el fondo del bol. Obtendrá resultados más uniformes.

Nunca haga funcionar el aparato continuamente durante más de 1 minuto.

Nota: Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa. Esto no afectará el funcionamiento del aparato. Si embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos. Para pedir accesorios de repuesto, comuníquese con nuestro servicio post-venta al: 800-726-0190.

PARA AGREGAR LÍQUIDO

Puede agregar líquido como agua, aceite o saborizante durante el procesado. Puede por ejemplo agregar aceite para preparar mayonesa o aderezo; o vainilla o alcohol para preparar helado de yogur. Simplemente eche el líquido por una de las aberturas en la tapa.

IMPORTANTE: Agregue líquido por una abertura a la vez, para permitir que el aire se escape por la otra. Si usa ambas aberturas, el líquido no fluirá con facilidad.

Cómo desalojar los alimentos trabados en el bol

Puede que los alimentos peguen a los lados del bol durante el procesamiento. Apague el aparato antes de

desalojarlos. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTÉ COMPLETAMENTE INMÓVIL**, retire la tapa del bol, y desaloje los alimentos con la espátula. No ponga las manos adentro del bol a menos que el aparato esté desconectado.

Nota: MANIPULE LA CUCHILLA CON SUMO CUIDADO Y TENGA PRESENTE QUE NO ESTÁ PERMANENTEMENTE BLOQUEADA.

FUNCIONAMIENTO

1. **Instale el bol sobre la base.** La abertura en la parte trasera del bol debe coincidir con la columna en la parte trasera del aparato. Gire el bol en sentido antihorario para sujetarlo.
2. **Instale la cuchilla.** Agarre la cuchilla CUIDADOSAMENTE por el eje e introdúzcala sobre el árbol del motor, hasta que llegue al fondo del bol. Presione firmemente la cuchilla para asegurarse de que esté bloqueada. **NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA Y TENGA PRESENTE QUE LA CUCHILLA NO ESTÁ PERMANENTEMENTE BLOQUEADA.**
3. **Coloque los ingredientes en el bol.** Asegúrese de que los alimentos estén cortados en pedazos pequeños y de que el bol no esté muy lleno.
4. **Cierre la tapa.**
5. **Presione el botón CHOP o GRIND**, según su necesidad.
6. Suelte el botón para apagar el aparato.
7. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE INMÓVIL, y luego desconecte el aparato.**
8. **Abra la tapa y retire el bol de la base.**
 - a. Gire la tapa del bol en sentido horario y retírela.
 - b. Gire el bol en sentido horario y retírelo de la base.

NOTA: Si los ingredientes están espesos, puede vaciar el bol mientras sigue puesto sobre la base.

9. Para vaciar los líquidos y las salsas:

Simplemente incline el bol para vaciarlo. La cuchilla BladeLock permanecerá en su puesto al vaciar el bol.

10. Para vaciar ingredientes espesos:

Retire la cuchilla, agarrándola firmemente por la parte de plástico y jalando suavemente hacia arriba. Retire los alimentos del bol con la espátula.

NOTA: MANIPULE LA CUCHILLA CON SUMO CUIDADO Y TENGA PRESENTE QUE NO ESTÁ PERMANENTEMENTE BLOQUEADA.

Consejos: Procese los alimentos secos antes de los ingredientes líquidos para no tener que lavar el bol entre los dos.

Nunca haga funcionar el aparato con el bol vacío.

| Alimento | Función/Técnica | Comentarios |
|--|---|--|
| Anchoa | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Ecurrir antes de picar. Cortar a la mitad. |
| Chocolate de repostería/chispas de chocolate | CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | No procesar más de 1½ onza (45 g) a la vez. Para resultados óptimos, congelar el chocolate durante 3–5 minutos antes de picarlo. Cortar el chocolate en pedazos de 1/2 pulgada (1.5 cm). |
| Pan rallado | CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Utilice pan del día anterior o pan fresco si desea preparar pan rallado suave. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) o menos. Para preparar pan rallado con mantequilla, agregue una cucharada de mantequilla por rebanada después de rallar el pan. Procesar para combinar. |
| Mantequilla | CHOP. Procesar continuamente. | Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). Usar mantequilla a temperatura ambiente. No procesar más de ¾ taza (175 g) a la vez. Combinar con ralladura de limón/naranja, ajo, hierbas o chalotes para preparar mantequillas aromatizadas. |
| Apio | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). |
| Queso duro (Parmesano, Asiago, Romano, etc.) | CHOP. Pulsar 10 veces, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada. | Quitar la corteza antes de picar. Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). Si el tiempo lo permite, sacar del refrigerador unos 20–30 minutos antes de procesar. No procesar más de 4 onzas (120 g) a la vez. |
| Queso suave (queso crema, etc.) | CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente. | Usar queso a temperatura ambiente. Cortar en pedazos de 2 pulgada (2.5 cm). No procesar más de 12 onzas (360 g) a la vez. |
| Chocolate | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. o GRIND. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada. | Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). No procesar más de 1–1½ onzas (30–45 g) a la vez. |
| Palitos de canela, nuez moscada y otras especias duras | GRIND. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Romper los palitos de canela en trozos de 1 pulgada (2.5 cm). No procesar más de ¼ taza (50 g) a la vez. Las especias duras pueden rayar el bol y la tapa.* |
| Ralladura de limón/naranja | CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Quitar la cáscara con un pelador de vegetales. Raspar la parte blanca con un cuchillo afilado. Cortar las tiras a la mitad. Agregar una pequeña cantidad de azúcar o sal para picar más fino. |
| Galletas picadas (galletas Graham, galletas Amaretti o macarrones) | CHOP. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Usar galletas duras solamente. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) o menos. Para preparar galletas picadas con mantequilla, agregar 1 cucharadita (5 g) de mantequilla por galleta Graham o por 3 galletas regulares. |
| Frutas frescas o frutas del bosque congeladas | CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Procesar frutas cocidas para preparar puré de frutas o papillas (agregar líquido si desea). Para preparar salsas de frutas del bosque frescas o congeladas, pulsar y luego procesar continuamente (agregar azúcar si desea). No llenar el bol hasta más de los ¾ de su altura. |
| Ajo | CHOP. Pulsar para picar grueso, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Pelar. Raspar el bol si es necesario. |

* Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa. Esto no afectará el funcionamiento del aparato. Si embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

| Alimento | Función/Técnica | Comentarios |
|---|---|---|
| Jengibre (fresco) | CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Pelar y cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm). Raspar el bol si es necesario. No procesar más de 4 onzas (360 g) a la vez. |
| Cebolletas/Cebollines | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm). |
| Hierbas frescas | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Enjuagar y secar bien. Usar las hojas solamente. |
| Rábano picante | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Pelar. Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 4 onzas (120 g) a la vez. |
| Puerro | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Cortar las raíces y quitar las hojas duras. Lavar bien para eliminar la arena. Cortar en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). |
| Carne | CHOP. Pulsar para picar o procesar continuamente para hacer puré (agregar líquido si es necesario). | Carne cruda: Refrigerar antes de procesar. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm) y eliminar el cartilago y la grasa suave. No procesar más de 8 onzas (240 g) a la vez. Carne cocinada: Usar carne fría o tibia. Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 8 onzas (240 g) a la vez. Agregar líquido (agua, caldo o líquido de cocción) si es necesario para obtener la consistencia deseada. |
| Champiñones/Hongos | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Usar champiñones frescos y firmes. Cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos. |
| Nueces | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. o GRIND. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada. | Tostar primero para maximizar el sabor. Dejar enfriar completamente antes de picar. No procesar más de 1 taza (100 g) a la vez. |
| Aceitunas | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Usar aceitunas deshuesadas únicamente. Escurrir bien. |
| Cebollas | CHOP. Pulsar 5–10 veces, hasta obtener la consistencia deseada. | Pelar y cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos |
| Granos de pimienta | GRIND. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada. | Combinar con hierbas secas, especias o sal gruesa para preparar adobos. Los granos de pimienta pueden rayar el bol y la tapa.* |
| Pimientos frescos | CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. | Sacar el corazón y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar demasiado. |
| Semillas, granos, frutas del bosque secas | GRIND. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada. | Semillas de cilantro, comino, eneldo, sésamo, amapola, bayas de enebro, etc. |
| Chalotes | CHOP. Pulsar 5–10 veces, hasta obtener la consistencia deseada. | Pelar y cortar en pedazos de ¾ pulgada (2 cm) o menos. |
| Vegetales cocidos | CHOP. Pulsar 5–10 para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. | Cocer los vegetales hasta que estén suaves. Procesar hasta obtener un puré suave para preparar papillas o salsas (agregar líquido si desea). No llenar el bol hasta más de los ¾ de su altura. |

* Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa. Esto no afectará el funcionamiento del aparato. Si embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

LIMPIEZA, ALMACENAJE Y MANTENIMIENTO

Le recomendamos que enjuague el bol, la cuchilla y la tapa inmediatamente después del uso, ya que alimentos secos podrían dificultar la limpieza. Lava la cuchilla, el bol, la tapa y la espátula en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas. Lave la cuchilla cuidadosamente.

Procure no dejar la cuchilla en agua jabonosa, donde la pueda perder de vista. El bol, la tapa del bol, la cuchilla y la espátula son aptos para lavavajillas. Coloque el bol (al revés) y la tapa (recta) en la bandeja superior del lavavajillas. Coloque la cuchilla y la espátula en la cesta para cubiertos. Tenga cuidado al sacar la cuchilla del lavavajillas. Limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido. Séquelo inmediatamente. Nunca sumerja el bloque-motor o la clavija en agua u otro líquido.

La picadora/moledora Cuisinart Elite Collection® es compacta y puede guardarse fácilmente sobre la encimera. Cerciérese de mantenerla desconectada cuando no la está usando. Guarde el cable en el espacio debajo de la base para mantener la encimera nítida. Guarde el aparato ensamblado para evitar perder piezas. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.

La picadora/moledora Cuisinart Elite Collection® es PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor no prende o la cuchilla no gira.

- Cerciérese que el cable está debidamente enchufado en una toma de corriente.
- Asegúrese de que el bol esté debidamente instalado sobre la base y de que la tapa esté debidamente cerrada.
- Cerciérese de presionar solamente un botón a la vez.

Los resultados no son uniformes

- Corte los alimentos en pedazos uniformes más pequeños.
- Procese pequeñas cantidades a la vez.

La textura de los alimentos está demasiada fina o aguada

- Se han procesado los ingredientes durante demasiado tiempo. Utilice pulsaciones cortas o procese los alimentos durante menos tiempo. Permita que la cuchilla se detenga completamente entre dos pulsaciones.

Los alimentos pegan a la tapa y/o a los lados del bol.

- Esto es normal. Apague el aparato. Espere hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil, y luego abra la tapa y desaloje los alimentos con la espátula.

Los alimentos pegan a la cuchilla.

- Puede que esté procesando demasiados alimentos. Retire cuidadosamente la cuchilla. Desaloje los alimentos trabados con la espátula.

PAUTAS DE PREPARACIÓN

Su nueva picadora/moledora Cuisinart Elite Collection® permite picar, moler o procesar pequeñas cantidades de alimentos. Véase las pautas de preparación a continuación.

RECETAS

GUACAMOLE

Esta especialidad mejicana es ideal para servir con chips de maíz o vegetales crudos. También puede acompañar pollo o pescado asado.

Cantidad: 2 tazas (400 g)

- 2 dientes de ajo
- 3 cebolletas ("green onions"), en trocitos
- 1½ jalapeño, sin semillas y cortado en trocitos
- 3 aguacates maduros
- 3 cucharadas de jugo de limón pérsico/lima ("lime") fresco (aproximadamente 1½ limón)
- ¾ cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de semillas de cilantro en polvo
- ¾ cucharadita de sal kosher
- ¾ taza (60 g)

Colocar el ajo, la cebolleta y el jalapeño en el bol de la procesadora. Pulsar 10 veces, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar el aguacate, el jugo de limón, el comino, las semillas de cilantro y la sal. Pulsar 10 veces, usando la función CHOP, y luego procesar continuamente durante 15 segundos. Raspar el bol. Procesar durante 15–20 segundos adicionales, hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Poner en un tazón grande. Agregar los tomates picados antes de servir.

Información nutricional por porción (3 cucharadas):

- Calorías 90 (71% de grasa) • Carbohidratos 6g
- Proteínas 1g • Grasa 8g
- Grasa saturada 1g • Colesterol 0 mg
- Sodio 180mg • Calcio 14mg • Fibra 4g

TAPENADE

Condimento provenzal típico.

Cantidad: 1½ taza (300 g)

- 2 dientes de ajo**
- 1½ filete de anchoa**
- 1½ taza (75 g) de aceitunas negras deshuesadas (35 g) de alcaparras, escurridas y enjuagadas**
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon**
- 1½ cucharada de jugo de limón fresco (aproximadamente ½ limón)**
- 1 cucharada de hierbas de Provençe o tomillo**
- ¾ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ taza (60 ml) + 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

Picar el ajo durante 5 segundos. Raspar el bol. Agregar el anchoa, las aceitunas y las alcaparras y pulsar 10 veces, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar la mostaza, el jugo de limón, las hierbas y la pimienta. Procesar durante 15 segundos, usando la función CHOP. Raspar el bol. Procesar durante 15 segundos adicionales. Raspar el bol otra vez y agregar el aceite de oliva. Procesar durante 20–30 segundos, hasta obtener una pasta espesa.

Conservar en el refrigerador durante hasta una semana, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

- Calorías 80 (88% de grasa) • Carbohidratos 2g
- Proteínas 1g • Grasa 9g
- Grasa saturada 1g • Colesterol 0 mg
- Sodio 280mg • Calcio 27mg • Fibra 1g

HUMMUS

Si desea, puede añadir un pimiento rojo asado y una cucharadita de hierbas de Provence.

Cantidad: 2 tazas (400 g)

- ⅓ taza (15 g) de hojas de perejil italiano**
- 1 diente de ajo**
- 1 lata de 19 onzas (570 g) de garbanzos, escurridos y enjuagados**
- 2 cucharadas de salsa Tahini***
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
- ¼ taza (60 ml) de agua**
- ½ cucharadita de comino en polvo**
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra sal kosher y pimienta recién molida, a gusto**

Poner el perejil en el bol y procesar durante 5 segundos, usando la función CHOP. Reservar. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado. Procesar durante aproximadamente 5 segundos, hasta que esté finamente picado. Agregar los garbanzos, la salsa Tahini, el jugo de limón, el agua, el comino y el perejil. Procesar durante 1½–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave (raspar el bol 1–2 veces si es necesario). Encender la máquina y agregar lentamente el aceite de oliva. Procesar durante aproximadamente 3 minutos, hasta que el hummus esté suave y cremoso.

Probar y sazonar con sal y pimienta recién molida.

* La salsa Tahini es una pasta de semillas de sésamo,

disponible en la mayoría de los supermercados.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

- Calorías 80 (56% de grasa) • Carbohidratos 6g
- Proteínas 2g • Grasa 5g • Grasa saturada 1g
- Colesterol 0 mg • Sodio 60mg
- Calcio 21mg • Fibra 2 g

PESTO

El pesto es perfecto para aderezar pasta y papas o vegetales al vapor. Puede sustituir la albahaca por otras hierbas, como cilantro, menta o perejil, y sustituir los piñones por otras nueces, como almendras, pacanas o avellanas.

Cantidad: ¾ taza (150 g)

- 1½ onza (45 g) de queso Reggiano Parmigiano, en cubitos**
- 1½ taza (45 g) de piñones tostados**
- 2 dientes de ajo**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 1½ taza llena (60 g) de hojas de albahaca fresca**
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra**

Colocar el queso en el bol de la procesadora. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP, y luego procesar continuamente durante 10 segundos, hasta que esté finamente rallado. Reservar.

Agregar las nueces. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP. Reservar, junto con el queso.

Colocar el ajo y la sal en el bol de la procesadora y procesar durante 5 segundos, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar la albahaca y la mitad del aceite de oliva. Pulsar 10 veces, usando la función GRIND, y luego procesar continuamente durante 15 segundos. Raspar el bol. Con la máquina encendida (en GRIND), agregar lentamente el aceite de oliva remanente por una de las aberturas en la tapa. Seguir procesando durante 10 segundos después de haber terminado de agregar el aceite. Agregar el queso y las nueces. Pulsar 10 veces, usando la función CHOP, para combinar.

Guardar en un recipiente hermético. Conservar en el refrigerador durante hasta una semana. También se puede congelar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

- Calorías 120 (91% de grasa) • Carbohidratos 1g
- Proteínas 2g • Grasa 13g • Grasa saturada 2 g
- Colesterol 5mg • Sodio 200mg
- Calcio 52mg • Fibra 0g

SALSA DE PIMIENTO ROJO ASADO

Esta salsa es perfecta para acompañar vegetales o carne asada.

También puede usarse para preparar una sabrosa salsa para mojar, ideal para servir con vegetales crudos o chips de pita.

Cantidad: 2 tazas (400 g)

- 3 dientes de ajo
- 2 tiras de 2 x 1/2 pulgada (5 x 1.5 cm) de cáscara de limón (sin la parte blanca)
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 1½ cucharadita de hierbas de Provençe
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de vinagre o vinagre balsámico blanco
- ⅓ taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 3 tranzas de 12 onzas (aproximadamente 1 kg) de pimientos asados, escurridos

Poner el ajo, la cáscara de limón, la sal y las hierbas en el bol. Procesar durante 5–10 segundos, usando la función CHOP. Raspar el tazón. Agregar el jugo de limón, el vinagre, el aceite de oliva y el pimiento asado. Pulsar 10 veces, y luego procesar durante 15–20 segundos, usando la función CHOP, hasta conseguir una mezcla suave.

Poner la mezcla en un recipiente hermético y dejar reposar en el refrigerador durante 30 minutos para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador durante hasta 1 semana.

Variación: Salsa para mojar de pimiento rojo asado:

Preparar la receta con la mitad de los ingredientes. Agregar 2 onzas (60 g) de queso crema regular o bajo en grasa y ¼ taza (60 ml) de crema agria o de yogur natural colado. Procesar durante 10–15 segundos, usando la función CHOP, hasta obtener una mezcla homogénea.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 21 (40% de grasa) • Carbohidratos 3g
• Proteínas 1g • Grasa 1g • Grasa saturada 0g
• Colesterol 0 mg • Sodio 1092mg
• Calcio 28mg • Fibra 1g

SALSA DE MANGO

Perfecta para acompañar pescado asado, pollo o filetes de cerdo. También puede servirse con chips de maíz.

Cantidad: 4 tazas (800 g)

- ½ pimiento rojo, en pedazos
- 2 dientes de ajo pequeños
- 1 jalapeño, sin semillas, en trocitos
- 1 cebolla roja pequeña, en pedazos
- 2 mangos, en cubitos
- 3 cucharadas de hojas de albahaca fresca
- 1 cucharada de jugo de limón pérsico/lima (“lime”) fresco
- 3 cucharadas de vinagre de arroz, vinagre de frambuesa o vinagre balsámico blanco
- 1 cucharadita de miel

Poner el pimiento en el bol. Pulsar 4–6 veces, usando la función CHOP, para picar grueso. Poner en un tazón mediano y reservar.

Poner el ajo, el jalapeño y la cebolla en el bol. Pulsar 6 ó 7 veces, usando la función CHOP. Reservar, junto con el pimiento.

Poner la mitad del mango y el cilantro en el bol y pulsar 10 veces, usando la función CHOP, hasta que el mango esté picado grueso. Poner en el tazón, con el resto de los vegetales. Repetir con el resto del mango. Combinar el jugo de limón, el vinagre y la miel y echar sobre la mezcla. Revolver. Cubrir y dejar reposar durante 30 minutos para combinar los sabores.

Si no la usa inmediatamente, cubrir y refrigerar hasta el momento de servir.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 11 (3% de grasa) • Carbohidratos 3g
• Proteínas 0g • Grasa 0g • Grasa saturada 0g
• Colesterol 0 mg • Sodio 5mg • Calcio 2mg • Fibra 0g

VINAGRETA BÁSICA

Esta receta básica puede modificarse fácilmente, usando el aceite y el vinagre de su elección.

Cantidad: 1½ taza (355 ml)

- 1 diente de ajo o chalote pequeño, en pedacitos
- 3 cucharadas de vinagre de vino
- 3 cucharadas de vinagre blanco o jugo de limón
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra
- ½ taza (60 ml) de aceite vegetal

Colocar el ajo o el chalote en el bol. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP. Raspar el bol. Agregar el vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta. Procesar durante 5 segundos, usando la función CHOP, hasta obtener una mezcla suave. Con la máquina encendida (en CHOP), agregar lentamente el aceite de oliva remanente por una de las aberturas en la tapa. Seguir procesando durante 10 segundos después de haber terminado de agregar el aceite. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Si el tiempo lo permite, dejar reposar durante 30 minutos o más antes de usar. Conservar en el refrigerador durante hasta una semana, en un recipiente hermético. Sacar del refrigerador 30 minutos antes de usar. Procesar durante unos segundos si es necesario.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 80 (99% de grasa) • Carbohidratos 0g
• Proteínas 0g • Grasa 9g • Grasa saturada 1g
• Colesterol 0 mg • Sodio 55mg
• Calcio 1mg • Fibra 0g

ADEREZO CREMOSO DE AJO ASADO Y HIERBAS

Pruebe este sabroso aderezo con una ensalada de lechuga crujiente.

Cantidad: 1 taza (200 g)

- 9 dientes de ajo**
- ¼ cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- ¼ taza (15 g) de perejil italiano fresco**
- ¾ taza (175 ml) de yogur de vainilla sin grasa**
- ½ taza (120 ml) de mayonesa baja en grasa**
- 1½ cucharada de vinagre balsámico**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Combinar el ajo y el aceite y envolver en papel de aluminio. Meter al horno durante aproximadamente 45 minutos, hasta suavizarse. Dejar enfriar durante 5–10 minutos.

Colocar el ajo asado, la albahaca y el perejil en el bol de la procesadora. Pulsar 10 veces, usando la función GRIND. Raspar el tazón. Agregar el yogur, la mayonesa y el vinagre. Procesar durante aproximadamente 30 segundos, usando la función GRIND, hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el tazón y procesar durante 15 segundos adicionales.

Guardar en un recipiente hermético. Conservar en el refrigerador durante hasta una semana.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 35 (65% de grasa) • Carbohidratos 2g
• Proteínas 1g • Grasa 3g • Grasa saturada 0g
• Colesterol 5mg • Sodio 60mg
• Calcio 34mg • Fibra 0g

ADOBO ASIÁTICO

Perfecto para aliñar puerco, pollo o salmón.

Cantidad: 2 tazas (475 g)

- ¾ onza (20 g) de jengibre fresco pelado, en trocitos**
- 2 dientes de ajo**
- ½ taza (120 ml) de salsa de soya baja en sodio**
- ⅓ taza (80 ml) de aceite de colza u otro aceite vegetal**
- ¼ taza + 2 cucharadas (65 ml) de salsa Hoisin**
- ¼ taza + ½ cucharada (60 ml) de aceite de sésamo**
- ¼ taza + ½ cucharada (60 ml) de vinagre de vino de arroz**
- ½ cucharadita de pimienta de Cayena**

Colocar el jengibre y el ajo en el bol de la procesadora. Pulsar 5 veces, usando la función CHOP. Raspar el tazón. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 15 segundos, usando la función CHOP.

Poner la salsa en un recipiente hermético y refrigerar hasta el momento de usar. Aliñar la carne o el pescado aproximadamente 2 horas antes de asar.

Idea de receta: Colocar los ⅓ del adobo con dos lomos de cerdo de 1 libra (455 g) en una bolsa hermética. Cubrir la carne con el adobo y refrigerar durante 2 horas. Escurrir la carne y colocar sobre una rejilla. Tirar el adobo. Meter al horno a 475 °F/245 °C durante 20–22 minutos, volteando la carne después de 10 minutos. Retirar del horno. La temperatura interna debería alcanzar 150 °F (65 °C). Subirá a 160–165 °F (71–74 °C) mientras reposa. Dejar reposar durante 10 minutos, cortar en rodajas y servir con el adobo remanente.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 45 (84% de grasa) • Carbohidratos 2g
• Proteínas 0g • Grasa 5g • Grasa saturada 0g
• Colesterol 0 mg • Sodio 170mg
• Calcio 2mg • Fibra 0g

PICADORA/MOLEDORA CUISINART ELITE COLLECTION®

GARANTÍA LIMITADA DE 18 MESES

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato

Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 meses después de la fecha de compra original, siempre en cuando el aparato haya sido utilizado 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, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

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

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: Para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro

y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso con accesorios y partes de repuesto autorizados solamente.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre en cuando se pueda ajustar

o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de 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 1-800-726-0190.

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

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart® al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las partes correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

© 2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Impreso en la China
15CE015844

G IB-8480-ESP