
CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the pasta roller or cutter from stand mixer.
2. Allow any residual dough on the attachment to dry before removing it with a small, firm-bristle brush.

NOTE: Pasta roller and cutters must be kept dry. Do not immerse in water, or spray with water, on any part of the attachments.

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

Pasta Dough

The combination of “00” flour and semolina gives this dough the perfect bite when cooked, compared to traditional pasta dough made with just “00” flour.

Makes about 1½ pounds of dough, enough for 8 servings

- 5 large eggs
- 2½ cups “00” flour
- ⅔ cup semolina flour

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 4 to combine.
2. Allow to mix until dough mostly comes together, about 4 to 6 minutes. At about 5 minutes of mixing, check the texture. If it is too dry, add water one tablespoon at a time; alterna-

tively, if it is too wet, add the “00” flour one tablespoon at a time to desired consistency. Keep in mind, this dough won’t resemble a smooth ball, it will only just come together in large chunks with some possible smaller bits to knead in by hand. Should any flour or loose dry bits be left behind at the bottom of the bowl, leave them there and do not incorporate into final dough.

3. Transfer dough to a lightly floured surface and knead all dough together into a ball by hand until smooth and it springs back to the touch, about 2 minutes.
4. Wrap in plastic wrap and let rest at least 20 minutes before using. Pasta dough can be made and stored in the refrigerator for up to 3 days.
5. To roll, follow instructions on page 5.

Nutritional analysis per serving (3 ounces): Calories 218 (15% from fat)

- carb. 35g • pro. 10g • fat 4g
- sat. fat 1g • chol. 134mg • sod. 41mg • calc. 13mg • fiber 3g

Whole-Wheat Pasta

With subtle flavor, you'll be surprised that this pasta is made from more than half whole wheat flour.

Makes about 1½ pounds of dough, enough for 8 servings

- 5 large eggs**
- 2 cups whole-wheat flour**
- 1 cup "00" flour**
- ½ cup semolina flour**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 4 to combine.
2. Allow to mix until dough mostly comes together, about 4 to 6 minutes. At about 5 minutes of mixing, check the texture. If it is too dry, add water one tablespoon at a time; alternatively, if it is too wet, add the "00" flour one tablespoon at a time to desired consistency. Keep in mind, this dough won't resemble a smooth ball, it will only just come together in large chunks with some possible smaller bits to knead in by hand. Should any flour or loose dry bits be left behind at the bottom of the bowl, leave them there and do not incorporate into final dough.
3. Transfer dough to a lightly floured surface and knead all dough together into a ball by hand until smooth and it springs back to the touch, about 2 minutes.
4. Wrap in plastic wrap and let rest at least 20 minutes before

using. Pasta dough can be made and stored in the refrigerator for up to 3 days.

5. To roll, follow instructions on page 5.

Nutritional analysis per serving (3 ounces):

Calories 232 (15% from fat)

• carb. 40g • pro. 11g • fat 4g

• sat. fat 1g • chol. 116mg • sod. 45mg •

calc. 28mg • fiber 4g

Herbed Pasta

The delicate flavor of this pasta goes great with simple sauces like our Garlic and Oil Sauce or our Sautéed Mushroom and Butter Sauce (both on page 10 and 11). Sprinkle with extra thinly sliced basil or chopped parsley before serving.

Makes about 1 pound of dough, enough for 8 servings.

Herb Purée:

Makes about ½ cup purée

- ¾ cups tightly packed basil**
- ¾ cup fresh parsley (leaves only)**
- 2 teaspoons fresh oregano or marjoram leaves**
- 2 teaspoons extra virgin olive oil**
- ¾ teaspoons ice water**

Pasta:

- 4 eggs**
- ½ cup herb purée**
- 2½ cups “00” flour**
- ⅔ cup semolina flour**

1. Put all herbs, olive oil and ice water into a food processor or blender and process on High until mostly smooth and homogenous, about 2 to 3 minutes. Reserve.
2. Put eggs and herb purée into the bowl of the Cuisinart® Stand Mixer. Attach the dough hook and mix on Speed 6 until eggs are beaten and mixture

is combined, about 2 minutes. Stop stand mixer and add in both flours. Continue mixing on Speed 6 to combine, about 1 minute.

3. Reduce speed to 4 and mix until dough mostly comes together, about 4 to 6 minutes. At about 5 minutes of mixing, check the texture. If it is too dry, add water one tablespoon at a time; alternatively, if it is too wet, add the “00” flour one tablespoon at a time to desired consistency. Keep in mind, this dough won’t resemble a smooth ball, it will only just come together in large chunks with some possible smaller bits to knead in by hand. Should any flour or loose dry bits be left behind at the bottom of the bowl, leave them there and do not incorporate into final dough.
4. Transfer dough to a lightly floured surface and knead all dough together into a ball by hand until smooth and it springs back to the touch, about 2 minutes.
5. Wrap in plastic wrap and let rest at least 20 minutes before using. Pasta dough can be made and stored in the refrigerator for up to 3 days.
6. To roll, follow instructions on page.

Nutritional analysis per serving (3 ounces): Calories 234 (20% from fat)
• carb. 38g • pro. 9g • fat 5g
• sat. fat 38g • chol. 93mg • sod. 39mg
• calc. 35mg • fiber 1g

Tomato Sauce

This classic sauce pairs well with our regular or whole-wheat pasta.

Makes about 3 cups; enough sauce for ½ pound of fresh pasta

- ½ cup olive oil
- 2 medium garlic cloves, smashed
- 1 can (28 ounces) crushed tomatoes
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- ½ teaspoon kosher salt
- 10 fresh basil leaves

1. In a large saucepan, heat oil and garlic over medium-high heat until garlic is softened and fragrant, about 5 minutes. Add the crushed tomatoes, reduce the heat and cook at a low simmer until slightly reduced and thickened, about 15 minutes.
2. When the sauce is reduced, stir in the Parmesan cheese, salt and basil and cook for an additional minute.
3. For a richer-tasting pasta, add the cooked and drained pasta to the pan with the sauce and cook for 1 minute. Serve immediately.

Nutritional analysis per serving (½ cup): Calories 224 (75% from fat)
• carb. 11g • pro. 4g • fat 20g
• sat. fat 4g • chol. 5mg • sod. 305mg
• calc. 64mg • fiber 2g

Garlic and Oil Sauce

When you're in a time crunch or have limited ingredients on hand, garlic and oil make a great sauce.

Makes about ¼ cup of sauce; enough for ½ pound of fresh pasta

- ¼ cup extra virgin olive oil, plus more if needed
- 1 garlic clove, thinly sliced
- Pinch red pepper flakes
- 2 tablespoons parsley, roughly chopped
- Grated cheese for serving, optional

1. In a large saucepan, heat the oil and garlic over medium-high heat until garlic is softened and fragrant, about 5 to 6 minutes. Add the red pepper flakes and cook for an additional minute.
2. Remove from heat and add 2 ounces of cooking water from the pasta. Add the cooked and drained pasta, and return the pan to the heat. Cook over medium heat until the pasta water evaporates, about 1 to 2 minutes. Stir in parsley and remove from heat. Serve immediately with grated cheese if desired.

Nutritional analysis per serving (based on 3 servings): Calories 165 (97% from fat)
• carb. 1g • pro. 0g • fat 19g
• sat. fat 3g • chol. 0mg • sod. 2mg
• calc. 9mg • fiber 0g

Sautéed Mushroom and Butter Sauce

Sophisticated flavor, simple ingredients and basic technique.

Nutritional analysis per serving (based on 3 servings): Calories 240 (88% from fat)

*• carb. 5g • pro. 3g • fat 24g
• sat. fat 12g • chol. 40mg • sod. 724mg
• calc. 5mg • fiber 2g*

Makes about 1 cup of sauce;
enough for ½ pound of fresh
pasta

- 4 tablespoons unsalted
butter**
- 1 teaspoon fresh oregano
or marjoram leaves**
- 8 ounces mixed wild
mushrooms, like
cremini, shitake and
oyster**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 tablespoons extra virgin
olive oil**
- 2 tablespoons thinly
sliced basil**
- ¼ teaspoon freshly ground
black pepper**

1. In a large saucepan, heat the butter over medium-high heat until it is melted and starts to foam. Add the oregano or marjoram and cook until fragrant, about 30 seconds. Add the mushrooms and cook until browned on one side, about 3 minutes.
2. Add salt and stir; cook for an additional 3 to 4 minutes on the other side.
3. Stir in cooked and drained pasta. Drizzle with olive oil and sprinkle with thinly sliced basil and freshly ground pepper. If a thinner sauce is desired, add 2 ounces of pasta water.

WARRANTY

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY (U.S. and Canada Only)

This limited warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Pasta Roller and Cutter Set which was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable state law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Pasta Roller and Cutter Set will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for one year from the original date of 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 blender should prove to be defective within the warranty period, we will repair or replace it at our option, without charge to you. To obtain warranty service, simply send the defective product to:

Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. **CA residents need only provide proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.** Please be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number and any other information pertinent to the product's return. Please pay by check or money order.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for servicing. Often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

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

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 which sells Cuisinart products of the same type. The retail store

shall then decide to 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 either of the above two options does 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 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under Warranty.

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

16CE019287

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

IB-14225-ESP

3–8 minutos, dependiendo de la forma y del espesor de las pastas, hasta que estén tiernas. Revuelva y escurra la pasta con un colador.

- Permita que la batidora descansa por una o más hora antes de procesar tandas consecutivas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire el aditamento de la batidora.
2. Permita que los residuos de masa se sequen, y luego quítelos con un pequeño cepillo de cerdas firmes.

NOTA: debe mantener el rodillo y los cortadores secos. No sumerja, rocíe con agua ni moje (incluso con un paño húmedo) ninguna parte de los aditamentos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Pasta básica

La combinación de harina “00” y de sémola da a la pasta cocida la consistencia perfecta.

Rinde 1½ libra (685 g); 8 porciones

- 5 huevos grandes**
- 2½ tazas (310 g) de harina “00”**
- 2/3 taza (110 g) de sémola**

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora, en el orden indicado. Instalar el

gancho amasador y mezclar a velocidad 4.

2. Amasar por 4–6 minutos, hasta formarse una masa. Averiguar la textura de la masa después de 5 minutos. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Si está demasiado húmeda, agregar harina “00”, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Tener presente que la masa no formará una bolsa suave, sino pedazos grandes con pedacitos más pequeños que deberá amasar a mano. Si queda harina o pedacitos secos de masa en el fondo del bol, no incorporarlos a la masa.
3. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y seguir amasando a mano por aproximadamente 2 minutos, hasta que esté suave y elástica.
4. Envolver en papel film/plástico y dejar descansar por 20 minutos o más antes de usar. O poner en un recipiente hermético y refrigerar por hasta 3 días.
5. Para estirar, seguir las instrucciones de la página 5.

Información nutricional por porción de 3 onzas (85 g): Calorías 218 (15 % de grasa) • Carbohidratos 35 g • Proteínas 10 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 134 mg • Sodio 41 mg • Calcio 13 mg • Fibra 3 g

Pasta de trigo integral

El sabor de esta pasta es tan tenue que les sorprenderá a sus invitados saber que contiene más del 50 % de harina de trigo integral.

Rinde 1½ libra (685 g); 8 porciones

- 5 huevos grandes**
- 2 tazas (240 g) de harina de trigo integral**
- 1 taza (125 g) de harina "00"**
- ½ taza (85 g) de sémola**

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora, en el orden indicado. Instalar el gancho amasador y mezclar a velocidad 4.
2. Amasar por 4–6 minutos, hasta formarse una masa. Averiguar la textura de la masa después de 5 minutos. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Si está demasiado húmeda, agregar harina "00", una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Tener presente que la masa no formará una bolsa suave, sino pedazos grandes con pedacitos más pequeños que deberá amasar a mano. Si queda harina o pedacitos secos de masa en el fondo del bol, no incorporarlos a la masa.
3. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente

enharinada y seguir amasando a mano por aproximadamente 2 minutos, hasta que esté suave y elástica.

4. Envolver en papel film/plástico y dejar descansar por 20 minutos o más antes de usar. O poner en un recipiente hermético y refrigerar por hasta 3 días.
5. Para estirar la masa, seguir las instrucciones de la página 5.

Información nutricional por porción de 3 onzas (85 g):

Calorías 232 (15 % de grasa) • Carbohidratos 40 g • Proteínas 11 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 116 mg • Sodio 45 mg • Calcio 28 mg • Fibra 4 g

Pasta de hierbas

El delicado sabor de esta pasta es perfecto para salsas tales como nuestra salsa de ajo en aceite o nuestra salsa de setas salteadas en mantequilla (páginas 10–11). Decore la pasta con albahaca finamente rebanada o perejil picado antes de servir.

Rinde 1½ libra (685 g); 8 porciones

Puré de hierbas:

Rinde aproximadamente ½ taza (120 ml) de puré

- ¾ taza llena (45 g) de hojas de albahaca fresca**
- ¾ taza (45 g) de perejil fresco (hojas solamente)**

-
- 2 **cucharadas de orégano fresco o de hojas de mejorana**
 - 2 **cucharaditas de aceite de oliva virgen extra**
 - ¾ **taza (175 ml) de agua helada**

Pasta:

- 4 **huevos**
- ½ **taza (120 ml) de puré de hierbas**
- 2½ **tazas (310 g) de harina “00”**
- ⅔ **taza (110 g) de sémola**

1. Coloque todos los ingredientes del puré de hierbas en el bol de una procesadora de alimentos y procesar a velocidad alta por 2–3 minutos, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Reservar.
2. Poner los huevos y el puré de hierbas en el bol de la batidora de pie. Instalar el gancho amasador y revolver a velocidad 6 por aproximadamente 2 minutos para mezclar. Apagar la batidora y agregar las harinas. Revolver a velocidad 6 por aproximadamente 1 minuto para mezclar.
3. Ajustar la velocidad al nivel 4 y amasar por 4–6 minutos, hasta formarse una masa. Averiguar la textura de la masa después de 5 minutos. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Si está demasiado

húmeda, agregar harina “00”, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Tener presente que la masa no formará una bolsa suave, sino pedazos grandes con pedacitos más pequeños que deberá amasar a mano. Si queda harina o pedacitos secos de masa en el fondo del bol, no incorporarlos a la masa.

4. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y seguir amasando a mano por aproximadamente 2 minutos, hasta que esté suave y elástica.
5. Envolver en papel film/plástico y dejar descansar por 20 minutos o más antes de usar. O poner en un recipiente hermético y refrigerar por hasta 3 días.
6. Para estirar la masa, seguir las instrucciones de la página 5.

Información nutricional por porción de 3 onzas (85 g): Calorías 234 (20 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 9 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 38 g • Colesterol 93 mg • Sodio 39 mg • Calcio 35 mg • Fibra 1 g

Salsa marinara

Esta salsa clásica es perfecta para acompañar pasta básica o pasta de trigo integral.

Rinde aproximadamente 3 taza (710 ml), suficiente para ½ libra (225 g) de pasta fresca

- ½ **taza (120 ml) de aceite de oliva**

- 2 dientes de ajo medianos, machacados
- 1 lata de 28 onzas (840 g) de tomates cocidos machacados
- 1/4 taza (25 g) de queso Parmesano rallado
- 1 cucharadita de sal kosher
- 10 hojas de albahaca fresca

1. Colocar el aceite y el ajo en una olla; calentar a fuego medio-alto por aproximadamente 5 minutos, hasta que el ajo esté suave y fragante. Agregar los tomates, reducir el fuego y hervir a fuego lento por aproximadamente 15 minutos, hasta reducirse a aproximadamente un tercio.
2. Cuando la salsa esté reducida, agregar el queso Parmesano, la sal y la albahaca y cocer por un minuto adicional.
3. Agregar la pasta cocida y escurrida a la olla y cocer por 1 minuto. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción
(basada en 3 porciones):*

Calorías 224 (75 % de grasa) 11 g •
Proteínas 14 g • Grasa 20 g • Grasa
saturada 4 g • Colesterol 5 mg • Sodio
483 mg • Calcio 64 mg • Fibra 2 g

Salsa de ajo en aceite

Si no tiene mucho tiempo o muchos ingredientes pero tiene ajo y aceite, tiene todo lo que necesita para preparar esta deliciosa salsa.

Rinde aproximadamente 1/4 taza (60 ml), suficiente para 1/2 libra (225 g) de pasta fresca

- 1/4 taza (60 ml) o más de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo, en rodajas finas
- 1 pizca de hojuelas de pimienta roja
- 2 cucharadas de perejil picado grueso
- Queso rallado para servir (opcional)

1. Colocar el aceite y el ajo en una olla; calentar a fuego medio-alto por aproximadamente 5 minutos, hasta que el ajo esté suave y fragante. Agregar las hojuelas de pimienta y cocer por 1 minuto adicional.
2. Retirar del fuego y añadir 2 onzas (60 ml) del agua de cocción de la pasta. Agregar la pasta cocida y escurrida. Calentar a fuego medio por 1–2 minutos, hasta que el agua de cocción se haya evaporado. Agregar el perejil y retirar del fuego. Servir inmediatamente, con queso rallado si desea.

*Información nutricional por porción
(basada en 3 porciones): Calorías 165
(97 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
• Proteínas 0 g • Grasa 19 g • Grasa
saturada 3 g • Colesterol 0 mg • Sodio
2 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g*

Salsa de setas salteadas en mantequilla

*Ingredientes simples, técnica
básica, sabor sofisticado.*

Rinde aproximadamente 1 taza
(235 ml), suficiente para ½ libra
(225 g) de pasta fresca

- 4** **cucharadas (55 g) de
mantequilla sin sal**
- 1** **cucharada de orégano
fresco o de hojas de
mejorana**
- 8** **onzas (225 g) de setas
silvestres frescas
(shiitake, cremini, ostra)**
- 1** **cucharadita de sal
kosher**
- 2** **cucharadas (30 ml) de
aceite de oliva virgen
extra**
- 2** **cucharadas de hojas
de albahaca fresca
finamente rebanadas**
- ¼** **cucharadita de pimienta
negra recién molida**

1. Colocar la mantequilla en una olla; calentar a fuego medio-alto hasta que se derrita y empiece a burbujear. Agregar el orégano (o la mejorana) y cocer por aproximadamente 30 segundos, hasta que esté fragante. Agregar las setas y cocer por aproximadamente 3 minutos, hasta que un lado

esté dorado.

2. Agregar la sal, revolver y cocer por 3–4 minutos adicionales, hasta que las setas estén uniformemente doradas.
3. Agregar la pasta cocida y escurrida. Rociar con el aceite de oliva, la albahaca y la pimienta. Si le gusta la salsa más líquida, agregarle 2 onzas (60 ml) del agua de cocción de la pasta.

*Información nutricional por porción
(basada en 3 porciones): Calorías 240
(88 % de grasa) • Carbohidratos 5 g
• Proteínas 3 g • Grasa 24 g • Grasa
saturada 12 g • Colesterol 40 mg • Sodio
724 mg • Calcio 5 mg • Fibra 2 g*

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (VÁLIDA EN LOS EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía limitada 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 tres años después de la fecha de compra original, siempre que 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, no es necesario registrar el producto 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 técnico bajo esta garantía, regrese su aparato a:

Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307,

o llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

Regrese el producto 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 solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.** Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago.

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. Muy a menudo, nuestro servicio de asistencia al cliente podrá ayudarle a resolver el problema sin tener que regresar el aparato. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizadas 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.

***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 piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

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 el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato 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 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

16CE019287

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

IB-14225-ESP