

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND  
RECIPE BOOKLET



**PrepExpress™ Attachment**

**SPI-50**

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

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

**1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

**2. Cutting Cones are sharp.**

Handle them carefully. Inspect blade prior to use for damage. Do not use blade if damaged.

3. Switch off and unplug your Cuisinart® Stand Mixer before fitting or removing the PrepExpress™ Attachment, after use and before cleaning.

4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities. Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children or individuals with certain disabilities.

5. Keep hands and other utensils away from Cutting Cones while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage.

6. Avoid coming into contact with moving parts. Never push food down Feed Tube by hand. Always use Pusher.

7. Store Cutting Cones as you would sharp knives. Keep out of reach of children.

8. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.

9. Be sure the Feed Tube is securely locked in place before operating.

10. Do not use more than one attachment at a time.

11. Do not use the stand mixer or attachment if it is damaged or if the cord is damaged. Have it checked and serviced before resuming use.

12. Do not use this attachment for anything other than its intended use.

13. Do not use outdoors.

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

15. Do not let cord hang over edge of table or counter.

16. Never leave your Spiralizer Attachment unattended while the stand mixer is running.

17. The attachments are intended for use with the basic appliance SM-50.

18. 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

Refer to stand mixer manual for stand mixer operating instructions.

**IMPORTANT:** Always unplug the Cuisinart® Stand Mixer from outlet when assembling and disassembling.

# CONTENTS

Important Safeguards..... 2  
Unpacking Instructions..... 3  
Parts and Features ..... 4  
Accessories ..... 5  
Operating Instructions..... 6  
Cleaning, Storage  
and Maintenance ..... 7  
Tips and Hints ..... 7  
Warranty..... 8  
Recipes ..... 10

## WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



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



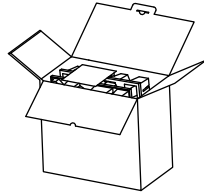
The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

# UNPACKING INSTRUCTIONS

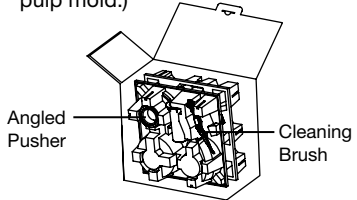
## CAUTION: THE CUTTING CONES HAVE VERY SHARP EDGES.

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

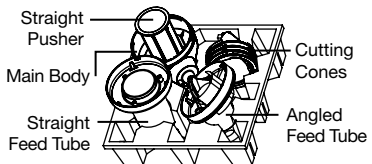
1. Place the box on a low table or floor next to the kitchen counter where you'll use the appliance. Be sure the box is right side up, then open the box.



2. Remove the Instruction Book and the whole set pulp mold. (The cleaning brush and angled pusher are in the back of the set pulp mold.)



3. Place the whole set pulp mold on a flat surface. Remove the Cleaning Brush, Angled Pusher and the upper pulp mold. Then take out the main body, Straight Pusher, Cutting Cones, Straight Feed Tube and Angled Feed Tube, in that order, from the bottom pulp mold.



4. Remove the packing materials and return to the box.

---

# PARTS AND FEATURES

## 1. Base

### 2. 4 Cutting Cones

- a. 2.5mm Slice/Ribbon (Green)
- b. 3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue)
- c. 3.0mm Thin Shred/Spaghetti (Maroon)
- d. 9.0mm Wide Shred/Spaghetti (Black)



## 3. Cutting Cone Holder

### 4. Straight Feed Tube

for spiralizing

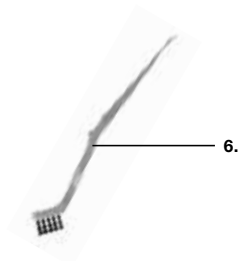
- a. Straight Feed Tube Pusher

### 5. Angled Feed Tube















for slicing and shredding

- a. Angled Feed Tube Pusher

### 6. Cleaning Brush



# ACCESSORIES

SELECT		
<p><b>CUTTING CONES</b></p>	 <p>Slicer/Shredder</p>	 <p>Spiralizer</p>
RESULTS		
 <p>3.0mm Thin Shred/Spaghetti (Maroon)</p>		
 <p>9.0mm Wide Shred/Spaghetti (Black)</p>		
 <p>2.5mm Slice/Ribbon (Green)</p>		
 <p>3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue)</p>		

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Attaching to Stand Mixer

1. Make sure stand mixer is OFF.

2. Gently pull port cover off front of mixer head to remove.



3. Turn the stand mixer attachment knob counterclockwise until outlet opening is unobstructed.



4. Insert the square metal end of the unit base into the opening. Turn it back and forth slightly until the knob slips into the notch and attachment locks into place.



5. Turn the stand mixer attachment knob clockwise to secure attachment to mixer.

6. Place Cutting Cone Holder on the base.



7. Place a bowl under nozzle to catch processed food.

2. Place Straight Feed Tube on unit and turn counterclockwise until it clicks to lock into place.



3. Trim the edges of the fruit or vegetable to form a flat surface the width of the Feed Tube. Firmly press the flat end of the item onto the prongs of the Pusher and insert it into the Feed Tube, or place food item directly into the Feed Tube.



4. Be sure Pusher is pressed securely into fruit or vegetable in Feed Tube. Turn stand mixer to speed setting 12. Push down with even force to process; processed item will drop into the bowl. When processing is complete, turn speed setting to 0.



### Results:

Based on desired Cutting Cone used.

2.5mm Slice/Ribbon (Green):



3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue):



3.0mm Thin Shred/Spaghetti (Maroon)



9.0mm Wide Shred/Spaghetti (Black):



## Spiralizing (Use Straight Feed Tube and Pusher)

1. Properly insert desired Cutting Cone into Cutting Cone Holder.



## Slicing and Shredding (Use Angled Feed Tube and Pusher)

1. Properly insert desired Cutting Cone into Cutting Cone Holder.
2. Place Angled Feed Tube on unit and turn counter-clockwise until it clicks to lock into place. Feed Tube should be facing you.
3. Trim the edges of the fruit or vegetable to form a flat surface the width of the Feed Tube. Place food item directly into the Feed Tube.
4. Turn stand mixer to speed setting 12. Push down with even force to process; items will drop into the bowl. When processing is complete, turn stand mixer speed setting to 0.



### Results:

Based on the Cutting Cone used.

2.5mm Slice/Ribbon (Green):



3.0mm Crinkle Slice/Ribbon (Blue):



3.0mm Thin Shred/Spaghetti (Maroon):



9.0mm Wide Shred/Spaghetti (Black):



## CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

- Unplug the power cord before cleaning. Do not put power cord, plug or stand mixer in water or other liquids.
- Clean all accessories after each use.
- Disassemble all the accessories attached: Feed Tubes, Cutting Cones and Cutting Cone Holder.
- Rinse under running water and remove food scraps with Cleaning Brush.
- All removable parts are top rack dishwasher safe.
- Wipe the outside surface of the motor unit with a damp cloth, then dry thoroughly.

### CAUTION:

- Ensure that the stand mixer is unplugged when disassembling.
- The blades are sharp; please handle carefully when cleaning.

**NOTE:** Never immerse the stand mixer in water for cleaning.

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

## Tips and Hints

- Choose vegetables and fruits that are firm and not overripe.
- Ingredients do not need to be cut to fit the height of the Feed Tube. Some ingredients, however, may need to be trimmed to fit the width of the Feed Tube.

- 
- Sometimes, if ingredients are too wide to fit through the Straight Feed Tube for spiralizing, they can first be placed directly into the Cutting Cone before assembling the Feed Tube. If ingredient is still too wide to fit the Feed Tube, the sides may be pared down.
  - Before spiralizing, slightly trim tops and bottoms of ingredients to form a flat surface. This will help secure the food to the Pusher.
  - Make sure Pusher is firmly inserted into the desired ingredient before spiralizing.
  - Put the narrowest end of the food into the Feed Tube first.
  - Round items that fit the Straight Feed Tube spiralize best.
  - Use consistent pressure when spiralizing/slicing/shredding to achieve the most even cuts. May need more force to press pusher when handling hard ingredients.
  - Switching between spiralizing and slicing and shredding is easy—simply switch the Feed Tube.
  - When continuously processing ingredients, remove the remaining scrap from the Cutting Cone before processing the next ingredient.
  - If the machine runs for a long time (around 60 minutes) and shuts off, the unit may have overheated. Your machine has an overload protection device. It will shut down to protect the motor. Turn off and unplug

the unit, and let it rest for a few minutes. The machine will be recovered for use.

## **LIMITED 1-YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)**

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment 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® PrepExpress™ Spiralizer Attachment will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 1 year from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, [www.cuisinart.com](http://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 receipt, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment 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 Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer 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 made payable to Cuisinart (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® PrepExpress™ Spiralizer Attachment 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. This warranty gives you specific legal rights, and 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 nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to

another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, 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 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 Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced. 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.

---

## Recipe Tips and Hints

- The Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment allows you to prepare ingredients quickly and easily, whether you're cooking for one person or for a party. Plus, cleanup is a breeze. Just rinse the accessories when you're done and run them through the dishwasher.
- Most vegetables and some fruits can be prepped with the Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment. Recommended foods that can be used with all Cutting Cones include zucchini, summer squash, cucumbers, carrots, potatoes, sweet potatoes, beets, radishes, daikon and small apples.
- Larger items, such as butternut squash, may also be processed by trimming the sides or quartering to fit desired Feed Tube. (Keep in mind that round items spiralize best.)
- Some softer items may be sliced, such as firm plum tomatoes, avocados and mangoes.
- Prepped foods can be enjoyed raw, pickled, sautéed, fried, roasted or mixed into recipes. They can be used as toppings, served as a side or main dish, or even as a garnish.
- Other fun uses for the Cuisinart® PrepExpress™ include:
  - Making rose-like garnishes using radishes and the Slice/Ribbon Cone.
  - Making cauliflower rice using cauliflower florets and the Thin Shred/Spaghetti Cone.
  - Making pickled ginger for sushi using peeled, fresh ginger and the Slice/Ribbon Cone.
  - Making homemade pickles using cucumbers and the Slice/Ribbon Cone or Crinkle/Ribbon Cone.
- For easy serving, use kitchen shears to cut spiralized food.

## RECIPES

To help your Cuisinart® PrepExpress™ Spiralizer Attachment feel right at home in your kitchen, we've assembled a variety of delicious recipes to get you started, from quick and easy to more complex gourmet dishes.

Carrot and Parsnip Pancakes .....	11
Potato Chips.....	11
Summer Rolls.....	12
Mixed Beet Salad with Goat Cheese.....	13
Baked Zucchini Rosettes.....	13
“Pasta” Primavera.....	14
Fresh Summer “Spaghetti”.....	15
Apple Tartlets .....	15

# Cuisinart®

MANUAL DE  
INSTRUCCIONES Y  
LIBRO DE RECETAS



**Aditamento PrepExpress™**

**SPI-50**

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

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

**1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.**

**2. Los conos procesadores son muy afilados;** manipúlelas con sumo cuidado. Inspeccione la hoja antes del uso para comprobar que no está dañada. En caso de daño, no use el accesorio.

**3.** Apague y desconecte la batidora de pie Cuisinart® antes de instalar/sacar el aditamento PrepExpress™, después del uso y antes de la limpieza.

**4.** Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades. Cuisinart no recomienda que los niños o personas con ciertas discapacidades usen este aparato.

**5.** Para reducir el riesgo de herida grave o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de los conos procesadores durante el funcionamiento.

**6.** Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano/los dedos en la boca de alimentación; siempre use el empujador.

**7.** Guarde los conos procesadores como lo hiciera cuchillos afilados. Manténgalos fuera del alcance de

los niños.

**8.** El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.

**9.** Asegúrese de que la boca de alimentación está debidamente puesta y de que el empujador está completamente engranado antes de poner el aparato en marcha.

**10.** No use más de un aditamento a la vez.

**11.** No utilice el aparato ni el aditamento si están dañados o si el cable está dañado; regréselos a un centro de servicio autorizado para que los revisen y los reparen.

**12.** No utilice este aditamento para ningún fin que no sea el indicado.

**13.** No lo utilice en exteriores.

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

**15.** No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.

**16.** Nunca descuide/deje sin vigilancia el aditamento mientras la batidora de mano está funcionando.

**17.** Este accesorio ha sido diseñado para ser usado con la batidora de pie Cuisinart SM-50.

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

---

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Consulte el manual de uso de la batidora de mano para las instrucciones de uso.

**IMPORTANTE:** siempre desenchufe la batidora de pie Cuisinart® antes de instalar/sacar accesorios/aditamentos.

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de desembalaje.....	4
Piezas y características.....	5
Accesorios.....	6
Instrucciones de operación.....	7
Limpieza, mantenimiento y almacenaje .....	8
Consejos y sugerencias .....	9
Garantía.....	10
Recetas .....	11

## ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



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



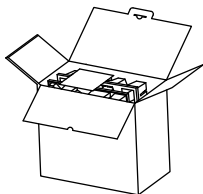
El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

# INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

**PRECAUCIÓN: LOS FILOS DE LOS CONOS PROCESADORES SON MUY AFILADOS.**

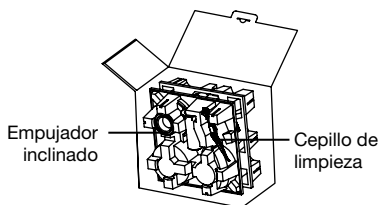
Para evitar las heridas, desembale el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, tal como una mesa o una encimera. Asegúrese de que la caja está del lado correcto, no de cabeza, y luego ábrala.

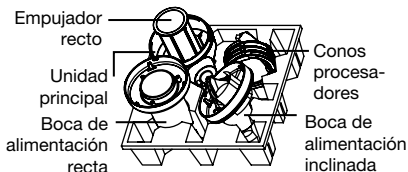


2. Saque el manual de instrucciones y el molde de pulpa de celulosa de la caja.

Nota: el cepillo de limpieza y el empujador inclinado están en la parte trasera del molde de pulpa de celulosa.



3. Ponga el molde de pulpa de celulosa sobre una superficie plana. Saque el cepillo de limpieza, el empujador inclinado y la parte superior del molde. Luego, saque del molde de pulpa de celulosa la unidad principal, el empujador recto, los conos procesadores, la boca de alimentación recta y la boca de alimentación inclinada, en este orden.



4. Vuelva a colocar el material de embalaje en la caja.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## 1. Base

### 2. 4 conos procesadores/ 8 opciones de corte:

- a. Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho (cono verde)
- b. Rodajas onduladas de 3 mm/Espiral ancho ondulado (cono azul)
- c. Rallado delgado de 3 mm/Espiral "espagueti" delgado (cono rojo oscuro)
- d. Rallado grueso de 9mm/Espiral "espagueti" grueso (cono negro)



## 3. Portacono

### 4. Boca de alimentación recta

para cortar en espiral

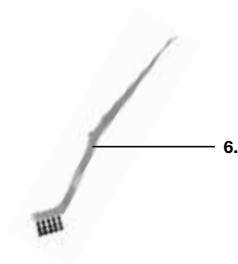
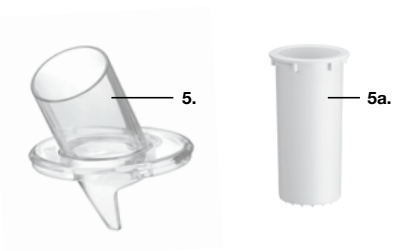
- a. Empujador recto

### 5. Boca de alimentación inclinada















para rebanar y triturar

- a. Empujador inclinado

## 6. Cepillo de limpieza







# ACCESORIOS

ELIJA ENTRE		
<p><b>CONOS PROCESADORES</b></p>	 <p>Tubo inclinado para rebanar/ triturar</p>	 <p>Tubo recto para cortar en espiral</p>
RESULTADOS		
 <p>Rallado delgado de 3 mm/Espiral "espagueti" delgado (cono rojo oscuro)</p>		
 <p>Rallado grueso de 9 mm/Espiral "espagueti" grueso (cono negro)</p>		
 <p>Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho (cono verde)</p>		
 <p>Rodajas onduladas de 3 mm/ Espiral ancho ondulado (cono azul)</p>		

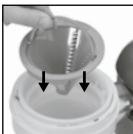





# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## Conexión a la batidora de pie

1. Asegúrese de que la batidora está apagada ("OFF").
2. Quite, jalándola suavemente, la tapa del receptáculo para aditamentos. 
3. Afloje la perilla para aditamentos, girando en sentido antihorario hasta que el puerto de conexión se abra. 
4. Introduzca el eje cuadrado del aditamento en el puerto de conexión. Gire ligeramente el aditamento hacia delante y atrás de manera que la clavija en el eje del aditamento encaje en la ranura del receptáculo. 
5. Apriete la perilla para aditamentos de la batidora de pie, girando en sentido horario, para sujetar el aditamento a la batidora.
6. Coloque el portacono en la base.
7. Coloque un bol bajo la boca de salida para recoger los alimentos procesados. 

## Cómo cortar en espiral (usando la boca de alimentación recta)

1. Instale el cono procesador deseado en el portacono. 
2. Coloque la boca de alimentación recta sobre la base y gire en sentido antihorario para sujetar. 
3. Corte las extremidades de la fruta o del vegetal de tal manera que formen una superficie plana. Presione la extremidad plana del alimento contra los "dientes" del empujador e introduzca este en la boca de alimentación, o introduzca el alimento directamente en la boca de alimentación. 
4. Cerciérese de que el empujador está presionando la fruta o el vegetal de manera segura. Encienda la batidora a velocidad 12. Empuje el empujador, ejerciendo presión regular; el alimento procesado se caerá en el bol. Después de terminar, apague la unidad, poniendo la perilla de velocidad en "0". 

## Resultados:

(dependiendo del cono procesador usado)

Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho (cono verde):



Rodajas onduladas de 3 mm/Espiral ancho ondulado (cono azul):






Rallado delgado de 3 mm/Espiral "espagueti" delgado (cono rojo oscuro):



Rallado grueso de 9mm/Espiral "espagueti" grueso (cono negro):



## Cómo rebanar o triturar (usando la boca de alimentación inclinada)

1. Instale el cono procesador deseado en el portacono. 
2. Coloque la boca de alimentación inclinada sobre la base y gire en sentido antihorario para sujetar. La boca de alimentación debería encontrarse frente a su cuerpo. 
3. Corte las extremidades de la fruta o del vegetal de tal manera que formen una superficie plana. Coloque la fruta o el vegetal directamente en la boca de alimentación. 

4. Encienda la batidora a velocidad 12. Empuje el empujador, ejerciendo presión regular; el alimento procesado se caerá en el bol. Después de terminar, apague la batidora de pie, poniendo la perilla de velocidad en "0".



## Resultados:

(dependiendo del cono procesador usado)

Rodajas de 2.5 mm/Espiral ancho (cono verde):



Rodajas onduladas de 3 mm/Espiral ancho ondulado (cono azul):



Rallado delgado de 3 mm/Espiral "espagueti" delgado (cono rojo oscuro):



Rallado grueso de 9mm/Espiral "espagueti" grueso (cono negro):



## LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. No sumerja el cable, la clavija o la batidora de pie en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso.
- Desensamble todos los accesorios ensamblados:

---

bocas de alimentación, conos procesadores y portacono.

- Enjuáguelos en agua corriente, quitando los residuos de alimento con el cepillo de limpieza.
- Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente).
- Limpie el exterior del bloque-motor con un paño ligeramente humedecido y seque bien.

#### **PRECAUCIÓN:**

- cerciórese de que el cable está desconectado antes de desensamblar los accesorios.
- Los filos de los conos son muy afilados; manipule los conos con cuidado durante la limpieza.

**NOTA:** nunca sumerja la batidora de pie en agua.

**Mantenimiento:** cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

## **Consejos y sugerencias**

- Elija vegetales y frutas firmes, que no sean muy maduros.
- No es necesario cortar los ingredientes en lo alto. Sin embargo, puede que sea necesario cortar algunos ingredientes en lo ancho.
- Si un ingrediente es demasiado ancho para caber en la boca de alimentación recta, puede introducirlo directamente en el cono procesador antes de colocar la boca de alimentación sobre la unidad. Si el ingrediente aún no cabe en la boca de

alimentación, corte ligeramente los lados.

- Antes de cortar en espiral, corte las extremidades superior e inferior del ingrediente para formar una superficie plana; esto ayudará a sujetar el alimento al empujador.
- Cerciórese de que el empujador está firmemente insertado en el alimento antes de empezar a cortar en espiral.
- Introduzca primero la extremidad más delgada del alimento en la boca de alimentación.
- Los alimentos redondos que quepan en la boca de alimentación recta producen los mejores espirales.
- Empuje el empujador ejerciendo una presión regular; esto producirá resultados más uniformes. Nota: puede que los alimentos más duros requieran más presión.
- Para cortar en espiral después de rebanar/triturar o viceversa, simplemente sustituya la boca de alimentación.
- Cuando procese varios alimentos en forma continua, quite los residuos de alimentos del cono procesador antes de procesar el alimento siguiente.
- Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento, lo que puede pasar si usa la

---

unidad continuamente por un tiempo prolongado (aproximadamente 60 minutos). En caso de que esto suceda, apague el aparato y permita que el motor se enfríe por unos minutos. Después de este tiempo, debería funcionar normalmente.

## **GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO (VÁLIDA EN LOS EE. UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)**

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si posee un producto Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños.

Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 1 año 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](http://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 producto presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department,

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

Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los 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.

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

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

---

## RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

La tienda, 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 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 PRODUCTO

Si su producto 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 producto sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

**Importante:** si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio 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 aún esté bajo garantía.

## RECETAS

A continuación encontrará una variedad de deliciosas recetas, desde platos sencillos y rápidos hasta recetas “gourmet” que deleitarán y sorprenderán a toda su familia.

Panqueques de zanahoria y chirivía .....	12
Chips de papas .....	13
Rollitos de verano .....	14
Ensalada de remolacha mixta con queso de cabra .....	15
“Nidos” de calabacín/calabacita al horno.....	15
“Pasta” Primavera .....	16
“Espagueti” de verano frescos .....	17
Tartaletas de manzana.....	18