

Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET



Hurricane™ Pro

CBT-2000

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

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 or removing contents from blender container. Never put hands into the blender container, or handle the blades with appliance plugged in.**
3. To protect against electrical hazards, and permanent damage to unit, do not put motor base of blender in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. **Do not use carbonated liquids in the blender container, or in any blending container. Using carbonated liquids in a blender container may result in injury.**
7. Do not pour boiling water into the blender container.
8. **Do not blend liquids for more than 6 minutes.**
9. Avoid coming into contact with moving parts.
10. Do not operate this blender or any other appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
11. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. **Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A plastic scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.**
15. **Blades are sharp. Handle carefully.**
16. Always operate blender with lid in place.
17. See Cleaning and Maintenance instructions.
Add: Not for water jet cleaning.
18. Always operate blender with jar pad properly in place.
19. Do not fill above MAX FILL LINE for blending, SOUP or CLEAN settings.
20. If the container overflows during blending, there is too much liquid/ingredients in the container. Stop blending, remove enough liquid/ingredients to below MAX FILL LINE, and continue blending. Do not operate if overflowing.
21. Do not operate your appliance in an appliance garage. 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.
22. Do not leave the Cuisinart® Hurricane™ Pro blender unattended while operating.
23. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.
24. Ensure the jar coupler and motor coupler are aligned and engaged before operating. If unable to engage, remove container and shake contents, then try again.
25. The coupling seat may be hot after running – do not touch.
26. Replace jar pad if worn.
27. When the power is ON and the Start/Stop button is flashing, do not touch coupling seat, interfere with blade movement, or remove blender jar pad. Accidentally touching a speed button may activate the blender.
28. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

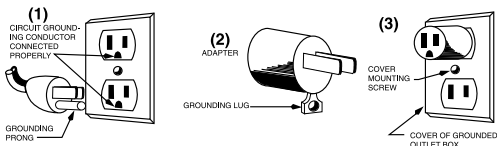
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Cuisinart® Hurricane™ Pro Blenders are equipped with a 3-conductor cord 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.

As shown in 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 and Europe. Green/Yellow: Earth Ground. Blue: Neutral. Brown: Live. NOTE: User-installed cord set plugs are not permitted in Europe.



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

IMPORTANT: Always unplug the Cuisinart® Hurricane™ Pro blender from outlet when assembling and disassembling.

TO RESET THE UNIT

Your blender is equipped with a **Resettable Thermal Protector to protect the motor. If the motor shuts down, unplug the blender.** Let the blender rest for approximately 15 minutes. Once the resting period has elapsed, 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 Consumer Service Center.

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box containing the Cuisinart® Hurricane™ Pro blender on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Open box and remove instruction book, the Hurricane Handbook cookbook, and any printed materials from top of box.
3. Remove packing materials and all components. **CAUTION:** Sharp blade inside blender container.
4. Place all packing materials back into the gift box and save, in the event that future shipping of the machine is needed.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Unpacking Instructions	3
Features and Components	4
Operating Instructions	5
Helpful Reminders	6
Recipe Tips	6
Food Chart	7
Blender Cleaning and Maintenance	8
Warranty Information	8

INTRODUCTION

Cuisinart is proud to introduce a blender for home use that delivers the power and advanced functionality of top-of-the line commercial blenders. The Hurricane™ Pro delivers a level of power that far exceeds standard home blenders. Exclusive BlendLogic Smart Technology senses variations in the load and instantly adjusts blending speed, and a unique memory function lets you change – and saves – preset times. We built the Hurricane™ Pro to last, and back it up with an unprecedented 10-year limited motor warranty. Check out the recipes in your Hurricane Handbook and power up – this is a blender you're going to want to spend time with!

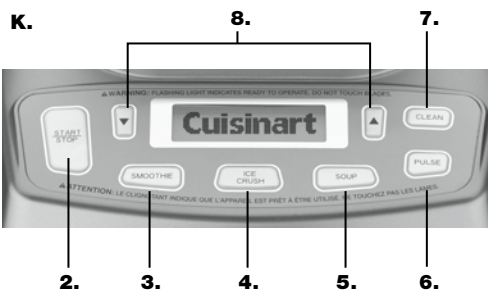
FEATURES AND COMPONENTS

- A. **2-Ounce Removable Measuring Cap**
- B. **Tight-Seal 2-Piece Blender Lid**
- C. **Removable Dishwasher Safe Lid Seal**
- D. **Blender Jar with Soft-Grip Handle**
64 oz., BPA-free Eastman Tritan™ Copolyester, includes English and metric graduations.
- E. **6-Prong Blade/Ball-Bearing Assembly**
Commercial-quality stainless steel construction.
- F. **Removable Dishwasher-Safe Jar Pad**
- G. **ON/OFF Power Switch**
Located on back of unit. Press ON to turn blender on. LCD and touchpad lights will go on. Blender is ready to use.
- H. **Turbo Boost Button**
Delivers an instant burst of 30,000 RPM of power at any time.
- I. **Variable Speed Dial**
Lets you select speeds from 1500 to 24,000 RPM.
- J. **Blender Base**
- K. **Control Panel** (see below for detailed description)



CONTROL PANEL

1. **LCD Screen with Countdown Timer**
Brightly lit window displays function, blending time, and speed selected, prompting you through every step of every blending task. NOTE: LCD screen will go dark after 15 minutes of blender inactivity.
2. **START/STOP**
Pressing the START/STOP button starts the blending process. Pressing again will stop the blending process.
3. **SMOOTHIE**
Lets you select preset Fruit smoothie or Green smoothie settings.
4. **ICE CRUSH**
Preset to crush ice in seconds
5. **SOUP**
Preset to make hot pureed soup.
6. **PULSE**
Allow you to pulse at any selected speed.
7. **CLEAN**
A 30-second preset cycle to clean blades and blender jar after each use.
8. **TIMER/MEMORY FEATURE**
Arrows (up and down arrows shown) let you adjust time to blend ingredients to personal taste.



*Note: Soup preset can only be adjusted down from 6 minutes. Customized setting will be memorized unless the unit is turned off or unplugged.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place the motor base of the Cuisinart® Hurricane™ Pro on a flat, sturdy surface. It is important that the surface is clean and dry. Fit the blender jar on the motor base. Once assembled, plug the Cuisinart® Hurricane™ Pro into an electrical outlet.

Add all necessary ingredients to the blender jar and secure the lid. You may add more ingredients by removing the measuring cap and dropping ingredients through the fill area. Replace the measuring cap after adding any ingredients.

Do not put hands in blender jar with the blender plugged in. Start blending:

1. **POWER ON.** Press the Power ON/OFF switch at the back of the unit. This activates a 10-second process ending at the Ready mode. During this process, all the control buttons will illuminate, and the LCD screen will display, "Cuisinart logo". After a few seconds, the LCD screen will display "the most trusted name in the kitchen", and then this message: SELECT SPEED OR FUNCTION. The START/STOP control will start flashing.

Cuisinart

THE MOST
TRUSTED NAME
IN THE KITCHEN

2. **READY MODE.** When in ready mode, the LCD screen will display, "SELECT SPEED OR FUNCTION".

The START/STOP button will be active and flashing and the Turbo Boost button will be active and illuminated.

- a. Pressing START/STOP will start the blending process. Pressing and holding the Turbo Boost button will also start the blending process. If no Function or Time has been selected, the blender will run at its preset default: 3 minutes at Speed 5. Time is displayed as it counts up in the LCD screen.
- b. If START/STOP is not pressed within 15 minutes, the blender will go into Sleep Mode and the LCD display will go dark and will be inactive.
- c. To return to Ready mode, press any button.

**SELECT SPEED
OR FUNCTION**

3. **SPEED.** You can adjust the speed in Ready mode or while blending by simply turning the knob. The default setting is Speed 5, but this blender offers a full range of options, from Speed 1 (1,500 rpm) to speed 10 (24,000 rpm). Once Speed is selected, press START/STOP or PULSE to activate blending. You can use PULSE for more blending control or Turbo Boost for more power.

SPEED 5
SELECT FUNCTION
OR SET TIME

SPEED 10
RUN TIME 0:00

4. **PULSE.** When the blender is running at speed 1–10 pressing and releasing the PULSE control will let you pulse ingredients, on and off.
5. **TURBO.** While blending on any function other than "SOUP" or at any speed, press and hold the Turbo Boost button for a boost of power at the blender's top speed (30,000 rpm).
6. **TIMER.** Use the up and down arrows to set/adjust blending time when using the speed control knob. You can adjust time in one-second intervals by pressing and releasing, or press and hold to scroll through time more quickly.
7. **MEMORY FEATURE.** The Hurricane™ Pro has a unique MEMORY Function. It allows you to adjust/customize the timing on all the preset functions (Smoothie, Ice Crush, Soup & Clean) to suit your personal needs, and will memorize that setting. To use this feature, select a preset function, and use the timer arrows to adjust the preset program timing up or down. Once you have set your desired timing, press the START button to activate. Your memorized setting will be set and saved unless you power off or unplug your blender, which will bring you back to the default settings.

PRESET FUNCTIONS:

8. **SMOOTHIE.** Your blender offers two preset SMOOTHIE options. When SELECT SPEED OR FUNCTION appears in the display, press the SMOOTHIE button once for Fruit Smoothie (45-second run time) or press a second time for Green Smoothie (90-second run time). When your selection appears in display, press START/STOP to begin blending. Time will count down in the LCD screen. **NOTE:** See TIMER/MEMORY FEATURE sections for adjusting and or customizing blending times.

FRUIT 0:45
ADJUST TIME OF START

FRUIT SMOOTHIE
PROCESSING 0:45

GREEN 1:30
ADJUST TIME OF START

GREEN SMOOTHIE
PROCESSING 1:30

Use the Fruit Smoothie function for most smoothies and drinks. The Green Smoothie function is specifically designed for harder-to-process ingredients, like fibrous leafy greens and fruits with tiny seeds, such as berries.

9. **ICE CRUSH.** This preset function operates at Speed 10 for 10 seconds. Press the ICE CRUSH control, then press START/STOP to begin crushing ice. Time counts down (see Timer section following).

ICE CRUSH 0:10
ADJUST TIME OF START

ICE CRUSH
PROCESSING 0:10

10. **SOUP.** The SOUP preset runs for 6 minutes, ideal for processing and heating ingredients. Be sure not to exceed the MAX FILL LINE when adding ingredients.

SOUP 6:00
ADJUST TIME OF START

SOUP
PROCESSING 6:00

11. **CLEAN.** The CLEAN feature is a 30-second preset that automatically cleans your blender jar after each use. Simply add a few drops of dishwashing detergent to the jar with one cup of warm water. Put on the lid, press the CLEAN control, then press START/STOP. The preprogrammed cycle runs from low to high, and time counts down in the LCD. Some tasks, such as nut butters, may require additional cycles to clean. Rinse the jar thoroughly when done.
12. **PAUSE.** While blending in any preset function, press the active button to pause blending. Press the button a second time to reactivate the function.

HELPFUL REMINDERS

- Lid should always be secure while the unit is in operation.
- Always use the blender on a clean, sturdy and dry surface.
- Secure the measuring cap insert in the lid by twisting it clockwise.
- Once the lid is in position, additional ingredients can be added during blending by simply removing the measuring cap insert, adding ingredients, and replacing it, turning it to secure.
- Do not place blender jar on base while motor is running or remove blender jar before the blender has stopped running.
- Cut all foods into 1-inch pieces to achieve uniform results.
- Do not attempt to blend boiling liquids or solid frozen foods (except for ice cubes or frozen fruits cut to 1-cubic inch or smaller).
- When blending, place liquid ingredients into the jar first, followed by the softest ingredients. Ice or frozen fruit should be placed in the jar last.
- Use a plastic spatula as needed, only when the blender is turned off. Never use metal utensils, as damage may occur to the blender jar or blade.
- When the blender has been running for 3 minutes, it will automatically shut off unless it is in SOUP mode, which operates for 6 minutes.
- Milling hard ingredients and spices may cause some clouding to appear on the inside of the blender jar, but will not affect blender performance.
- Use Turbo Boost function for maximum power to break up hard ingredients.
- Do not exceed the MAX FILL LINE when adding food or liquid to the blending jar.

- Make sure the blender jar is completely dry when chopping ice, fresh herbs, garlic, onion, zest, bread-crumbs or nuts and spices.
- Do not store food or liquids in your blender jar.
- Be careful not to overprocess foods.
- Do not use any utensil inside the blender jar with the motor on.
- Unplug blender before reaching into the blender jar.
- Never use carbonated liquids in a blender jar. Using carbonated liquids in the blender may result in injury.

RECIPE TIPS

- Allow hot foods to cool slightly before blending to prevent steam buildup, which may cause the lid to lift up from the blender jar.
- When making pureed soup or sauce without using the soup function. Then place ½ to 1 cup of the reserved cooking liquid in the blender jar along with the cooked solids. Start blending on Speed 1 and gradually increase speed until desired consistency/purée is reached.
- Keep ice cubes made of juices, milk or fruit purées on hand to substitute for plain ice when making smoothies and frosty beverages to prevent diluting your drink.
- Freeze overripe bananas, which make a delicious addition to your smoothie or shake. Simply peel, cut into pieces and wrap in wax paper for freezer storage until ready to use.
- Use the timer when there are items you don't want to overblend, like heavy cream to make whipped cream or egg whites to fold into foods or make meringues.
- The Cuisinart® Hurricane™ Pro can also make frozen treats. Put 1 cup liquid, like rice milk, almond milk or soy milk, and 1 pound frozen fruit chunks in the blender jar. Select Speed 10 and press START. Blend until combined, gradually decreasing the speed once the big chunks are broken up and the mixture no longer turns over in the blender jar.
- When blending thick items like hummus, it is normal for an air bubble to form in the center, preventing the mixture from blending. When this happens, simply lower the speed to “pop” the bubble and allow the ingredients to fall in and start blending again. Adding more liquid, like water or oil, also helps.

FOOD CHART

FOOD	Quantity	Function/Speed	Blending Time	Result/Use
Grains and seeds	1 to 3 cups	Speed 10	30 to 40 seconds	Flours for baking
Cheese	Up to ½ pound, cut into 1-inch cubes	Speed 10	10 seconds	Grated cheese
Grinding nuts	1 cup	Speed 10	Pulse until evenly ground	Nut meals/flours for baking
Nut butters	1 pound nuts plus ¼ to ¾ cup oil	Speed 1 — once nuts are moving around the jar, slowly add the oil through the pour lid	2 to 4 minutes	
Bread, cookie or cracker crumbs	1 pound crumbs plus ¼ to ¾ cup oil	Speed 5 to 10 depending on how coarse or fine the grind	10 to 15 seconds	Crumbs for breading or baking. Best results with toasted bread
Shakes	Up to 8 cups	Speed 1 to 3	About 1 minute	
Smoothies	Up to 8 cups	For smoothies use the fruit or green smoothie function	Use preset times or customize time if desired	
Baby food	Up to 4 cups	Variable speed — 2 to 6	1 to 2 minutes	Store in the freezer in ice cube trays for individual servings
Frozen cocktails	Up to 8 cups	Speed 10	45 seconds to 1:30 minutes	
Raw vegetables	Up to 2 cups	Speed 10	10 seconds	Use as a base for soups, sauces and sautes
Sugar	1 cup	Speed 10	10 seconds	Superfine sugar for baking and easy melting
Whipped cream	2 cups	Speed 1	1 minute	For sweetened whipped cream, add sugar after 40 seconds (set timer for ease). Continue blending for an additional 20 seconds to finish.

BLENDER CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the Cuisinart® Hurricane™ Pro blender from the electrical outlet before cleaning. Never immerse blender base in water or other liquids.

1. Remove the blender jar from the blender base and remove the lid. The jar must be cleaned and dried after each use or when the blender has not been used for an extended period of time. We recommend using the automatic clean function (see page 6).
2. Wash the lid in warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. The blender jar, blade assembly and lid assembly are all dishwasher safe.
4. To clean the blender base, wipe the exterior with a soft cloth or sponge dampened with cleaning solution. Do not immerse the base in cleaning solution or water. Wipe with a dry towel and be sure the base is completely dry before using.
5. Be sure that the blender is thoroughly dry and properly assembled with the jar pad in place before operating.

An authorized service representative should perform any other servicing.

WARRANTY LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty supersedes all previous warranties on the Cuisinart® Hurricane™ Pro Blender. This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Hurricane™ Pro Blender that 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® Hurricane™ Pro Blender will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for the fastest, most efficient way to complete your product registration. However, product registration online 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 it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: 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. Be sure to include a return address, daytime phone number, description of the product defect, product serial number (stamped on bottom of product base), and any other information pertinent to the product's return. Please pay by check or money order. (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.)

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

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, according to its preferences, 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, at 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 nonconforming 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 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® Hurricane™ Pro 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 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 to ensure that the product is still under warranty.

The motor carries an exclusive limited 10-year warranty.

©2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
15CE012763

IB-13519-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES



Hurricane™ Pro

CBT-2000

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas, antes de limpiarlo y antes de vaciar la jarra. Nunca introduzca las manos en la jarra ni toque las cuchillas mientras el aparato esté conectado.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución o daño permanente del aparato, no coloque la base del aparato en agua u otro líquido.
4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
5. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
6. **NO procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna licuadora; esto puede causar heridas.**
7. No vierta agua hirviendo en la jarra de la licuadora.
8. **No haga funcionar la licuadora durante más de 6 minutos seguidos.**
9. Evite el contacto con las piezas móviles.
10. 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.
11. El uso de accesorios, incluso frascos para conservas, no recomendados por el fabricante, presenta un riesgo de herida.
12. No lo utilice en exteriores.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
14. **Para reducir el riesgo de heridas graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de plástico, siempre que el aparato esté apagado.**
15. **Las cuchillas son muy filosas; manipúlelas con sumo cuidado.**
16. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.

17. Véase la sección "Limpieza y mantenimiento".
Agregar: No lo lave a chorro.
18. No utilice el aparato a menos que el cojinete amortiguador esté debidamente puesto.
19. No llene la jarra más allá de la línea de llenado máximo "MAX".
20. En caso de derrame, apague el aparato y vacíe parcialmente la jarra, de manera que el líquido o los ingredientes no pasen la línea "MAX". No siga licuando si la jarra rebosa.
21. No haga funcionar el aparato adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.
22. No descuide ni abandone el aparato durante el funcionamiento.
23. Se recomienda usar equipo de protección auditiva cuando se utilice el aparato por periodos largos.
24. Asegúrese de que los acopladores de la jarra y del motor estén debidamente alineados y engranados antes de poner el aparato en funcionamiento. Si no logra engranarlos, retire la jarra, sacuda el contenido e intente otra vez.
25. Los acopladores de la jarra y del motor pueden estar calientes después del uso; no los toque.
26. Reemplace el cojinete amortiguador si está desgastado.
27. No toque ni interfiera con el movimiento de las cuchillas, no toque los acopladores y no intente quitar el cojinete amortiguador durante el funcionamiento, ni cuando los indicadores luminosos estén encendidos o parpadeen; el aparato se puede prender al tocar un botón sin querer.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

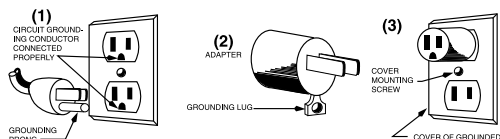
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este 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 de que la toma de corriente está puesta a tierra.

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá y en Europa. Verde/Amarillo: Tierra. Azul: Neutro Marrón: Vivo **NOTA:** no se permite el uso de clavijas instaladas por el usuario en Europa.



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

IMPORTANTE: siempre desconecte el aparato antes de ensamblarlo o desensamblarlo.

PARA REINICIAR EL APARATO

Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento. Si el motor se apaga, desconecte el aparato y permita que descansa durante aproximadamente 15 minutos. Después del tiempo de descanso, 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.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Retire el material de embalaje y las piezas de la caja. **PRECAUCIÓN:** la cuchilla adentro de la jarra está muy afilada.
4. Le aconsejamos que conserve la caja y el material de embalaje.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de desembalaje	3
Piezas y características	4
Instrucciones de operación	5
Consejos útiles	6
Consejos de preparación	6
Guía de licuado	7
Limpieza y mantenimiento	8
Garantía	8

INTRODUCCIÓN

Cuisinart está orgulloso de presentar una licuadora de uso doméstico con la misma potencia y funcionalidad avanzada de las mejores licuadoras comerciales. La licuadora Hurricane™ Pro proporciona una potencia muy superior a la de las licuadoras domésticas. La exclusiva tecnología inteligente BlendLogic™ ajusta automáticamente la velocidad a la carga mientras una función de memoria única permite reprogramar los botones pre-programados. La licuadora Hurricane™ Pro está hecha para durar, y ofrecemos una garantía limitada sin precedentes de 10 años sobre su motor. Eche un vistazo a nuestras recetas. ¡Esta licuadora es una herramienta de cocina que va a querer usar para mucho más que sólo licuar!

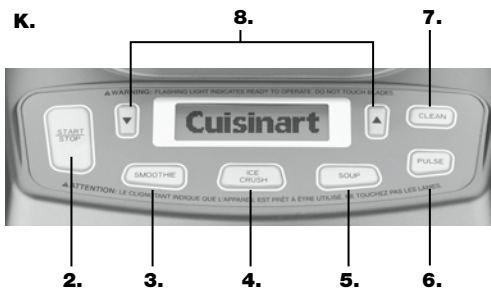
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- A. **Tapón medidor removible de 2 onzas (60 ml)**
- B. **Tapa ajustada de dos piezas**
- C. **Banda selladora removible y apta para lavavajillas**
- D. **Jarra con asa cómoda**
Jarra de 64 onzas (2 L) de copoliéster Eastman Tritan™ sin BPA, con marcaciones en onzas y mililitros.
- E. **Cuchilla de 6 puntas con cojinete de bolas**
Construcción de acero inoxidable de calidad comercial.
- F. **Cojinete amortiguador removible y apto para lavavajillas**
- G. **Botón ON/OFF (encendido/apagado)**
Ubicado en la parte posterior de la base. Presione ON para encender la licuadora. La pantalla y los indicadores luminosos se encenderán. El aparato está listo para usar.
- H. **Botón Turbo**
Aumenta instantáneamente la velocidad a 30 000 RMP.
- I. **Control de velocidad**
Velocidad variable desde 1500 hasta 24 000 RPM.
- J. **Base/Bloque-motor**
- K. **Panel de control** (detalles a continuación)



PANEL DE CONTROL

1. **Pantalla LCD con cuenta regresiva**
Pantalla digital iluminada que muestra el programa usado, el tiempo restante y la velocidad elegida, para una operación paso a paso simple. NOTA: la pantalla se apagará después de 15 minutos de inactividad.
2. **Botón START/STOP**
Presione el botón START/STOP para empezar la licuar. Presiónelo otra vez para interrumpir el licuado.
3. **Botón SMOOTHIE (batidos/licuados/smoothies)**
Con dos opciones pre-programadas: FRUIT SMOOTHIE (smoothie de fruta) o GREEN SMOOTHIE (smoothie verde).
4. **Botón ICE CRUSH (hielo picado)**
Pre-programado para picar hielo en segundos.
5. **Botón SOUP (sopas/cremas)**
Pre-programado para licuar sopas/cremas calientes.
6. **Botón PULSE (encendido intermitente)**
Permite pulsar a cualquier velocidad.
7. **Botón CLEAN (limpieza automática)**
Un ciclo pre-programado de 30 segundos que permite limpiar la jarra y la cuchilla después de cada uso.
8. **Temporizador/Función de memoria**
Las flechas permiten fijar el tiempo exacto de licuado, para licuar los ingredientes de acuerdo a sus preferencias.



*Nota: La función pre-programada para sopas/cremas sólo se puede ajustar de 6 minutos a menos. El ajuste personalizado se grabará en la memoria a menos que la unidad se apague o se desenchufe.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Coloque la base de la licuadora sobre una superficie plana y segura. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Coloque la jarra sobre la base. Conecte el cable a una toma de corriente.

Coloque los ingredientes en la jarra y cierre la tapa. Si desea agregar ingredientes durante el licuado, retire el tapón medidor y añada los alimentos por la abertura de la tapa. Vuelva a colocar el tapón después de haber añadido los ingredientes.

Nunca introduzca las manos en la jarra mientras el aparato esté conectado. Para empezar a licuar:

1. **ENCIENDA EL APARATO.** Presione el botón ON/OFF ubicado en la parte posterior del aparato. Esto activará un proceso de 10 segundos que termina con el modo de listo (Ready). Durante estos 10 segundos, los botones de control se iluminarán y la pantalla LCD se encenderá y mostrará el logotipo Cuisinart. Después de unos segundos, la pantalla LCD mostrará el mensaje "the most trusted name in the kitchen" (el nombre más reconocido en la cocina) y luego este mensaje: SELECT SPEED OR FUNCTION (elegir la velocidad o el programa deseados). El botón START/STOP empezará a parpadear.

Cuisinart

THE MOST TRUSTED NAME IN THE KITCHEN

2. **MODO DE LISTO "READY".** En este modo, la pantalla LCD mostrará el mensaje "SELECT SPEED OR FUNCTION".

El botón START/STOP estará activo y parpadeando, y el botón Turbo estará activo e iluminado.

- a. Presione el botón START/STOP para empezar a licuar. Si mantiene presionado el botón Turbo, el aparato también empezará a licuar. Si mantiene presionado el botón Turbo, el aparato también empezará a licuar. Si no ha elegido ningún programa, velocidad ni tiempo, la licuadora se pondrá en marcha a la velocidad 5 (la velocidad por defecto) y permanecerá encendida durante 3 minutos (el tiempo por defecto). La pantalla mostrará el conteo del tiempo.
- b. Si no presiona el botón START/STOP después de encender el aparato, éste ingresará al modo de espera y la pantalla se apagará.
- c. Para regresar al modo de listo (READY) en cualquier momento, presione cualquier botón.

SELECT SPEED OR FUNCTION

3. **VELOCIDAD** Para ajustar la velocidad cuando la licuadora está en el modo de listo o durante el funcionamiento, simplemente gire la perilla de velocidad. La velocidad por defecto es la velocidad 5, pero esta licuadora ofrece 10 opciones de velocidad, desde 1 (1,500 RPM) hasta 10 (24,000

RPM). Después de elegir la velocidad, presione el botón START/STOP o el botón PULSE para empezar a licuar. También puede presionar el botón PULSE durante el licuado para resultados más controlados, o el botón TURBO para aumentar repentinamente la velocidad.

SPEED 5
SELECT FUNCTION OF SET TIME

SPEED 10
RUN TIME 0:00

4. **PULSE (pulso).** La función de pulso permite controlar la consistencia de los alimentos con mayor precisión. Presione repetidamente el botón PULSE hasta obtener los resultados deseados. Nota: el botón PULSE puede presionarse en cualquier momento durante el licuado.
5. **TURBO.** Mantenga oprimido el botón TURBO en cualquier momento durante el licuado para aumentar repentinamente la velocidad a 30,000 RPM.
6. **TIMER (temporizador).** Utilice las flechas para fijar o ajustar el tiempo de licuado cuando use el disco para elegir la velocidad. Presionando repetidamente las flechas puede ajustar los tiempos en incrementos de 1 segundo. Mantenga oprimidas las flechas para desplazarse más rápidamente.
7. **FUNCIÓN DE MEMORIA** Esta licuadora tiene una función de MEMORIA única. Permite ajustar/personalizar el tiempo en todas las funciones pre-programadas (Smoothie, Ice Crush, Soup y Clean) según sus necesidades, además de memorizar los ajustes. Para usar esta función, seleccione una función pre-programada y use las flechas para ajustar el tiempo pre-programado. Luego presione el botón START/STOP para activar. Su ajuste pre-programado se guardará en la memoria. Si apaga o desenchufa el aparato, los ajustes volverán a los ajustes por defecto.

FUNCIONES PRE-PROGRAMAS

8. **SMOOTHIE (batido/licuado/"smoothie").** Su licuadora ofrece dos opciones para preparar "smoothies". Cuando el mensaje "SELECT SPEED OR FUNCTION" aparezca en la pantalla, presione el botón SMOOTHIE una vez para elegir el programa de 45 segundos FRUIT SMOOTHIE ("smoothie" de fruta), o presione el botón SMOOTHIE otra vez para elegir el programa de 90 segundos GREEN SMOOTHIE ("smoothie" verde). Cuando su selección aparezca en la pantalla, presione el botón START/STOP para comenzar a licuar. La pantalla mostrará el tiempo restante. **NOTA:** vea la secciones Temporizador/Función de Memoria para ajustar o personalizar los tiempos de licuado.

FRUIT 0:45
ADJUST TIME OF START

FRUIT SMOOTHIE
PROCESSING 0:45

GREEN 1:30
ADJUST TIME OF START

GREEN SMOOTHIE
PROCESSING 1:30

Utilice la función FRUIT SMOOTHIE para la mayoría de los licuados, batidos y otras bebidas. Utilice la función

GREEN SMOOTHIE para bebidas preparadas con ingredientes difíciles de licuar, tales como verduras de hoja de textura fibrosa o frutas con pepitas.

9. **ICE CRUSH (hielo picado).** El botón ICE CRUSH ha sido pre-programado para hacer funcionar la licuadora a la velocidad 10 durante 10 segundos. Presione primero el botón ICE CRUSH y luego el botón START/STOP para empezar a picar hielo. El tiempo restante aparecerá en la pantalla. Véase la sección TEMPORIZADOR para aprender cómo cambiar la programación del botón ICE CRUSH.

ICE CRUSH 0:10
ADJUST TIME OF START

ICE CRUSH
PROCESSING 0:10

10. **SOUP (sopa).** El botón SOUP ha sido pre-programado para licuar durante 6 minutos, el tiempo ideal para licuar y calentar los ingredientes. Asegúrese de no pasar la línea de llenado máximo ("MAX") al agregar los ingredientes.

SOUP 6:00
ADJUST TIME OF START

SOUP
PROCESSING 6:00

11. **CLEAN (limpieza automática).** La función CLEAN ha sido pre-programada para hacer funcionar la licuadora durante 30 segundos, para limpiar la jarra y las cuchillas después de cada uso. Simplemente ponga en la jarra una taza (235 ml) de agua tibia y unas cuantas gotas de detergente líquido para lavar platos. Cierre la tapa. Presione el botón CLEAN y luego el botón START/STOP. La licuadora se pondrá en marcha a velocidad baja, y luego aumentará automáticamente la velocidad. El tiempo restante aparecerá en la pantalla. Nota: puede que la jarra necesite varios ciclos de limpieza después de preparar recetas pegajosas como mantequillas de nuez. Después de la limpieza, enjuague bien la jarra.

12. **PAUSA** Para detener el licuado durante el uso de cualquiera de las funciones pre-programadas, simplemente oprima el botón de la función que está usando. Para volver a activar la función, presione nuevamente el botón.

CONSEJOS ÚTILES

- Siempre que la licuadora esté funcionando, debe tener puesta la tapa.
- Siempre coloque la licuadora sobre una superficie seca, limpia y segura.
- Asegure el tapón medidor introduciéndolo en la abertura de la tapa y girándolo en sentido horario.
- Para agregar ingredientes sin apagar la licuadora, simplemente retire el tapón medidor y agregue los ingredientes por la abertura de la tapa. Vuelva a asegurar el tapón después de haber añadido los ingredientes.
- No coloque la jarra sobre la base mientras el motor esté encendido, y no retire la jarra de la base hasta que le motor se haya detenido.
- Para obtener resultados homogéneos, corte los

alimentos en pedacitos de 1 pulgada (2.5 cm).

- No ponga líquidos muy calientes o alimentos congelados (excepto hielo o pedacitos de fruta congelada de 1 pulgada [2.5 cm] o menos) en la jarra.
- Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, después los ingredientes más suaves y al final los ingredientes congelados.
- Apague el aparato antes de raspar la jarra o desalojar alimentos trabados en las cuchillas. Utilice una espátula de plástico o de caucho únicamente. Nunca utilice utensilios de metal porque podrían dañar la jarra o las cuchillas.
- Excepto cuando use el programa SOUP, la licuadora se apagará después de 3 minutos de licuado continuo.
- Procesar ingredientes muy duros y especias puede volver la jarra opaca, pero esto no afectará el rendimiento de la licuadora.
- Utilice el botón TURBO para romper los ingredientes duros.
- Nunca llene la jarra más allá de la línea de llenado máximo "MAX".
- Cerciórese de que la jarra esté completamente seca antes de picar hielo, hierbas frescas, ajo, cebolla, ralladura, nueces o especias.
- No guarde alimentos o líquidos en la jarra.
- Tenga cuidado de no sobreprocesar los alimentos.
- No introduzca ningún utensilio en la jarra durante el funcionamiento.
- Siempre desconecte el aparato antes de introducir la mano o algún utensilio en la jarra.
- Nunca licue líquidos carbonatados; esto puede causar heridas.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

- Permita que los alimentos calientes enfríen un poco antes de licuarlos; esto evitará que el vapor se encierre adentro de la jarra, lo cual podría alzar la tapa durante el licuado.
- Si no va a utilizar la función SOUP para preparar sopas/cremas o salsas, ponga los alimentos cocidos en la jarra, junto con ½-1 taza (120-235 ml) del líquido de cocción. Empezar a licuar usando la velocidad 1, y luego aumente progresivamente la velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
- Para preparar bebidas heladas, sustituya los cubitos de hielo por cubitos de jugo, leche o puré de fruta; esto evitará que las bebidas sean muy aguadas.
- Congele los bananos muy maduros y úselos para preparar deliciosos batidos y "smoothies". Simplemente pele los bananos, córtelos en rodajas y envuélvalas en papel encerado para congelarlas hasta el momento de usar.
- Use el temporizador para preparar ingredientes que no quiera que se licuen demasiado, como crema

GUÍA DE LICUADO

ALIMENTO	Cantidad	Programa/Velocidad	Tiempo	Resultado/Uso
Granos/cereales y semillas	1–3 tazas	Velocidad 10	30–40 segundos	Harina de trigo
Queso	Hasta ½ libra (225 g), en cubos de 1 pulgada (2.5 cm)	Velocidad 10	10 segundos	Queso rallado
Nueces molidas	1 taza	Velocidad 10	Pulsar hasta que esté uniformemente molido	Harina de nueces
Mantequillas de nueces	1 libra (455 g) de nueces + ¼–¾ taza (60–175 ml) de aceite	Velocidad 1 – Agregar el aceite lentamente por la abertura de la tapa cuando las nueces empiecen a moverse alrededor de la jarra	2–4 minutos	
Pan rallado o galletas molidas	1 libra (455 g) + ¼–¾ taza (60–175 ml) de aceite	Velocidad 5 a 10, dependiendo del resultado deseado (grueso o fino)	10–15 segundos	Pan rallado o galletas molidas. Utilice pan tostado para conseguir mejores resultados.
Batidos	Hasta 8 tazas (1.9 L)	Velocidad 1 a 3	Aproximadamente 1 minuto	
"Smoothies"	Hasta 8 tazas (1.9 L)	Utilice la función FRUIT SMOOTHIE ("smoothie" de fruta) o GREEN SMOOTHIE ("smoothie" verde) dependiendo del tipo de "smoothie".	Utilice el tiempo pre-programado o reprogreme el botón SMOOTHIE según su necesidad	
Papillas	Hasta 4 tazas (945 ml)	Velocidad 2 a 6	1–2 minutos	Congelar el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales.
Cócteles helados	Hasta 8 tazas (1.9 L)	Velocidad 10	45 segundos a 1:30 minuto	
Vegetales crudos	Hasta 2 tazas (475 ml)	Velocidad 10	10 segundos	Usar como base para sopas, salsas y salteados
Azúcar	1 taza	Velocidad 10	10 segundos	Azúcar superfino

ALIMENTO	Cantidad	Programa/Velocidad	Tiempo	Resultado/Uso
Crema batida	2 tazas (475 ml)	Velocidad 1	1 minuto	Para preparar crema batida dulce, agregue azúcar después de 40 segundos. Siga licuando durante 20 segundos adicionales.

líquida para batir (heavy cream) y hacer crema batida o claras de huevo para agregar a alimentos o preparar merengues.

- Esta licuadora también puede preparar postres helados. Ponga 1 taza (235 ml) de leche vegetal (p. ej. de arroz, almendra o soya) y 1 libra (455 g) de fruta congelada en trozos. Elija la velocidad 10 y presione START/STOP. Licue y reduzca gradualmente la velocidad una vez que los trozos más grandes de fruta estén picados hasta que la mezcla sea homogénea.
- Cuando licue ingredientes espesos, como humus, es normal que se forme una burbuja de aire en el centro y no deje que los ingredientes se mezclen. Simplemente baje la velocidad para que la burbuja desaparezca y los ingredientes caigan al centro y se licuen. También puede agregar más líquido, como agua o aceite, para que la burbuja desaparezca.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo. No sumerja la base en agua u otro líquido.

1. Retire la jarra de la base y abra la tapa. Lave y seque la jarra antes del primer uso, después de cada uso y cuando la unidad no haya sido usada durante un tiempo prolongado. Le aconsejamos que utilice la función de limpieza automática CLEAN (véase las instrucciones en la página 6).
2. Lave la tapa y el tapón en agua jabonosa tibia y enjuáguelos bien.
3. La jarra, la cuchilla y la tapa son aptos para lavavajillas.
4. Limpie la base con un paño suave o una esponja ligeramente humedecida con solución limpiadora. No sumerja la base en solución limpiadora o en agua. Seque la base con una toalla seca y cerciórese de que esté completamente seca antes de usar el aparato.
5. Cerciórese de que el aparato esté completamente seco y debidamente ensamblado, con el cojinete amortiguador en su sitio, antes de usarlo.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

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

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 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, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 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 por gastos de manejo y envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el 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 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 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

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.

El motor tiene una garantía limitada exclusiva de 10 años.

©2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
15CE012763

IB-13519-ESP