

# Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Core Essentials™ Juicing Center Accessory

MFP-JC

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

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

This Juicing Center Accessory (Model MFP-JC) is intended for Cuisinart Food Processor of Model FP-110 series, FP-130 series (CFP-260 series) and FP-145 series.

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

1. Read instructions thoroughly.
2. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Avoid contacting moving parts.
4. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has been dropped or damaged in any way. Contact Cuisinart® Customer Service Center at 1-800-762-0190 for information on examination, repair or adjustment.
5. Using accessory attachments not sold or recommended by the Cuisinart® can cause fire, electric shock or injury or damage to your food processor and/or this Juicing Center accessory.
6. Do not allow the power cord to come into contact with any hot surfaces, including stove, or to hang over table edge or counter.
7. Do not put fingers or other objects into the juice extractor feed tube or on the citrus reamer while they are in operation. If food becomes stuck in the opening of the feed tube, use the food pusher or a piece of fruit or vegetable to push it down or turn the motor off and disassemble the unit to remove the trapped food.
8. If the mesh filter-basket/blade is damaged, do not use.
9. Always make sure the juice extractor and citrus juicer attachment is properly positioned and secured before motor is turned on. If it is not, the safety interlock will not operate. Do not loosen attachments while the juice extractor/citrus juicer is in use.
10. Not designed for outdoor use.
11. Do not use the appliance for anything other than the intended purpose, as outlined in the instruction booklet.
12. Never juice with the spout in the closed position.
13. Do not operate without a juice pitcher in place.

14. Be careful when removing the pulp basket by the stem as it is normal for the drive pin to get warm after an extended run time.
15. Turn the appliance off then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
16. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
17. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before the motor is turned on. Do not unfasten clamps while the juicer is in operation.
18. Be sure to turn your food processor off after each use of your juicing center. Make sure the motor stops fully before disassembling.
19. Do not use this appliance if the rotating sieve is damaged.

## CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	2
Parts . . . . .	3
Before First Use . . . . .	3
Assembly Instructions . . . . .	4
Disassembly Instructions . . . . .	4
Operating Instructions . . . . .	5
Cleaning and Maintenance . . . . .	5
Tips and Hints . . . . .	5
Approximate Yield Juicing Charts . . . . .	6-7
Vegetables, Fruits and their key vitamins and minerals . . . . .	8-9
Troubleshooting . . . . .	9
Warranty . . . . .	10
Recipes . . . . .	12

# SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

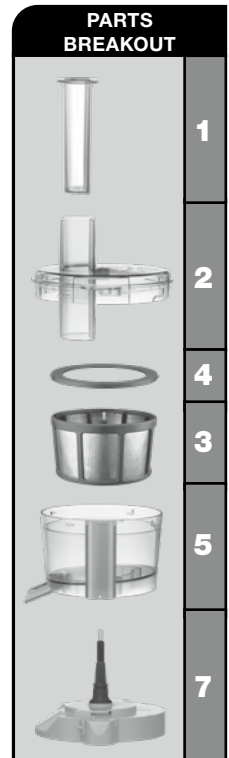
## PARTS

Items in pictures may be slightly different than those in the final product.

1. Food Pusher
2. Juice Extractor Cover with Feed Tube
3. Micro-Mesh Juice Filter Basket and Cutting Disc
4. Pulp Sealing Ring
5. Filter Housing/Juice Container
6. Adjustable Citrus Juicing Basket and Reamer
7. Juicer Adapter
8. Cleaning Brush

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your Cuisinart® Core Essentials™ Juicing Center. Be sure all parts (listed at left) of your new accessory have been included before discarding any packaging materials.
- You may wish to save the box and packing materials for use at a later date.
- Thoroughly clean juice extractor cover, food pusher, micro-mesh juice filter basket assembly, filter housing/juice container, and citrus juicing basket, pulp sealing ring and reamer by hand or on top rack of dishwasher.



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## Juice Extractor Accessory

To use the Juicing Center Accessory, begin by setting your food processor base (sold separately) on a clean, flat surface. Make sure the base is unplugged from the power outlet.

1. Place juicer adapter on top of Food Processor base. Turn clockwise to lock the juicer adapter into place.

### Parts needed.



2. Place the filter housing/juice container on the juicer adapter. Turn clockwise to lock into place.

### Parts needed.



3. Insert the micro-mesh filter with cutting disc into the filter housing, pressing firmly down on rim of the filter basket so it locks securely in place.

Be careful not to touch the blades on the bottom of the filter basket and be sure this part is inserted before every use.

### Parts needed.



4. Place the pulp sealing ring on top of micromesh filter basket. Rotate counterclockwise to lock into place.
5. Place the juice extractor cover on top of filter housing and twist into place, making sure to align locking marks.

### Parts needed.



6. Insert the food pusher into the feed tube.

### Parts needed.



7. Make sure the flow spout is in the open position. Never juice with the spout in the closed position.

### Part needed.



## Citrus Juicer Attachment

1. Place the juicer adapter on top of the Food Processor base. Turn clockwise to lock into place.
2. Place the filter housing/juice container on top of the juicer adapter and turn clockwise to lock into place.
3. Place the citrus juicing basket and reamer on the spindle in the filter housing.

### Parts needed.



4. Place a juice pitcher or container under the flow spout. Make sure the flow spout is in the open position. Never juice with the spout in the closed position.
5. Plug in power cord. Your citrus juicer is now ready to be used.

# DISASSEMBLY INSTRUCTIONS

## Disassembling the Juice Extractor

1. Unplug the food processor base.
2. Remove the food pusher from cover.
3. Make sure the flow spout is in the closed position.
4. Turn cover counterclockwise to unlock, then lift and remove cover from filter housing.
5. Carefully remove the micro-mesh filter basket from filter housing by pulling up on the sides of the rim. **Be careful not to touch the blades in the bottom of the basket. DO NOT touch the metal shaft in the center of the micro-mesh filter basket as it may be hot after using.**

6. To remove Filter Housing/Juice Container with or without the juicer adapter press down and hold the release button and turn counterclockwise to unlock.

### Disassembling the Citrus Juicer

1. Unplug the food processor.
2. Rotate the citrus juicing basket and reamer assembly counterclockwise to unlock.
3. Remove the reamer from the basket by placing one hand on the basket and the other on the reamer, gently pulling apart.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Make sure your juicing center is properly assembled and attached to your food processor base. (See Assembly Instructions, pages 4 and 5.)
2. Plug the food processor power cord into a 120V electrical outlet.
3. Make sure that the spout is in the open position.  
**NEVER JUICE WITH THE SPOUT IN THE CLOSED POSITION.**
4. Wash all selected fruits or vegetables.

### Operating the Juice Extractor

1. Select high speed when using the juice extractor.
2. Lift the food pusher out of the feed tube and put your food into the opening. Push through by inserting the food pusher and pressing firmly.
3. Juice will begin to flow into your container.
4. When juice is fully extracted, press the Pulse/Off paddle to stop juicer.
5. Lift the spout to the closed position before removing your container to prevent juice from dripping on the counter.

### Operating the Citrus Juicer

1. Select low, medium, or high pulp setting on the citrus juicing basket and reamer assembly by rotating the reamer according to the arrows. Low speed is the recommended speed for best results.
2. Slice fruit horizontally.
3. Place center of citrus fruit on the center of the juicing reamer.
4. Place your palm over the fruit and press it against the reamer using steady pressure.
5. Once you feel the ribs of the reamer through the citrus rind, remove it from reamer and begin juicing the next piece of fruit.
6. After approximately 1 lb. of fruit has been juiced, the juicing basket will appear to be full.
7. Place drip spout in the closed position and remove the juice pitcher.

8. Turn the juicing basket counterclockwise to release and remove it.
9. Separate the reamer and the juicing basket by pulling gently with one hand.

## CLEANING AND MAINTENANCE

For easy cleanup, use the cleaning brush to remove excess pulp from the micro-mesh juice filter basket and citrus juicing basket after each use. Vegetable and fruit residue will harden if left to dry on the unit parts, making them more difficult to clean. One side of the provided cleaning brush is designed to scrape the pulp out of the filter basket and the other side is used to brush the basket clean.

1. Unplug food processor and carefully take juicing center apart, following Disassembly Instructions on page 4-5.

**WARNING: Be careful when handling the mesh filter basket/blade, as blades are very sharp.**

2. Rinse all removable parts with cold water.
3. Wash the juice extractor cover, food pusher, juice pitcher, micro-mesh juice filter basket assembly, filter housing/juice container, and citrus juicing basket and reamer in hot, sudsy water or on top rack of dishwasher.

**NOTE:** For best juicing results, the mesh filter basket must always be thoroughly cleaned after each use.

4. Towel dry all parts.
5. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## TIPS AND HINTS

### Juice Extractor

- Extracted juice captures about 95% of the nutrients from fresh fruits and vegetables. Drinking extracted juice is a fast and efficient way for your body to digest and absorb all of those nutrients. Digesting whole fruits can take about an hour; extracted juices take only 15 minutes.
- Freshly extracted juices are an excellent aid in weight management and in cleanses, which may rid the body of toxins.
- Always use fresh, organic and seasonal produce. Organic produce is grown without synthetic fertilizers and chemicals, which is very important when juicing whole foods. Buying foods in season is considerably less expensive than purchasing off-season, and flavors are much better.
- Wash all fruits and vegetables immediately after purchasing and store them in the refrigerator. This way they are ready to juice at any time.
- Always juice fresh fruits and vegetables as soon as possible after purchasing. The longer produce is held, the more nutrients it loses.

- Fresh juices should be consumed immediately. They lose nutrients as they sit.
  - Certain fruits should be peeled before juice extracting. Examples are pineapples, melons, mangoes, papayas, citrus – any fruit with skin that you cannot eat. Also remove all pits and hard seeds from peaches, cherries, mangoes, etc.
  - If cucumbers are waxy, peel them before juicing.
  - Juice the softer ingredients before the harder ones.
  - When juicing herbs or leafy greens, juice them in the middle of a combination of ingredients in order to extract the greatest amount of juice.
  - Use your taste to guide you on fruit and vegetable combinations for juices. The recipes provided are a guideline, but the possibilities are endless. Experiment to discover your favorite combinations.
  - Carrots make a great and tasty base for vegetable juices, and apples do the same for fruit juices.
  - Beets and carrots both have a naturally high sugar content, so when added to vegetable juices they can balance out any bitter flavors juiced vegetables may have.
  - It is also possible to make a healthier, fresher version of your favorite cocktail with fresh juices.
  - Blend fruit juices with sparkling water or seltzer to make a natural soda.
- Citrus Juicer**
- Choose fresh fruit that is firm, not soft – it will yield more juice.
  - Always wash citrus fruit before juicing to remove pesticides and residue.
  - Room-temperature fruit will yield more juice than refrigerated fruit.
  - Roll fruit on the countertop with the palm of your hand a few times to increase juice yield.
  - Remove all seeds, but leave in pulp when using juice in baking – it will add flavor.
  - Zest the citrus peel for recipes before using the fruit for juicing. Freeze leftover juice into pre-measured cubes using an ice cube tray. Thaw to use.
  - Choose oranges, lemons and limes with smooth, brightly colored skin.
  - The best citrus fruits are firm, plump and heavy for their size. Small brown areas on the skin (“scald” spots) will not affect flavor or juiciness. Avoid lemons/limes with hard or shriveled skin.
  - Lemon and lime juice can be used interchangeably in most recipes (margaritas are an exception).
  - Grapefruits should have thin, finely textured, brightly colored skin and be firm yet springy to palm texture.
  - The thinner the skin, the more juice. Juice from pink grapefruit contains more vitamin A than that from white grapefruit.
  - Use the hollowed-out citrus fruit skins that remain after juicing as containers for desserts such as sorbets.
  - Sweet oranges make the best juice, but you can make orange juice from any type of orange. Sweet oranges include both juice oranges and navel oranges. Navel oranges have a prominent navel and thick skin that’s easy to peel. They’re generally seedless. Juice oranges have thinner skins and are often chock-full of seeds.

## APPROXIMATE YIELD – JUICE EXTRACTING CHART

FRUIT	AMOUNT	YIELD
<b>Apple</b> (eight sections)	1 medium (about 7 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>Cantaloupe</b> (peeled and seeded)	1 cup, cubed	½ cup or 4 ounces
<b>Grapes</b>	1 cup	½ cup or 4 ounces
<b>Orange</b> (peeled and quartered)	1 medium (about 12 ounces)	⅝ cup or 5 ounces
<b>Papaya</b> (peeled and seeded)	½ fruit (about 1 pound 3 ounces)	1 cup or 8 ounces
<b>Peach</b> (pitted)	1 medium (about 10 ounces)	¼ cup or 2 ounces
<b>Pear</b> (quartered)	1 medium (about 7 ounces)	½ cup or 4 ounces

## APPROXIMATE YIELD — JUICE EXTRACTING CHART (CONTINUED)

<b>Pineapple</b> (peeled and cored)	½ fruit	1 cup or 8 ounces
<b>Watermelon</b> (peeled and seeded)	1 cup, cubed	½ cup or 4 ounces
<b>Strawberries</b>	1 cup	½ cup or 4 ounces
<b>Grapefruit</b> (peeled and quartered)	1 medium to large (about 1 pound)	1¼ cup or 10 ounces
<b>Lemon</b> (peeled)	1 fruit (about 5 ounces)	¼ cup or 2 ounces
<b>Kiwi</b>	1 fruit (about 3 ounces)	1 ounce
<b>VEGETABLE</b>	<b>AMOUNT</b>	<b>YIELD</b>
<b>Beet</b> (quartered)	1 medium (about 6 to 7 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>Leafy Greens</b>	1 handful (about 8 leaves)	1½ ounces
<b>Carrot</b>	1 pound	1 cup or 8 ounces
<b>Celery</b>	4 large stalks	½ cup or 4 ounces
<b>Bell Pepper</b> (quartered)	1 medium (about 9 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>Cucumber</b>	1 medium/large (about 11 ounces)	1 cup or 8 ounces
<b>Tomato</b>	1 medium (about 5 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>Parsley</b>	1 bunch (about 6 ounces)	¼ cup or 2 ounces
<b>Cabbage</b>	¼ head (about 12 ounces)	¾ cup or 6 ounces

## APPROXIMATE YIELD — CITRUS JUICING CHART

<b>FRUIT</b>	<b>AMOUNT</b>	<b>YIELD</b>
<b>Grapefruit</b>	1 medium grapefruit approximately 1 pound	about 1 cup of juice
<b>Lemons</b>	Approximately 4 to 6 lemons equal one pound	about 1 cup of lemon juice
	One lemon	about 3 tablespoons juice
<b>Limes</b>	Approximately 6 to 8 medium limes equal one pound	about ⅔ – ¾ cup of juice
<b>Oranges</b>	Approximately 2 to 4 oranges equal one pound	1 cup of juice

## VEGETABLES, FRUITS AND THEIR KEY VITAMINS AND MINERALS

VEGETABLE	VITAMINS	MINERALS
Asparagus	A, B1 (thiamine), C, choline, folic acid	potassium
Beets and Beet Greens	A, C, chlorophyll, B6	calcium, potassium, choline and iron
Cabbage	B6, C	iodine, potassium and sulfur
Carrots	A, C	potassium, calcium, phosphorus and carotene
Celery		organic alkaline minerals (balances blood pH levels)
Cucumbers	Good diuretic	potassium
Fennel		alkaline, calcium and magnesium content
Kale	A and chlorophyll	calcium
Parsley	A, C, and chlorophyll	calcium
Parsnips	A, C, and chlorophyll	calcium
Radishes	C	choline, phosphorus, potassium
Spinach	A, B complex, chlorophyll	calcium, iron, magnesium, phosphorus, potassium
Summer Squash	B1, B2, niacin	
Peppers	A, C	potassium
Tomatoes	C	calcium
Watercress	C and chlorophyll	potassium, choline, phosphorus, sulfur and calcium
FRUITS	VITAMINS	MINERALS
Apples	A, B1, B2, B6, biotin, folic acid and pantothenic acid	choline, copper, iron, magnesium, manganese, phosphorus, potassium, silicon, sodium and sulfur
Cherries	A, C, B1, B2, folic acid and niacin	calcium, cobalt, iron, magnesium, phosphorus, potassium Contains powerful alkalinizing properties
Cranberries	A, C, B-complex and folic acid	calcium, iron, phosphorus, potassium and enzymes
Grapes	A, B1, B2, C and niacin	calcium, copper, iron, magnesium, manganese and phosphorus



## FRUITS AND THEIR KEY VITAMINS AND MINERALS (CONTINUED)

<b>Grapefruit</b>	B-complex, C, E, K, biotin and inositol	calcium, phosphorous and potassium
<b>Lemons</b>	C and citric acid	Very strong cleanser
<b>Limes</b>	C and citric acid	Very strong cleanser
<b>Melons</b>	A, B-complex and C	High in enzymes
<b>Oranges</b>	A, B-complex, B1, B2, B6, C, K, biotin, folic acid and niacin	calcium, choline, copper, flourine, iron, manganese, magnesium, phosphorous, potassium, silicon and zinc
<b>Papayas</b>	A and C	High in enzymes and good cleanser
<b>Peaches</b>	A, B1, B2, C, and niacin	calcium, iron, phosphorous and potassium
<b>Pears</b>	A, B1, B2, C, folic acid and niacin	phosphorous and potassium
<b>Pineapples</b>	C	choline and potassium — high in enzymes
<b>Strawberries</b>	C	calcium, phosphorous and potassium
<b>Watermelons</b>	A	chlorophyll, enzymes and good cleanser

## TROUBLESHOOTING

<b>PROBLEM</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>Juicer does not turn on</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure all parts are properly inserted and locked into place on the food processor base.</li> </ul>
<b>Juice flow is slow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the spout is opened all the way.</li> <li>• Excess pulp in mesh filter basket can slow juice rate. Stop the juice extractor and clean filter basket.</li> </ul>
<b>Difficulty getting herbs or leafy greens down the feed tube</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place them between other ingredients.</li> </ul>
<b>Juice still flowing with unit off</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the spout is closed all the way.</li> </ul>
<b>Unit is on but juice/pulp not flowing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the mesh filter basket/blade is in place.</li> </ul>
<b>Unit begins to vibrate noticeably on your counter top surface</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off, unplug, wait until blade stops, remove cover and clean sieve and countertop surface, then re-assemble and resume juicing.</li> </ul>

---

# WARRANTY

## Limited 18-Month Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Core Essentials™ Juicing Center for the Cuisinart® Core Custom™ Food Processor Series 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® Core Essentials™ Juicing Center for the Cuisinart® Core Custom™ Food Processor Series will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 18 months from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.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.

## 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 preference, 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 neither of the above two options results 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 nonconforming products under warranty.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Core Essentials™ Juicing Center for the Cuisinart® Core Custom™ Food Processor Series should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please fill out the

product inquiry form at [www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/](http://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/). Or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

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

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

©2022 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Printed in China

21CE079992

**IB-17387-ESP**

# Cuisinart®

MANUAL DE  
INSTRUCCIONES Y  
LIBRO DE RECETAS



**Aditamento exprimidor/extractor de jugo  
Cuisinart® Core Essentials™**

**MFP-JC**

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este aditamento ha sido diseñado y es compatible con las procesadoras de alimentos Cuisinart® de las series FP-110, FP-130 (CFP-260) y FP-145.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. 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 usar este aparato. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.
3. Evite el contacto con las piezas móviles.
4. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado o después de una caída/caída al agua; Llame al nuestro Centro de Servicio al Cliente, al 1-800-762-0190 para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, así como de daño a la procesadora de alimentos o al aditamento exprimidor/extractor de jugo.
6. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes, incluso la estufa.
7. No introduzca los dedos ni ningún objeto en el tubo de alimentación del extractor de jugo o en el cono del exprimidor de cítricos durante el funcionamiento. Si alimentos quedan atascados en el tubo de alimentación, empújelos con el empujador o con otra fruta/vegetal, o apague el aparato y desensámblelo para quitar los alimentos atascados.
8. No use el aparato si el colador de malla o la cuchilla están dañados.
9. Compruebe que el aditamento está bien colocado y asegurado antes de encender el aparato. Si no lo está, el mecanismo de bloqueo de seguridad se activará y la unidad no se pondrá en marcha. No afloje ni abra la tapa durante el uso.
10. No use el aparato en exteriores; no está diseñado para esto.
11. Use este aparato solo para el uso previsto y como se describe en este manual.

12. Nunca haga funcionar el aparato con el pico en la posición cerrada.
13. No use el aparato sin colocar jarra debajo del pico.
14. Tenga cuidado al retirar el filtro de pulpa agarrándolo por el eje de transmisión, ya que este estará caliente después de un largo período de uso.
15. Apague ("OFF") y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
16. Evite el contacto con las piezas móviles. No intente forzar/modificar los mecanismos de enclavamiento/bloqueo de seguridad de las tapas.
17. Compruebe que la tapa está debidamente cerrada antes de encender el aparato. No abra la tapa durante el funcionamiento.
18. Cerciórese de apagar el aparato después de cada uso. Espere hasta que el motor se detenga completamente antes de desensamblar el aparato.
19. No use el aparato si el colador/disco rallador están dañados.

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . . . .	2
Piezas . . . . .	3
Antes del primer uso . . . . .	3
Instrucciones de ensamblaje . . . . .	4
Instrucciones de desmontaje . . . . .	4
Instrucciones de uso . . . . .	5
Limpieza y mantenimiento . . . . .	5
Consejos y sugerencias . . . . .	5
Tablas de rendimiento aproximado . . . . .	6-7
Frutas/vegetales y sus principales vitaminas/minerales . . . . .	8-9
Resolución de problemas . . . . .	9
Garantía . . . . .	10
Recetas . . . . .	11

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

## PIEZAS

1. Empujador
2. Tapa del extractor de jugo con tubo de alimentación
3. Colador de malla microfina con disco rallador
4. Junta de sellado
5. Recolector de jugo
6. Colador exprimidor con nivel de pulpa ajustable
7. Adaptador para exprimir/extraer jugo
8. Cepillo de limpieza

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el aditamento del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Compruebe que todas las piezas ilustradas abajo están incluidas. **NOTA:** Las piezas en la imagen pueden diferir ligeramente de las del producto comprado.
- Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro.
- Lave con cuidado (a mano o en la bandeja superior del lavavajilla) la tapa del extractor de jugo, el empujador, el colador de malla microfina, el recolector de jugo, el colador exprimidor y la junta de sellado.



# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

## Aditamento extractor de jugo

Para usar el aditamento exprimidor/extractor de jugo, primero coloque la base de su procesadora de alimentos (vendida por separado) en una superficie plana y limpia. Compruebe que el aparato está desenchufado.

1. Coloque el adaptador para exprimir/extraer jugo sobre la base de la procesadora de alimentos. Gire en sentido horario para sujetar el adaptador.

### Piezas requeridas



2. Coloque el recolector de jugo sobre el adaptador; gire en sentido horario para sujetar.

### Piezas requeridas



3. Inserte el colador de malla microfina con disco rallador en el recolector de jugo, presionando firmemente las orillas hasta que quede seguro. Tenga cuidado de no tocar los dientes que se encuentran en el fondo del colador y compruebe que este está correctamente instalado antes de cada uso.

### Piezas requeridas



4. Coloque la junta de sellado encima del colador de malla microfina; gire en sentido antihorario para sujetar.
5. Coloque la tapa del extractor de jugo encima del recolector de jugo, girándola hasta que las marcas de bloqueo queden alineadas.

### Piezas requeridas



6. Retire el empujador del tubo de alimentación.

### Piezas requeridas



7. Compruebe que el pico vertedor está abierto. Nunca haga funcionar la unidad con el pico en la posición cerrada.

### Pieza requerida



## Aditamento exprimidor de cítricos

1. Coloque el adaptador para exprimir/extraer jugo sobre la base de la procesadora de alimentos; gire en sentido horario para sujetar.
2. Coloque el recolector de jugo conectada sobre el adaptador y gire en sentido horario para sujetar.
3. Inserta el colador exprimidor sobre el recolector de jugo, alineando el cono exprimidor con el eje en el centro de recolector de jugo.

### Piezas requeridas



4. Coloque una jarra o un recipiente debajo del pico vertedor. Compruebe que el pico vertedor está abierto. Nunca exprima jugo con el pico en la posición cerrada.
5. Enchufe el cable en una toma de corriente. Su exprimidor de cítricos está listo.

# INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE

## Desmontaje del extractor de jugo

1. Desenchufe la procesadora de alimentos.
2. Retire el empujador del tubo de alimentación.
3. Compruebe que el pico vertedor está cerrado.
4. Gire la tapa en sentido antihorario para para desbloquearla, luego levante y retire la tapa del recolector de jugo.
5. Retire con cuidado el colador de malla microfina del recolector de jugo, agarrándolo por la orilla con ambas manos y jalando hacia arriba.

**Tenga cuidado de no tocar los dientes que se encuentran en el fondo del colador. NO toque el eje de metal en el centro del colador de malla microfina ya que puede estar caliente después del uso.**

6. Para retirar el recolector de jugo (junto con el adaptador o no), mantenga presionado el botón de liberación y gire en sentido antihorario para desbloquearlo.

#### **Desmontaje del exprimidor de cítricos**

1. Desenchufe la procesadora de alimentos.
2. Gire el colador exprimidor en sentido antihorario desbloquearlo.
3. Separe el cono del colador, jalando cada uno suavemente en dirección opuesta.

## **INSTRUCCIONES DE USO**

1. Compruebe que el aditamento exprimidor/extractor de jugo está correctamente ensamblado y sujetado a la base de la procesadora de alimentos (véase la sección "INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE").
2. Enchufe la procesadora de alimentos en una toma de corriente de 120 V.
3. Compruebe que el pico vertedor está abierto.  
**NUNCA EXPRIMA JUGO CON EL PICO EN LA POSICIÓN CERRADA.**
4. Lave las frutas y los vegetales con las cuales desea hacer jugo.

#### **Instrucciones de operación del extractor de jugo**

1. Use la velocidad alta cuando use el extractor de jugo.
2. Retire el empujador del tubo de alimentación e introduzca los alimentos en este. Empuje los alimentos, presionando firmemente con el empujador.
3. El jugo saldrá por el pico y se caerá en la jarra o el recipiente.
4. Después de extraer el jugo, presione el botón PULSE/OFF para apagar el aparato.
5. Antes de retirar la jarra o el recipiente, deslice el pico hacia la posición cerrada para evitar que jugo gotee en la encimera.

#### **Instrucciones de operación del exprimidor de cítricos**

1. Elija el nivel de pulpa deseado, bajo, medio o alto, girando el cono del colador exprimidor en dirección de las flechas. Para mejores resultados, se recomienda usar la velocidad baja.
2. Corte la fruta horizontalmente a la mitad.
3. Centre la fruta sobre el cono exprimidor.
4. Coloque la palma de la mano sobre la fruta y presione contra el cono exprimidor, ejerciendo una presión constante.

5. Cuando sienta los fillos del cono exprimidor a través de la cáscara, retire la mitad de fruta exprimida y repita con la otra mitad.
6. Después de haber exprimido aprox. 1 lb (455 g) de frutas, el colador parecerá lleno.
7. Cierre el pico vertedor y retire la jarra.
8. Gire el colador en sentido antihorario y retírelo.
9. Separe el colador del cono exprimidor, jalando suavemente el cono con una mano.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Para una fácil limpieza, use el cepillo de limpieza para quitar la pulpa acumulada en el colador de malla microfina, el colador con cono exprimidor y la tapa después de cada uso. No deje que la pulpa se seque en las piezas ya que esto dificulta la limpieza. Un lado del cepillo de limpieza provisto está diseñado para raspar la pulpa del colador, y el otro lado está diseñado para cepillar el colador.

1. Desenchufe, y luego desensamble el aditamento exprimidor/extractor de jugo según de describió en la sección "INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE".

**ADVERTENCIA: Tenga cuidado al manipular el colador, ya que los dientes en el fondo del mismo son muy afilados.**

2. Enjuague todas las piezas removibles en agua fría.
3. Lave con cuidado (a mano o en la bandeja superior del lavavajilla) la tapa del extractor de jugo, el empujador, la jarra, el colador de malla microfina, el recolector de jugo y el colador exprimidor.

**NOTA:** Para un rendimiento óptimo, lave con cuidado el colador de malla después de cada uso.

4. Seque todas las piezas con un paño limpio.
5. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

## **CONSEJOS Y SUGERENCIAS**

#### **Extractor de jugo**

- El jugo fresco contiene el 95 % de los nutrientes de las frutas y de los vegetales. Tomar jugo fresco es la forma más rápida y eficaz de digerir frutas/vegetales, y absorber sus nutrientes. Digerir frutas enteras puede demorar hasta una hora mientras digerir jugo fresco solamente demora 15 minutos.
- Los jugos frescos ayudan a eliminar las toxinas del cuerpo. Por lo tanto, son una gran ayuda para bajar de peso y limpiar el organismo.
- Siempre use frutas y vegetales frescos y de temporada. Es preferible usar frutas/vegetales producidos sin químicos o fertilizantes sintéticos. Las frutas y los vegetales de temporada son mucho más económicos y sabrosos.



- Lave las frutas/vegetales inmediatamente después de comprarlos y guárdelos en el refrigerador. Así, siempre estarán listos para hacer jugo fresco.
  - Siempre use las frutas/vegetales pronto después de comprarlos. Cuanto más tiempo los guarde, más nutrientes pierden.
  - Tome el jugo fresco inmediatamente después de hacerlo, ya que pierde sus nutrientes rápidamente.
  - Algunas frutas deben pelarse antes de hacer jugo. P. ej., pele las piñas, los melones, los mangos, las papayas y todas las frutas de piel no comestible. También quite los huesos/pepas/semillas de las frutas tales como los duraznos, las cerezas, los mangos, etc.
  - Pele los pepinos antes de hacer jugo si han sido tratados con cera.
  - Cuando combine varios tipos de frutas o vegetales, procese los alimentos suaves primero.
  - Si una receta incluye hierbas o verduras de hoja, colóquelas entre ingredientes más firmes para extraer el máximo jugo.
  - Déjese guiar por su gusto para combinar frutas y vegetales. Las recetas incluidas en el libro de recetas son solo ejemplos; las posibilidades son infinitas. No dude en probar varias combinaciones de frutas y vegetales para descubrir sus favoritas.
  - Las zanahorias son perfectas para combinar con otros vegetales, y las manzanas son perfectas para combinar con otras frutas.
  - Las remolachas y las zanahorias contienen mucho azúcar. Por lo tanto, son ideales para neutralizar el amargor de algunos vegetales.
  - También puede preparar versiones más saludables de sus cócteles favoritos, usando jugo fresco.
  - Combine jugos frescos con gaseosa o “seltzer” para preparar soda natural.
- Exprimidor de cítricos**
- Elija frutas maduras firmes, no suaves; producirán más jugo.
  - Siempre lave las frutas antes de exprimir las para eliminar las pesticidas y otros residuos.
  - Conserve las frutas a temperatura ambiente en vez de refrigerarlas; producirán más jugo.
  - Haga rodar las frutas sobre la encimera, presionándolas con la mano; producirán más jugo.
  - Si usa el jugo para hacer pasteles, quite las semillas, pero deje la pulpa; esto dará más sabor a los pasteles.
  - Pele o raspe la piel de los cítricos (para ralladura) antes de exprimir el jugo. Las sobras de jugo pueden congelarse en bandejas para cubitos de hielo. Descongele el jugo antes de usarlo.
  - Elija naranjas, limones o limas/limones verdes de color vivo.
  - Los mejores cítricos son firmes, llenos y pesados. Pequeñas manchas marrones en la cáscara no afectarán el sabor del jugo, ni la cantidad de jugo producido. Evite escoger limones o limas/limones verdes con piel dura o arrugada.
  - Puede sustituir jugo de limón con jugo de lima/limón verde y viceversa en la mayoría de las recetas (excepto en las margaritas).
  - Las mejores toronjas son firmes, vuelven a su forma original al ser presionadas y tienen piel delgada, lisa y de color vivo.
  - Cuanta más delgada la piel, más jugo producirán. Las toronjas rosadas contienen más vitamina A que las toronjas blancas.
  - Use las cáscaras huecas de los cítricos que quedan después de extraer el jugo como recipientes para postres, tales como sorbetes.
  - Las naranjas dulces producen el mejor jugo, pero puede exprimir cualquier tipo de naranja. Las naranjas dulces incluyen las naranjas Navel y las naranjas para jugo. Las naranjas Navel tienen un “ombligo” prominente y una piel gruesa que es fácil de pelar. Generalmente, no tienen semillas. Las naranjas para jugo tienen una piel más delgada y son generalmente llenas de semillas.

## TABLA DE RENDIMIENTO APROXIMADO (USANDO EL EXTRACTOR DE JUGO)

FRUTA	CANTIDAD	RINDE
<b>Manzana</b> (en 8 secciones)	1 mediana, de aprox. 7 oz (200 g)	½ taza (120 ml)
<b>Melón</b> (pelado y sin semillas)	1 taza (250 g), en cubos	½ taza (120 ml)
<b>Uvas</b>	1 taza (250 g)	½ taza (120 ml)
<b>Naranja</b> (pelada y en cuartos)	1 mediana, de aprox. 12 oz (340 g)	¾ de taza / 5 oz (145 ml)

## TABLA DE RENDIMIENTO APROXIMADO (CONTINUACIÓN)

<b>Durazno</b> (sin hueso)	1 mediano, de aprox. 10 oz (285 g)	¼ de taza (60 ml)
<b>Pera</b> (en cuartos)	1 mediana, de aprox. 7 oz (200 g)	½ taza (120 ml)
<b>Papaya</b> (pelada y sin semillas)	½ fruta, de aprox. 1 lb y 3 oz (550 g)	1 taza / 8 oz (235 ml)
<b>Piña</b> (pelada y descarozada)	½ fruta	1 taza / 8 oz (235 ml)
<b>Sandía</b> (pelada y sin semillas)	1 taza (250 g), en cubos	½ taza (120 ml)
<b>Fresas</b>	1 taza (250 g)	½ taza (120 ml)
<b>Toronja</b> (pelada y en cuartos)	1 fruta mediana a grande de aprox. 1 lb (455 g)	1¼ tazas o 295 ml
<b>Limón</b> (pelado)	1 fruta de aprox. 5 oz (140 g)	¼ de taza (60 ml)
<b>Kiwis</b>	1 fruta de aprox. 3 oz (85 g)	1 oz (30 ml)
<b>VEGETAL</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>RINDE</b>
<b>Remolacha</b> (en cuartos)	1 mediana de aprox. 6 a 7 oz (170 a 200 g)	½ taza (120 ml)
<b>Verduras de hoja</b>	8 hojas	1½ oz (45 ml)
<b>Zanahorias</b>	1 lb (455 g)	1 taza / 8 oz (235 ml)
<b>Apio</b>	4 ramas	½ taza (120 ml)
<b>Pimiento dulce rojo</b> (en cuartos)	1 mediano (255 g)	½ taza (120 ml)
<b>Pepino</b>	1 mediano a grande, de aprox. 11 oz (310 g)	1 taza / 8 oz (235 ml)
<b>Tomate</b>	1 mediano de aprox. 5 oz (140 g)	½ taza (120 ml)
<b>Perejil</b>	1 racimo de aprox. 6 oz (170 g)	¼ de taza (60 ml)
<b>Col</b>	¼; aprox. 12 oz (340 g)	¾ de taza (175 ml)

## TABLA DE RENDIMIENTO APROXIMADO (USANDO EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS)

<b>FRUTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>RINDE</b>
<b>Toronja</b>	1 toronja mediana de aprox. 1 lb (455 g)	Aprox. 1 taza (235 ml) de jugo
<b>Limones</b>	Aprox. 4 a 6 limones; 1 lb (455 g)	Aprox. 1 taza (235 ml) de jugo
	1 limón	Aprox. 3 cucharadas (45 ml) de jugo
<b>Limas/Limones verdes</b>	Aprox. 4 a 8 limones; 1 lb (455 g)	Aprox. ¾ a ¾ de taza (160 a 175 ml) de jugo
<b>Naranjas</b>	Aprox. 4 a 6 naranjas; 1 lb (455 g)	1 taza (235 ml) de jugo

## FRUTAS/VEGETALES Y SUS PRINCIPALES VITAMINAS/MINERALES

VEGETALES	VITAMINAS	MINERALES
Espárragos	A, B1 (tiamina), C, colina, ácido fólico	potasio
Remolachas y hojas de remolacha	A, C, clorofila, B6	calcio, potasio, colina y hierro
Col	B6, C	yodo, potasio y azufre
Zanahorias	A, C	potasio, calcio, fósforo y caroteno
Apio		minerales alcalinos orgánicos (equilibran el pH de la sangre)
Pepinos	Buen diurético	potasio
Hinojo		minerales alcalinos, calcio y magnesio
Col rizada	A y clorofila	calcio
Perejil	A, C y clorofila	calcio
Chirivías	A, C y clorofila	calcio
Rábanos	C	colina, fósforo, potasio
Espinaca	A, complejo B, clorofila	calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio
Calabacín amarillo ("summer squash")	B1, B2, niacina	
Pimientos	A, C	potasio
Tomates	C	calcio
Berro	C y clorofila	potasio, colina, fósforo, azufre y calcio
FRUTAS	VITAMINAS	MINERALES
Manzanas	A, B1, B2, B6, biotina, ácido fólico y ácido pantoténico	colina, cobre, hierro, magnesio, manganeso, fósforo, potasio, silicio, sodio y azufre
Cerezas	A, C, B1, B2, ácido fólico y niacina	calcio, cobalto, hierro, magnesio, fósforo, potasio Potentes propiedades alcalinizantes
Arándanos agrios ("cranberries")	A, C, complejo B y ácido fólico	calcio, hierro, fósforo, potasio y enzimas
Uvas	A, C, B1, B2, C y niacina	calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso y fósforo
Toronjas	Complejo B, C, E, K, biotina e inositol	calcio, fósforo y potasio

## FRUTAS/VEGETALES Y SUS PRINCIPALES VITAMINAS/MINERALES (CONTINUACIÓN)

<b>Limones</b>	C y ácido cítrico	Potente limpiador
<b>Limas/Limones verdes</b>	C y ácido cítrico	Potente limpiador
<b>Melones</b>	A, complejo B y C	Alto contenido en enzimas
<b>Naranjas</b>	A, complejo B, B1, B2, B6, C, K, biotina, ácido fólico y niacina	calcio, colina, cobre, flúor, hierro, manganeso, magnesio, fósforo, potasio, silicio y zinc
<b>Papayas</b>	A y C	Alto contenido en enzimas; buen limpiador
<b>Duraznos</b>	A, B1, B2, C y niacina	calcio, hierro, fósforo y potasio
<b>Peras</b>	A, B1, B2, C, ácido fólico y niacina	fósforo y potasio
<b>Piña</b>	C	colina y potasio; alto contenido en enzimas
<b>Fresas</b>	C	calcio, fósforo y potasio
<b>Sandía</b>	A	clorofila, enzimas; buen limpiador

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>PROBLEMA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>El aparato no se enciende</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que todas las piezas está correctamente instaladas y sujetadas en la base de la procesadora de alimentos.</li> </ul>
<b>El jugo fluye muy despacio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el pico está completamente abierto.</li> <li>• Exceso de pulpa en el colador puede ralentizar el flujo de jugo. Apague el aparato y limpie el colador.</li> </ul>
<b>Las hierbas o las verduras de hoja son difíciles de introducir en el tubo de alimentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colóquelas entre otros ingredientes.</li> </ul>
<b>Sigue saliendo jugo del pico, aunque el aparato está apagado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el pico está completamente cerrado.</li> </ul>
<b>La unidad está encendida, pero no extrae jugo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el colador de malla está correctamente puesto.</li> </ul>
<b>El aparato vibra mucho en a encimera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague y desenchufe el aparato, espere hasta que la cuchilla se detenga, luego retire y limpie el colador y la encimera. A continuación, siga exprimiendo.</li> </ul>

---

# GARANTÍA

## Garantía limitada de 18 meses

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un aditamento exprimidor/extractor de jugo Cuisinart® Core Essentials™ para procesadora de alimentos Cuisinart Core Custom™, que fue comprado en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

## RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto 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.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos visitando [www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/](http://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/).

Llame a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

Este producto 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 defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye 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 producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2022 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Impreso en China

21CE079992

**IB-17387-ESP**