
rately; make sure no pasta is sticking together before adding to water. Cook as directed, stirring occasionally. Drain in colander.

- Fresh pasta is best if cooked immediately. Store up to 5 days in the refrigerator, first air-drying for one hour, then sealing in plastic bag.
- Generously dusted fresh pasta can be “dried” to achieve a texture more similar to dried, boxed pasta. Simply let it sit at room temperature for up to 4 hours before storing.
- Fresh pasta cooks much faster than dried, boxed pasta, but cooking times will vary based on size and thickness of any pasta. As you work with your homemade pastas, you will learn the timing that works best.
- The Stand Mixer should rest at least one hour after processing 2 pasta dough recipes.
- Generously dust pasta with semolina flour after extruding to prevent sticking. Excess flour will fall off during cooking.

Recipes

Basic Pasta Dough

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

Makes about 1 pound;
4 to 5 servings

5 large eggs
2½ cups “00” flour, plus more as needed for kneading
²/₃ 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 5 to combine, about 1 minute.
2. Continue mixing until dough mostly comes together, an additional 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 will not 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 (using “00” flour) 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.

*Nutritional analysis per serving
(based on 5 servings):*

*Calories 305 (14% from fat)
carb. 52g • pro. 13g • fat 5g
sat. fat 2g • chol. 215mg
sod. 66mg • calc. 20g • fiber 1g*

Whole-Wheat Pasta

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

Makes about 1 pound;
4 to 5 servings

- 5 large eggs**
- 2 cups whole-wheat flour, plus more as needed for kneading**
- 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 5 to combine, about 1 minute.
2. Continue mixing until dough mostly comes together, an

additional 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 whole-wheat flour one tablespoon at a time to desired consistency. Keep in mind, this dough will not 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 (using whole-wheat flour) 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.

*Nutritional analysis per serving
(based on 5 servings):*

*Calories 366 (9% from fat)
• carb. 71g • pro. 13g • fat 4g
sat. fat 1g • chol. 74mg • sod. 5mg
calc. 41mg • fiber 7g*

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 11. Sprinkle with more fresh basil or parsley before serving.

Makes about 1 pound;
4 to 5 servings

Herb Purée:

Makes about $\frac{1}{3}$ cup

- $\frac{3}{4}$ cup tightly packed basil
- $\frac{1}{3}$ cup fresh parsley
- 2 teaspoons fresh oregano leaves
- 2 teaspoons extra virgin olive oil
- $\frac{3}{4}$ teaspoon ice water

Pasta:

- 4 eggs
- 1 recipe Herb Purée (see above)
- $2\frac{1}{2}$ cups "00" flour, plus more as needed for kneading
- $\frac{2}{3}$ 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 the reserved 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. Reduce speed to 5 to combine, about 1 minute.

3. Continue mixing on Speed 5 until dough mostly comes together, an additional 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 will not 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 (using "00" flour) 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.

*Nutritional analysis per serving
(based on 3 servings):*

*Calories 352 (10% from fat)
carb. 62g • pro. 14g • fat 6g
sat. fat 1g • chol. 172mg
sod. 55mg • calc. 51mg • fiber 2g*

Tomato Sauce

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

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

- ½ **cup extra virgin olive oil**
- 2 medium garlic cloves, smashed with the back of a knife**
- 1 large 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 lightly golden 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 1 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

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

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

1. In a large saucepan, heat the oil and garlic over medium-high heat until golden and fragrant, about 5 to 6 minutes. Add the red pepper flakes and cook for 1 additional minute.
2. Remove from heat and add 2 ounces (about 4 tablespoons) of cooking water from the pasta. Add the cooked and drained pasta to the sauce, 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.

Makes about 1½ cups; enough for ½ pound of pasta

- 3 tablespoons unsalted butter**
- 1 teaspoon fresh oregano**
- 8 ounces mixed wild mushrooms, like cremini, shitake and oyster**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ pound Herbed Pasta (recipe page 9), cooked and drained**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**
- 2 tablespoons thinly sliced basil**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

1. In a large saucepan, melt the butter over medium-high heat until it starts to foam. Add the oregano and cook until fragrant, about 30 seconds. Add the mushrooms and cook, without stirring, 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 extra virgin olive oil and sprinkle with thinly sliced basil and freshly ground pepper. If a thinner sauce is desired, add 2 ounces (about 4 tablespoons) of pasta water.

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*

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 Extruder Attachment 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 Extruder Attachment 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 made payable to Cuisinart.

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 Extruder 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. 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

16CE019286

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

IB-14224-ESP

sémola se caerá durante la cocción.

Recetas

Pasta básica

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

Rinde aproximadamente 4–5 porciones; 1 libra (455 g) de masa

- 5** **huevos grandes**
- 2½** **tazas (300 g) de harina "00" + un poco más de ser necesario para amasar**
- 2/3** **taza (160 ml) de agua**
- 2** **tazas (330 g) de sémola**

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora, en el orden indicado. Instalar el gancho amasador y revolver a velocidad 5 por aproximadamente 1 minuto.
2. Seguir amasando por 4–6 minutos, hasta que la masa llegue a formar una bola. 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 terminar de 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 (con harina “00”) 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 permitir que se seque, poner en una bolsa hermética y refrigerar durante hasta 3 días.

*Información nutricional por porción
(basada en 5 porciones):*

Calorías 291 (5 % de grasa)

Carbohidratos 60 g • Proteínas 11

Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g

Colesterol 43 mg • Sodio 15 mg

Calcio 4 mg • Fibra 2 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 aproximadamente 4–5 porciones; 1 libra (455 g) de masa

- 5 huevos grandes**
 - 2 tazas (240 g) de harina de trigo integral + un poco más de ser necesario para amasar**
 - 1 taza (120 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 revolver a velocidad 5 por aproximadamente 1 minuto.

2. Seguir amasando por 4–6 minutos, hasta que la masa llegue a formar una bola. 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 de trigo integral, 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 terminar de 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 (con harina de trigo integral) 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 permitir que se seque, poner en una bolsa hermética y refrigerar durante hasta 3 días.

Información nutricional por porción

(basada en 5 porciones):

Calorías 398 (9 % de grasa)

Carbohidratos 78 g • Proteínas 15 g

Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g

Colesterol 74 mg • Sodio 6 mg

Calcio 41 mg • Fibra 8 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 (página 11). Decore la pasta con albahaca finamente rebanada o perejil picado antes de servir.

Rinde aproximadamente 4–5 porciones; 1 libra (455 g) de masa

Puré de hierbas:

Rinde aproximadamente ½ taza (120 ml)

- ¾ taza llena (45 g) de hojas de albahaca fresca**
- 1/3 taza (20 g) de perejil fresco**
- 2 cucharaditas de orégano fresco**
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra**
- ¾ cucharadita de agua helada**

Pasta:

- 4 huevos**
- ½ taza (120 ml) de puré de hierbas**
- 2½ tazas (300 g) de harina “00” + un poco más de ser necesario para amasar**
- 2/3 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 5 por aproximadamente 1 minuto para incorporar.
3. Seguir amasando por 4–6 minutos, hasta que la masa llegue a formar una bola. 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 terminar de 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 (con harina “00”) 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 permitir que se seque, poner en una bolsa hermética y refrigerar durante hasta 3 días.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

Calorías 321 (10 % de grasa)

Carbohidratos 63 g • Proteínas 10 g

Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g

Colesterol 0 mg • Sodio 19 mg

Calcio 51 mg • Fibra 3 g

Salsa de tomate (salsa marinara)

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

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

- ½ **taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 2 dientes medianos de ajo, aplastados**
- 1 lata de 28 onzas (840 g) de tomates cocidos machacados**
- ¼ **taza (25 g) de queso Parmesano rallado**
- ½ **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 ligeramente dorado y fragante. Agregar los tomates, reducir el fuego y hervir a fuego lento por aproximadamente 15 minutos, hasta reducirse y espesarse ligeramente.

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 de ½ taza (120 ml):

Calorías 224 (75 % de grasa)

Carbohidratos 11 g • Proteínas 4 g

Grasa 20 g • Grasa saturada 4 g

Colesterol 5 mg • Sodio 305 mg

Calcio 64 mg • Fibra 2 g

Salsa de ajo en aceite

Rinde aproximadamente ¼ taza (60 ml), suficiente para ½ libra (225 g) de pasta fresca

- ¼ **taza (60 ml) o más de aceite de oliva virgen extra**
- 1 diente de ajo, en rodajas finas**
- 1 pizca de hojuelas de pimiento rojo**
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado grueso**
- Queso rallado para servir (opcional)**

1. Colocar el aceite y el ajo en una olla; calentar a fuego medio-alto por 5–6 minutos, hasta que el ajo esté dorado 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 1½ taza (355 ml), suficiente para ½ libra (225 g) de pasta fresca

- 3** cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal
- 1** cucharadita de orégano fresco
- 8** onzas (225 g) de setas silvestres frescas (shiitake, cremini, ostra)
- 1** cucharadita de sal kosher
- ½** libra (455 g) de pasta

- 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 y cocer por aproximadamente 30 segundos, hasta que esté fragante. Agregar las setas y cocer sin revolver 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 y agregar 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, los demás comerciantes ni los dueños.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante un 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 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 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.** Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Por favor incluya un cheque o giro postal a nombre de Cuisinart.

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 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.

***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.

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

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

16CE019286

IB-14224-ESP