

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Food and Beverage Blender

CBB-550SS

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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the gift box containing your Cuisinart® Blender on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Open corrugated flap. Remove blender container assembly, instruction booklet and other printed materials from top of corrugated box. Please use caution not to tip the container when removing. **CAUTION:** Sharp blade inside blender jar.
3. Next, remove the top corrugated insert. Carefully lift blender base from box and set aside.
4. Replace all corrugated inserts in the box and save the box for repacking.

REPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the unit on a large, sturdy, flat surface.
2. Carefully place blender base in bottom of box.
3. Place corrugated insert over base.
4. Place blender container assembly over corrugated insert and cover with corrugated flap.
5. Close box for shipping.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Grounding Instructions.....	3
Important: Hot Blending Instructions.....	3
Parts and Features	4
Operating Instructions.....	5
How to Clean Containers	5
Resetting Thermal Protection.....	5
How to Clean Unit Base.....	5
Recipes	6
Warranty.....	10

IMPORTANT

Always unplug the Cuisinart® Blender from outlet when disassembling and assembling.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
4. Do not use carbonated liquids in the blender jar, or any blending container. Using carbonated liquids in the blender jar or any blending container may result in injury.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate the Cuisinart® Blender or any other electrical appliances with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Keep hands and utensils out of jar while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber spatula may be used, but must be used only when the blender is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. Always operate blender with cover in place.
14. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover. Begin processing with only one cup (8 oz.). Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns. See Hot Blending Instructions.

15. Do not leave blender unattended while it is running.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet.
When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

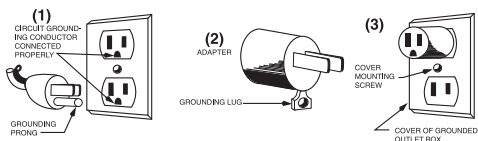
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, Cuisinart® Blenders are equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug. Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate. **CAUTION:** Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

Note: Use of an adapter is not permitted in Canada.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.



IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimize the possibility of scalding when blending hot ingredients, the following precautions and procedures must be observed:

1. Limit amount of material processed to one cup (8 oz.).
2. Completely remove the lid insert of the two-piece container lid before starting motor. (This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside container when blender is running.)
3. Start blending on low speed.
4. While blender is running, up to 1½ cups (12 oz.) of additional liquid can be added. Pour liquid slowly through the opening in the lid.

PARTS AND FEATURES

A. Measuring Cap (2 oz.) – Center part of the two-piece lid is removable for adding ingredients while blending, and for releasing steam while puréeing soup. Made from Polystyrene and is BPA free.

B. Lid– Two-piece PVC lid is BPA free and dishwasher safe.

C. Glass Carafe

D. Handle

E. Blade– Stainless steel cutting blades.

F. Hi, Lo, Off Toggle Switch Control Panel

G. Classic Waterfall Zinc Die-Cast Base



OPERATING INSTRUCTIONS

1. When placing the container on the unit base, make sure that the unit is turned off and is at a complete stop. Do not put the container on or take it off while the unit is running. Doing so may damage the drive shaft or blade assembly. For best results, do not fill container above the 3-cup level.
2. Be sure the switch is in the off position and plug the blender into a convenient outlet.
3. The Cuisinart® Blender is ideal for blending ice drinks. A hint when mixing ice drinks: Keep the blades in the container covered with liquid, turn the unit on, remove the lid insert on top of the jar lid, and feed the ice cubes slowly into the jar. **NOTE:** Never use containers other than Cuisinart® Blender containers with your Cuisinart unit.
4. **CAUTION:** DO NOT use carbonated liquids in the blender jar or any blending container. Using carbonated liquids in the blender jar or any blending container may result in injury.
5. Put ingredients into container, then put on cover. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Always hold container with one hand while blending.
6. **CAUTION:** To avoid damage to your blender, do not run the blender if the blades become blocked or jammed during use. Turn the blender off immediately, remove the container from the blender base and dislodge the material that is blocking or jamming the blade.

HOW TO CLEAN CONTAINERS

1. Remove the container from the unit base. Remove the lid. Add a cup of cleaning solution, made by adding a few drops of dishwashing detergent to 1 cup of cool water, to the container. Scrub and flush

out the interior of the container and the lid to dislodge and remove as much residue as possible. Empty the container.

2. Add more cleaning solution. Put lid on container, place container on unit base, and run on high speed for two minutes.
3. Empty the container and repeat as above, using clean rinse water in place of cleaning solution. Empty, rinse and dry, prior to storing unit.
4. Wash and rinse container prior to initial use, and immediately after each use.

HOW TO CLEAN UNIT BASE

To clean the unit base, unplug the power cord. Wipe the exterior surfaces with a soft cloth or sponge dampened with cleaning solution. Rinse with clean water. Do not immerse the base in cleaning solution or water. Wipe the base with dry towel. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

RESETTING THERMAL PROTECTION

- Your blender is equipped with a manual reset switch to protect the motor from overheating.
- If your blender stops running under heavy use, turn toggle switch to OFF and unplug the power cord. Empty the blender container of all its contents and allow approximately 5 to 10 minutes for the motor to cool down.
- Plug the power cord back into the outlet and continue blending.
- If your blender does not function properly following this procedure, discontinue use and contact a certified Cuisinart Customer Service Center.

CONTENTS

SHAKES

Chocolate Malted Shake	6
Power Shake	6

SMOOTHIES

Strawberry Banana Smoothie	6
Mango Lime Smoothie	6
Citrus Julius	7

BREAKFAST

Oatmeal Banana Waffles	7
----------------------------------	---

APPETIZERS

Guacamole	7
Sun-Dried Tomato Tapenade	7

VINAIGRETTE

Balsamic Vinaigrette	8
Tangy Blue Cheese Dressing	8

SOUPS

Gazpacho	8
Cream of Carrot Soup	8

DESSERTS

Berry Cobbler	9
Amazing Chocolate Silk Pie	9

RECIPES

Power Shake

2 servings

- 1/2** cup orange juice
- 1** ripe banana
- 1 1/2** cups fresh or frozen strawberries
- 1** tablespoon sugar (optional)
- 6–8** ice cubes

Place ingredients in blender jar in order listed. Blend for 1–2 minutes on HI.

Nutritional information per serving (with sugar):
Calories 138 (5% from fat) • carb. 34g • pro. 2g • fat 1g
chol. 0mg • sod. 5mg • calc. 28mg • fiber 4g

Strawberry Banana Smoothie

2 servings

- 3/4** cup nonfat milk
- 1** cup strawberries, hulled, cut in half
- 1/2** cup banana slices (1/2-inch slices)
- 1** tablespoon plain, fat-free yogurt
- 10** ice cubes

Place ingredients in blender jar in order listed. Cover and blend on LO for about 20 seconds, then on HI for another 40 seconds. Serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 84 (6% from fat) • carb. 17g • pro. 4g • fat 1g
chol. 2mg • sod. 56mg • calc. 139mg • fiber 2g

Chocolate Malted Shake

2 servings

- 1/2** cup whole milk
- 1** tablespoon chocolate syrup
- 1** cup chocolate ice cream
- 3** tablespoons malt powder
- 1** teaspoon vanilla

Place ingredients in blender jar in order listed. Blend for 2 minutes on HI.

Nutritional information per serving:
Calories 335 (31% from fat) • carb. 51g • pro. 8g
fat 12g • sat. fat 7g • chol. 37mg • sod. 242mg
calc. 239mg • fiber 0g

Mango Lime Smoothie

4 servings

- 2** mangoes, peeled, pitted, and cut into 1-inch pieces
- 1/2** cup lime juice
- 1/4** cup apple juice
- 1/4** cup mango juice
- 6** tablespoons sugar
- 9** ice cubes
- 1/4** cup rum (optional)

Place all ingredients in blender jar in order listed, cover, and blend for 1–2 minutes on HI.

Nutritional information per serving:
Calories 196 (2% from fat) • carb. 43g • pro. 1g • fat 0g
chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 16mg • fiber 2g

Citrus Julius

2 servings

- 1** cup milk
- ¼** cup tangerine juice
- ¼** cup orange juice
- 2** tablespoons sugar
- 10** ice cubes
- ½** egg white
- ½** teaspoon vanilla

Place all ingredients in blender jar in order listed, cover, and blend for 1–2 minutes on HI.

Nutritional information per serving:

Calories 175 (21% from fat) • carb. 24g • pro. 10g • fat 4g
chol. 17mg • sod. 151mg • calc. 162mg • fiber 0g

Oatmeal Banana Waffles

Makes 8–10 waffles

- 1** cup old-fashioned oats (not instant)
- 1** cup flour
- 1** tablespoon baking powder
- ½** teaspoon baking soda
- ½** teaspoon ground cinnamon
- ⅛** teaspoon ground nutmeg
- 3** tablespoons brown sugar
- 1½** cups buttermilk
- 2** large eggs
- 2** medium-size ripe bananas, sliced
- 4** tablespoons butter (melted)
- 1** tablespoon vanilla extract
- Pinch** salt

Blend ½ cup oats on HI until they reach a powdery consistency. Put blended oats into a bowl with remaining oats and set aside. Blend the remainder of dry ingredients until thoroughly mixed. Add to oats.

Blend buttermilk, eggs, banana, butter and vanilla extract on LO until smooth.

Pour wet ingredients over dry ingredients, and stir until just mixed. Do not overmix.

Pour ½ cup of batter per waffle onto hot waffle iron. Cook. Serve immediately, or reserve baked waffles in 200°F degree oven until all waffles have been baked.

Nutritional information per waffle (10-waffle yield):

Calories 183 (32% from fat) • carb. 26g • pro. 5g • fat 7g
chol. 56mg • sod. 777mg • calc. 142mg • fiber 2g

Guacamole

8 servings

- 1** ripe avocado, peeled, halved, and pitted
- 1** lime, juiced
- 1** garlic clove, chopped
- 1** plum tomato, quartered
- ⅓** cup fresh cilantro leaves
- ⅓** teaspoon salt
- 1** green onion, sliced
- 2–3** drops Tabasco® sauce or other hot sauce

Place all ingredients in a bowl and mash slightly with fork. Transfer to blender and blend on LO just until combined. Do not overblend.

For a chunkier texture: Blend all ingredients except avocado. Mash avocado by hand and stir into blended mixture.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 43 (66% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 4g
• chol. 0mg • sod. 44mg • calc. 6mg • fiber 2g

Sun-Dried Tomato Tapenade

16 servings

- 8** ounces sun-dried tomatoes in oil, drained
- 2** garlic cloves
- 2** tablespoons grated Parmesan cheese
- ½** teaspoon oregano
- ½** teaspoon basil
- ¼** teaspoon salt
- 3** tablespoons extra virgin olive oil

Place all ingredients in blender. Mix on HI, stopping frequently to scrape down the sides of blender jar. Tapenade is best when paired with cheese and bread.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 56 (70% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 5g
chol. 1mg • sod. 83mg • calc. 17mg • fiber 0g

Balsamic Vinaigrette

Makes about 2 cups

- 1 **tablespoon Dijon mustard**
- 3 **tablespoons balsamic vinegar**
- 2 **garlic cloves, peeled**
- ½ **teaspoon salt**
- 1 **cup olive oil**
- Pepper to taste**

Blend first 4 ingredients on HI for a few seconds. Then, with blender running, remove small lid insert and pour in oil VERY SLOWLY. It will take a while, but the results are worth it! Season with pepper.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 97 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g
chol. 0mg • sod. 77mg • calc. 1mg • fiber 0g

Tangy Blue Cheese Dressing

Makes 1¾ cups

- 1 **garlic clove, peeled**
- 1 **shallot, peeled and cut into ½-inch pieces**
- 2 **tablespoons fresh Italian parsley leaves**
- 1 **cup lowfat mayonnaise**
- ½ **cup buttermilk or fat-free plain yogurt**
- ¼ **cup crumbled blue cheese**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon ground white pepper**
- Dash Tabasco® or other hot sauce to taste**

Place garlic, shallot and parsley in blender container. Blend on HI for 10 seconds. Scrape blender jar and add remaining ingredients. Blend on HI for 30–40 seconds until smooth and creamy. Let stand for 30 minutes before serving, to allow flavors to develop.

Nutritional information per tablespoon:

Calories 31 (84% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 3g
chol. 4mg • sod. 112mg • calc. 13mg • fiber 0g

Gazpacho

8 servings

- 1 **can (12 ounces) spicy vegetable juice**
- 4–5 **fresh plum tomatoes, quartered**
- 1 **can (14 ounces) crushed tomatoes**
- with**
- roasted garlic (if available)**
- 2 **garlic cloves, peeled**
- 1 **medium onion, chopped**
- 1 **celery stalk with leaves, cut into 1-inch chunks**
- 1 **teaspoon Worcestershire sauce**
- 1 **teaspoon balsamic vinegar**
- ½ **teaspoon lemon juice**
- Red pepper flakes to taste**
- Salt to taste**
- Pepper to taste**
- 5–6 **drops hot sauce**

Place all ingredients in blender and run for 2–3 minutes on HI. If the blender is too full, you may want to make this recipe in 2 batches.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 22 (7% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 0g
chol. 0mg • sod. 166mg • calc. 13mg • fiber 1g

Cream of Carrot Soup

8 servings

- 4 **carrots, peeled and sliced**
- 1 **medium onion, sliced**
- 1 **celery stalk, cut into 1-inch chunks**
- 1½ **cups chicken stock**
- ½ **cup cooked white rice**
- 1 **teaspoon salt**
- Cayenne pepper to taste**
- ¾ **cup light cream**
- Sour cream and diced roasted red peppers (garnish)**

In a small stockpot, bring vegetables and one cup of chicken stock to a simmer, and cook for 20–25 minutes. Let cool for 15–20 minutes. Pour soup into blender with remaining stock, rice, salt and cayenne. Blend on LO for 1–2 minutes, until smooth. Add cream and chill in refrigerator to serve cold, or reheat to just below a simmer to serve hot. Garnish with diced peppers and a dollop of sour cream.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 88 (45% from fat) • carb. 10g • pro. 2g • fat 4g
chol. 15mg • sod. 143mg • calc. 37mg • fiber 1g

Berry Cobbler

8 servings

- 3** **eggs**
- 1** **cup milk**
- ¾** **tablespoon baking powder**
- 1** **cup flour**
- ½** **cup sugar**
- 1** **teaspoon vanilla**
 Nutmeg to taste
 Cinnamon to taste
 Lemon zest to taste
- 3** **cups berries, tossed with sugar**

Mix all ingredients, except fruit, in blender on LO. Grease individual ramekins with butter. Place fruit on the bottom and pour in batter to cover the fruit. Sprinkle with sugar and bake in 350°F degree oven for 30 minutes. Serve warm.

Note: Cobbler can be made with peaches, pears, apples, and other fruits.

Nutritional information per serving (cobbler batter only):

*Calories 152 (18% from fat) • carb. 26g • pro. 5g
fat 3g • chol. 84mg • sod. 39mg • calc. 89mg • fiber 0g*

Amazing Chocolate Silk Pie

12 slices

- 12** **ounces bittersweet or semisweet
chocolate, broken into small pieces**
- 1** **tablespoon vanilla extract**
- 1** **package (19 ounces) silken tofu**
- 1** **nine-inch graham cracker or
chocolate cookie crust (purchased
or homemade)**

Melt chocolate in double boiler over barely simmering water (may also be done in microwave); stir in vanilla extract. Place tofu in blender jar; blend on HI until smooth, 10–15 seconds. Remove small lid, and, with blender running on HI, add melted chocolate mixture in a steady stream; blend 15 seconds. Stop blender and scrape sides of blender jar with a spatula. Blend on HI 10–15 seconds longer. Pour into crust. Cover and chill at least 4 hours before serving. May be served with slightly sweetened whipped cream.

Nutritional information per serving:

*Calories 281 (53% from fat) • carb. 28g • pro. 8g • fat 18g
chol. 0mg • sod. 145mg • calc. 90mg • fiber 1g*

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

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Food and Beverage Blender 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® Food and Beverage Blender will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® Food and Beverage Blender 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.

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

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

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

Your Cuisinart® Food and Beverage Blender 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 by 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.

NOTES:

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Licuada para alimentos y líquidos

CBB-550SS

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Abra la caja. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja. Tenga cuidado de no volcar la jarra.
PRECAUCIÓN: la cuchilla adentro de la jarra es muy afilada.
3. Retire el inserto de cartón ubicado encima del aparato. Alce cuidadosamente el bloque-motor y sáquelo de la caja.
4. Le aconsejamos que conserve el material de embalaje.

INSTRUCCIONES DE EMPAQUE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Coloque la base de la licuadora en el fondo de la caja.
3. Ponga el inserto de cartón encima de la base.
4. Coloque la jarra encima del inserto de cartón y cúbrala con la hoja de cartón.
5. Cierre la caja.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de puesta a tierra.....	3
Líquidos calientes.....	3
Piezas y características.....	4
Instrucciones de operación.....	5
Limpieza de la jarra.....	5
Limpieza de la base.....	5
Dispositivo de protección del motor.....	5
Recetas.....	6
Garantía.....	10

IMPORTANTE

Siempre desconecte el aparato antes de ensamblar o desensamblarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

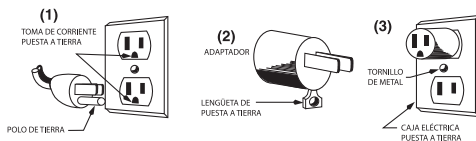
Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. no utilice este aparato para mezclar líquidos carbonatados; esto puede causar heridas.
5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluso frascos para conservas, no recomendados o proveídos por Cuisinart, presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
11. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
12. Las cuchillas son muy filosas; manipúlelas con mucho cuidado.
13. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.
14. Cuando licue líquidos calientes, quite el tapón medidor (la parte central de la tapa). No ponga más de una taza (8 onzas/235ml)

de alimentos en la jarra para empezar a licuar. Siempre empiece a licuar a velocidad baja. Para reducir el riesgo de quemaduras, mantenga las manos y la piel alejadas de la abertura en la tapa. Consulte la sección "Líquidos calientes".

15. Nunca descuide ni abandone el aparato mientras está funcionando.
16. 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 presenta 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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

A. Tapón medidor de 2 onzas (60 ml)

Pieza central de la tapa; retírela para agregar ingredientes durante el licuado o licuar sopa caliente. Hecho de copoliéster sin BPA.

B. Tapa – Tapa de dos piezas de PVC sin BPA, apta para lavavajillas.

C. Jarra de vidrio

D. Asa

E. Cuchilla – Cuchilla de acero inoxidable.

F. Interruptor de palanca HI/LO/OFF (alto/bajo/apagado)

G. Base de zinc fundido con diseño en cascada clásico



INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. 2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3). **PRECAUCIÓN:** antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

Conecte el cable solamente a una toma de corriente de 120 V; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

IMPORTANTE: LÍQUIDOS CALIENTES

Para reducir el riesgo de quemaduras al licuar líquidos calientes, siga las precauciones siguientes:

1. No licue más de una taza (235 ml) de alimentos a la vez.
2. Retire el tapón medidor (la pieza central de la tapa) antes de encender el aparato; esto permitirá que el aire caliente se escape, evitando los derrames.
3. Siempre empiece a licuar a velocidad baja.
4. Una vez licuada la cantidad inicial de alimentos, se puede añadir hasta 1½ taza (355 ml) de líquido. Agregue el líquido lentamente por la abertura en la tapa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado y de que el árbol motor esté inmóvil antes de instalar la jarra sobre la base. Nunca instale/saque la jarra mientras el motor está encendido; esto puede dañar el árbol motor o las cuchillas. Para lograr resultados óptimos, no llene la jarra más allá de la marca de 3 tazas (700 ml).
2. Asegúrese de que el aparato esté apagado (“OFF”) y enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Su licuadora Cuisinart® es ideal para preparar bebidas heladas. Consejo: añada suficientemente líquido como para cubrir las cuchillas, encienda la licuadora, y luego agregue lentamente cubitos de hielo por la abertura en la tapa. **NOTA:** nunca utilice jarras de otra marca con su licuadora Cuisinart®.
4. **PRECAUCIÓN:** NO procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ningún otra licuadora; esto puede causar heridas.
5. Coloque los ingredientes en la jarra y cierre la tapa. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el funcionamiento.
6. **PRECAUCIÓN:** para evitar daños a la licuadora, apaguen el aparato si las cuchillas se bloquean o se atascan durante el uso. Si esto ocurriera, apague inmediatamente la licuadora, retire la jarra de la base y desaloje los alimentos trabados con una espátula.

LIMPIEZA DE LA JARRA

1. Retire la jarra de la base. Saque la tapa. Agregue una taza (235 ml) de agua fresca y unas gotas de detergente lavavajillas. Restriegue la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe la jarra.
2. Agregue más solución limpiadora. Cierre la tapa, coloque la jarra sobre la base y haga funcionar el aparato a velocidad alta por 2 minutos.
3. Vacíe la jarra y repita con agua fresca. Vacíe, enjuague y seque la jarra antes de guardarla.
4. Lave y enjuague la jarra antes del primer uso e inmediatamente después de cada uso.

LIMPIEZA DE LA BASE

Desconecte el aparato. Limpie la base con un paño suave o una esponja humedecida con solución limpiadora. Enjuague con agua. No sumerja la base en solución limpiadora ni en agua. Seque la base con una toalla seca. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

- Su aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.
- Si el aparato se apaga repentinamente, apáguelo, poniendo el interruptor en "OFF", y luego desconecte el cable de la toma de corriente. Vacíe la jarra y permita que el motor se enfríe por 5–10 minutos.
- Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y siga licuando.
- Si el aparato no funcionara debidamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

ÍNDICE

BATIDOS

Malteada de chocolate	6
Batido energético	6

"SMOOTHIES"

"Smoothie" de banana y fresa	6
"Smoothie" de mango y limón verde	6
"Julius" de cítricos	7

DESAYUNOS

Wafles/Gofres de avena y banana	7
---	---

APERITIVOS/ENTRADAS

Guacamole	7
"Tapenade" de tomates secados al sol	7

VINAGRETAS

Vinagreta balsámica	8
Aderezo agrídulce de queso azul	8

SOPAS

Gazpacho	9
Crema de zanahorias	9

POSTRES

Postre crujiente de frutas del bosque	9
Torta de chocolate con tofu	10

RECETAS

Malteada de chocolate

Rinde 2 porciones

- ½ **taza (120 ml) de leche entera**
- 1 cucharada de jarabe de chocolate**
- 1 cucharada de helado de chocolate**
- 3 cucharadas de malta en polvo**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta (HI) por 2 minutos.

Información nutricional por porción:

*Calorías 335 (31 % de grasa) • Carbohidratos 51 g
Proteínas 8 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 7 g •
Colesterol 37 mg • Sodio 242 mg • Calcio 239 mg • Fibra
0 g*

Batido energético

Rinde 2 porciones

- ½ **taza (120 ml) de jugo de naranja**
- 1 banana madura**
- 1½ **taza (300 g) de fresas frescas o congeladas**
- 1 cucharada de azúcar granulada (opcional)**
- 6–8 cubitos de hielo**

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta (HI) por 1–2 minutos.

Información nutricional por porción (con azúcar):

*Calorías 138 (5 % de grasa) • Carbohidratos 34 g
Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 5 mg
Calcio 28 mg • Fibra 4 g*

“Smoothie” de banana y fresa

Rinde 2 porciones

- ¾ **taza (175 ml) de leche sin grasa/ descremada**
- 1 taza (200 g) de fresas, partidas en dos**
- ½ **taza (115 g) de rodajas de banana**
- 1 cucharada de yogur natural sin grasa**
- 10 cubitos de hielo**

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad baja (LO) por 20 segundos, y luego a velocidad alta (HI) por 40 segundos. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 84 (6 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Colesterol 2 mg • Sodio 56 mg
Calcio 139 mg • Fibra 2 g*

“Smoothie” de mango y limón verde

Rinde 4 porciones

- 2 mangos, en pedazos**
- ½ **taza (120 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de manzana**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de mango**
- 6 cucharadas de azúcar granulada**
- 9 cubitos de hielo**

- ¼ **taza (60 ml) de ron (opcional)**

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta (HI) por 1–2 minutos.

Información nutricional por porción:

*Calorías 196 (2 % de grasa) • Carbohidratos 43 g
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 16 mg • Fibra 2 g*

“Julius” de cítricos

Rinde 2 porciones

- 1 taza (235 ml) de leche**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de tangerina**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de naranja**
- 2 cucharadas de azúcar granulada**
- 10 cubitos de hielo**
- ½ **clara de huevo**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta (HI) por 1–2 minutos.

Información nutricional por porción:

*Calorías 175 (21 % de grasa) • Carbohidratos 24 g
Proteínas 10 g • Grasa 4 g • Colesterol 17 mg
Sodio 151 mg • Calcio 162 mg • Fibra 0 g*

Waffles/Gofres de avena y banana

Rinde 8–10 waffles/gofres

- 1 taza (80 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- ½ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ **cucharadita de canela en polvo**
- ⅛ **cucharadita de nuez moscada**
- 3 cucharadas de azúcar moreno**
- 1½ **taza (365 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 2 huevos grandes**
- 2 bananas medianas maduras, en rodajas**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1 pizca de sal**

Poner ½ taza (40 g) de avena en la jarra de la

licuadora. Licuar a velocidad alta (HI) hasta que esté en polvo. Colocar en un tazón, con el resto de la avena; reservar. Licuar los ingredientes secos restantes. Agregar a la avena.

Licuar el suero de leche, los huevos, la banana, la mantequilla y la vainilla a velocidad baja (LO) hasta obtener una mezcla homogénea.

Agregar a la mezcla de ingredientes secos; revolver brevemente para mezclar. No mezclar demasiado.

Utilizar ½ taza (120 ml) de la mezcla por waffle/gofre. Cocer. Servir inmediatamente o mantener caliente en el horno precalentado en 200 °F (100 °C) hasta el momento de comer.

Información nutricional por waffle/gofre (basada en 10 porciones):

*Calorías 183 (32 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
Proteínas 5 g • Grasa 7 g • Colesterol 56 mg • Sodio 777 mg
Calcio 142 mg • Fibra 2 g*

Guacamole

Rinde 8 porciones

- 1 aguacate maduro**
- 1 lima/limón verde, exprimida**
- 1 diente de ajo, picado**
- 1 tomate italiano, cortado en cuartos**
- ½ taza de cilantro fresco**
- ½ cucharadita de sal**
- 1 cebolleta (“green onion”), picada**
- 2-3 gotas de Tabasco® u otra salsa picante**

Poner todos los ingredientes en un tazón y aplastar ligeramente con un tenedor. Poner la mezcla en la jarra y licuar brevemente a velocidad baja (LO) para mezclar. No licuar demasiado.

Para obtener una textura menos cremosa: licuar todos los ingredientes, excepto el aguacate. Majar el aguacate ligeramente con un tenedor y agregarlo a la mezcla.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

*Calorías 43 (66 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Proteínas 1 g • Grasa 4 g • Colesterol 0 mg • Sodio 44 mg
Calcio 6 mg • Fibra 2 g*

“Tapenade” de tomates secados al sol

Rinde 16 porciones

- 8 onzas (225 g) de tomates secados al sol en aceite, escurridos**
- 2 dientes de ajo**
- 2 cucharaditas de queso Parmesano rallado**
- ½ cucharadita de orégano seco**
- ½ cucharadita de albahaca seca**
- ¼ cucharadita de sal**
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

Poner todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad alta (HI), parando frecuentemente para raspar la jarra. Servir con pan y queso.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

*Calorías 56 (70 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Proteínas 1 g • Grasa 5 g • Colesterol 1 mg • Sodio 83 mg
• Calcio 17 mg • Fibra 0 g*

Vinagreta balsámica

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 cucharada de mostaza de Dijon**
- 3 cucharadas de vinagre balsámico**
- 2 dientes de ajo**
- ½ cucharadita de sal**
- 1 taza (235 ml) de aceite de oliva Pimienta, al gusto**

Licuar los primeros 4 ingredientes a velocidad alta (HI) por unos segundos. Agregar MUY LENTAMENTE el aceite por la abertura en la tapa, sin apagar la licuadora. ¡El proceso es lento, pero el resultado vale la pena! Sazonar con pimienta.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

*Calorías 97 (98 % de grasa) • Carbohidratos 0 g
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Colesterol 0 mg • Sodio 77 mg
Calcio 1 mg • Fibra 0 g*

Aderezo agridulce de queso azul

Rinde 1¼ taza (415 ml)

- 1 diente de ajo**

Crema de zanahorias

Rinde 8 porciones

- 4** zanahorias, peladas y cortadas en rodajas
- 1** cebolla mediana, en rodajas
- 1** rama de apio, en trozos
- 1½** taza (355 ml) de caldo de pollo
- ½** taza (100 g) de arroz blanco cocido
- 1** cucharadita de sal
- ¾** Pimiento de cayena, al gusto
- taza (375 ml) de crema baja en grasa**
- Crema agria y cubitos de pimiento dulce rojo asado para decorar**

Colocar los vegetales y una taza (235 ml) del caldo de pollo en una cacerola. Cocinar a fuego lento por 20–25 minutos. Dejar enfriar por 15–20 minutos. Poner la sopa, el caldo de pollo restante, el arroz, la sal y la pimienta de cayena en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad baja (LO) por 1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar la crema y refrigerar. Servir frío o recalentar. Decorar con cubitos de pimiento rojo asado y una cucharada de crema agria.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):
Calorías 88 (45 % de grasa) • Carbohidratos 10 g •
Proteínas 2 g • Grasa 4 g • Colesterol 15 mg • Sodio 143 mg • Calcio 37 mg • Fibra 1 g

Postre crujiente de frutas del bosque

Rinde 8 porciones

- 3** huevos
- 1** taza (235 ml) de leche
- ¾** cucharada de polvo de hornear
- 1** taza (125 g) de harina común
- ½** taza (100 g) de azúcar granulada
- 1** cucharadita de extracto natural de vainilla
- Nuez moscada rallada, al gusto**
- Canela en polvo, al gusto**
- Ralladura de limón, al gusto**
- 3 tazas (450 g) de frutas del bosque, mezcladas con azúcar**

Poner todos los ingredientes excepto las frutas en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad baja (LO) hasta obtener una mezcla homogénea. Enmantequillar ramequines. Disponer las frutas en el fondo y cubrir con la mezcla. Esparcir azúcar encima y hornear en 350 °F (180 °C) por 30 minutos. Servir tibio.

- 1** chalote, pelado y cortado en pedazos
- 2** cucharadas de perejil italiano fresco
- 1** taza (235 ml) de mayonesa baja en grasa
- ½** taza (125 g) de suero de leche (“buttermilk”) o yogur natural sin grasa
- ¼** taza (30 g) de queso azul desmenuzado
- ½** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de pimienta blanca recién molida
- 1** pizca de Tabasco® u otra salsa picante

Poner el ajo, el chalote y el perejil en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad alta (HI) por 10 segundos. Raspar la jarra y agregar los ingredientes restantes. Licuar a velocidad alta (HI) por 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Deje descansar por 30 minutos antes de servir para combinar los sabores.

Información nutricional por cucharada:
Calorías 31 (84 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
Proteínas 0 g • Grasa 3 g • Colesterol 4 mg • Sodio 112 mg
Calcio 13 mg • Fibra 0 g

Gazpacho

Rinde 8 porciones

- 1** lata de 12 onzas (360 ml) de jugo vegetal picante
- 4–5** tomates italianos frescos, en cuartos
- 1** lata de 14 onzas (395 g) de tomates triturados con ajo asado
- 2** dientes de ajo
- 1** cebolla mediana, picada
- 1** rama de apio, con hojas, en trozos
- 1** cucharadita de salsa Worcestershire
- 1** cucharadita de vinagre balsámico
- ½** cucharadita de jugo de limón fresco
- Hojuelas de pimiento rojo, al gusto**
- Sal, al gusto**
- Pimienta, al gusto**
- 5–6** gotas de salsa picante

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad alta (HI) por 2–3 minutos. Nota: procesar en 2 veces si es necesario.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):
Calorías 22 (7 % de grasa) • Carbohidratos 5 g
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 166 mg
Calcio 13 mg • Fibra 1 g

Nota: esta receta también puede prepararse con duraznos, peras, manzanas u otras frutas.

Información nutricional por porción (mezcla solamente):

*Calorías 152 (18 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
Proteínas 5 g • Grasa 3 g • Colesterol 84 mg • Sodio 39 mg
Calcio 89 mg • Fibra 0 g*

Torta de chocolate con tofu

Rinde 12 porciones

- 12 onzas (340 g) de chocolate semiamargo o semidulce, en pedacitos**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 19 onzas (570 g) de tofu (queso de soya) suave**
- 1 fondo de torta de 9 pulgadas (22 cm) de galletas Graham o galletas de chocolate (comprado o casero)**

Derretir el chocolate al baño María o en el microondas; agregar la vainilla. Poner el tofu en la jarra de la licuadora. Licuar velocidad alta (HI) por 10–15 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Sin apagar la licuadora, agregar el chocolate derretido por la abertura en la tapa y seguir licuando a velocidad alta (HI) por 15 segundos. Raspar la jarra con una espátula. Licuar a velocidad alta (HI) por 10–15 segundos adicionales. Echar la mezcla encima del fondo de torta. Cubrir y refrigerar por 4 horas o más antes de servir. Servir con crema batida ligeramente endulzada.

Información nutricional por porción:

*Calorías 281 (53 % de grasa) • Carbohidratos 28 g
Proteínas 8 g • Grasa 18 g • Colesterol 0 mg • Sodio 145 mg • Calcio 90 mg • Fibra 1 g*

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas, los otros comerciantes ni los dueños.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 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 bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato 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 y/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.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

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

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

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

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.

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

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
Printed in USA
Impreso en los EE.UU.

16CE018334

IB-14115-ESP