

Cuisinart®

INSTRUCTION BOOKLET



Pulp Control Citrus Juicer

CCJ-500

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 followed 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; Allow to cool before handling.**
3. To protect against risk of electrical shock do not put the juicer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the elec-**

trical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

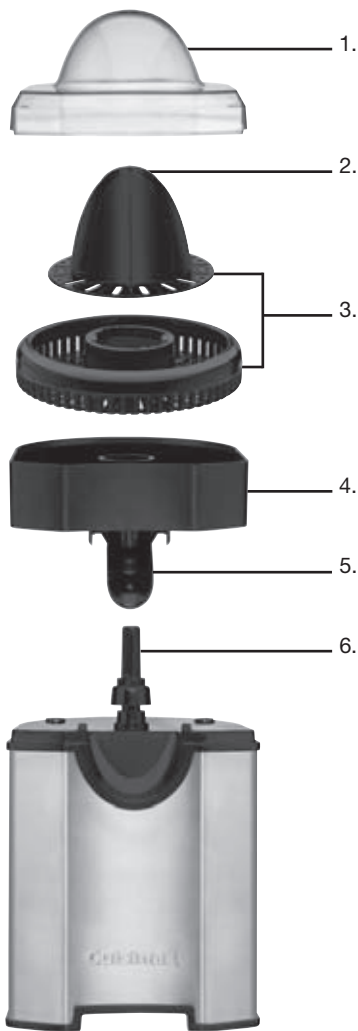
NOTICE:

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
Assembly Instructions	3
Tips and Hints	4
Yields	4
Benefits	4
Operation	4
Cleaning and Maintenance	5
Recipes	6
Warranty Information	10

FEATURES AND BENEFITS



- 1. Cover:** Activates Fast-Spin feature that removes juice from pulp, and acts as a dust cover when not in use. Cover is dishwasher safe.

- 2. Juicing Reamer:** Larger cone allows you to juice a variety of fruits. Sieve allows the juice to pass through the pulp.
- 3. Adjustable Sieve Assembly:** Low, medium and high settings allow for variable pulp control.
- 4. Juice Container:** Angled container allows juice to flow directly into a glass or container.
- 5. Drip Spout:** Choose the open or closed position by pushing down or up on the spout.
- 6. Motor Base:** Sturdy motor base virtually eliminates the risk of the juicer “walking” on your countertop while in use.
- 7. Cord Storage (not shown):** Keeps countertops safe and neat.
- 8. BPA-Free (not shown):** All materials that come in contact with food or juice are BPA-free.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

To use your Cuisinart® Pulp Control Citrus Juicer, begin by:

- Rinsing the lid, juicing cone, sieve and container – **DO NOT** rinse motor base. Motor base can be wiped clean with a damp cloth.
- Placing the juice container over the spindle with the drip stopper aligned with the opening.
- Drip spout should be in the open position.
- Position the juicing reamer/sieve over the spindle, securing it into place.
- Place juicer lid over the reamer.
- Plug in power cord. Your juicer is now ready to be used.

TIPS AND HINTS

Choose fresh fruit that is firm, not soft – it will yield more juice.

Always wash citrus fruit before juicing to remove pesticides and residues from handling.

Room-temperature fruit will yield more juice than refrigerated fruit.

Roll fruits 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.

If a recipe calls for citrus “zest,” remove zest prior to juicing.

Freeze leftover juice in measured “juice cubes,” using ice cube trays. Thaw to use.

Choose oranges, lemons and limes with smooth, brightly colored skin. The best 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.

Hollow skins that remain after juicing citrus fruit are nice 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 are identifiable by their prominent navel – their thick skins are much easier to peel, and are generally seedless. Juice oranges have thinner skins, and often are chock-full of seeds.

Juice from pink grapefruit contains more vitamin A than from white grapefruit.

YIELDS

- Grapefruit – 1 medium grapefruit is approximately 1 pound and will yield about 1 cup of juice.
- Lemons – Approximately 4 to 6 lemons equal one pound and will yield about 1 cup of lemon juice. One lemon yields about 3 tablespoons juice and 2 to 3 teaspoons zest.
- Limes – Approximately 6 to 8 medium limes equal one pound, which will yield about $\frac{2}{3}$ – $\frac{3}{4}$ cup of juice.
- Oranges – Approximately 2 to 4 oranges equal one pound and will yield about 1 cup of juice, 1 to 2 tablespoons zest.

BENEFITS

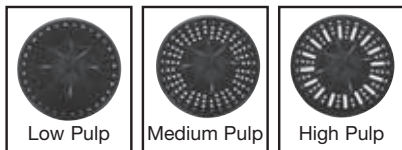
Citrus juice is an excellent source of vitamin C, but the juice begins to lose its vitamin power after squeezing. Fresh citrus juice loses 20% of its vitamin C potency within 24 hours.

The best juice is “just squeezed.”

There is no comparison between the flavor of fresh lemon and lime juices and their purchased refrigerated or frozen counterparts. Fresh juice has significantly more flavor than the purchased juices and will make your finished recipes much tastier.

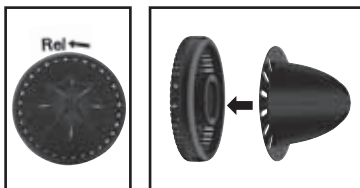
OPERATION

1. Place juicer on a clean, dry counter.
2. Remove the cover and select low, medium or high pulp setting on the reamer/sieve assembly by rotating the cone according to the arrows.



3. Place a glass or container under 2-cup measure and no higher than 5 3/8" under the spout.
4. Make sure spout is in the open position.
5. Slice fruit horizontally.
6. Place center of citrus fruit on the center of the juicing reamer. For large and small citrus fruits, place palm of hand over the fruit.
7. Press fruit against reamer by using firm steady pressure to activate juicing mechanism.
8. If you remove the pressure, reamer may reverse direction once pressure is reapplied – this is normal and provides more even, effective juicing. Squeezing the fruit while pressing down on the reamer will extract more juice.
9. Once you feel the ribs of the reamer through the citrus rind, remove from reamer and repeat steps 5–7.
10. After approximately 1 lb. of fruit has been juiced, the sieve will appear to be full.
11. Remove rind from reamer and place cover on top of unit. Press down on cover to activate the Fast-Spin feature. This will remove the remaining juice from the pulp and juice container.
12. Once the juice slows to a drip, release pressure to stop the Fast-Spin feature.
13. Place drip spout in the closed position and remove cup.

14. Rotate the sieve assembly all the way to the left to release.
15. Remove the reamer from the sieve, with one hand on the sieve and the other on the reamer, pulling slightly to separate.



16. Rinse both parts and repeat steps 5–12 until you have the desired amount of juice.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart™ Citrus Juicer from the electrical outlet before cleaning.

Rinse juice container, reamer/sieve assembly and cover before placing on the top rack of the dishwasher. (You may desire to disassemble for optimum cleaning.)

Wipe stainless steel housing with a damp cloth (such as a microfiber cloth).

Never put the motor housing in water or other liquid to clean.

Unused cord can be easily pushed back into the base to keep counters neat and safe.

Place clean juice container, reamer and cover back on unit.

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

RECIPES

Fresh Lemonade/ Fresh Limeade

A tangy thirst quencher.

Makes about 2 quarts

- ¾ cup cold water**
- ¾ cup granulated sugar**
- 1 cup fresh lemon or lime juice**
- 1 liter/quart cold water or seltzer (for sparkling lemonade)**
- ice cubes**
- thin lemon or lime slices**
- fresh mint leaves (optional garnish)**

Combine the cold water and sugar in a 2-quart saucepan. Bring to a boil over high heat, then reduce the heat to low and simmer until the sugar is dissolved. Remove from the heat and let cool. (This is called a “simple syrup,” and can be prepared ahead and kept refrigerated.)

Combine juice with cold simple syrup in a large pitcher. (For one pound of lemons – 1 cup juice – use 1 cup simple syrup.) Add cold water or seltzer.

Serve in tall glasses over ice. Garnish with lemon slices and fresh mint if desired.

Nutritional information per serving:

- Calories 80 (0% from fat) • carb. 21g
- pro. 0g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg .
- sod. 5mg • calc. 5mg
- vit. C 14mg (23% DV) • fiber 0g

Citrus Mint Iced Tea

Perfect for a hot summer day.

Makes 2 quarts

- 3 cups boiling water**
- 4 English Breakfast tea bags**
- 12 fresh mint leaves**
- ½ to 1 cup sugar, to taste**
- 1 cup fresh orange juice**
- 1 cup fresh lemon juice**
- 4 cups water**

Pour boiling water over tea bags and mint; let steep 5 minutes. Remove and discard tea bags and mint leaves. Add sugar and stir until dissolved. Stir in juices and water. If not serving immediately, refrigerate until ready to serve. Serve over ice.

Nutritional information per serving:

- Calories 65 (1% from fat) • carb. 17g
- pro. 0g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
- sod. 4mg • calc. 6mg
- vit. C 19mg (32% DV) • fiber 0g

Fizzy Orange

Deliciously refreshing, this fizzy beverage is a great alternative to sugar-laden sodas for both children and adults.

Makes four 10-ounce servings

- 3 cups fresh orange juice**
- 2 cups seltzer or club soda, chilled**

Pour orange juice into a 1½ quart pitcher. Add seltzer/club soda and stir gently. Serve immediately over ice. May be garnished with a slice of orange and a mint leaf.

Nutritional information per serving:

- Calories 84 (4% from fat) • carb. 19g
- pro. 1g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
- sod. 27mg • calc. 26mg
- vit. C 93mg (155% DV) • fiber 0g

Classic Margarita

Fresh lime juice makes an incomparable margarita.

Makes 6 cups

Enough for eight 6-ounce margaritas

- 1½ cups cold water**
- 1½ cups granulated sugar**
- 2 cups fresh lime juice**
- 12 ounces tequila**

- 2½ ounces orange liqueur (Triple Sec, Cointreau)**
- lime wedges**
- coarse salt**
- crushed ice**
- thin lime slices**

Pour water and sugar into a 2-quart saucepan. Place over medium-high heat and cook undisturbed to dissolve sugar, 10 to 12 minutes.

Remove from heat and allow to cool. When completely cool, transfer to a large pitcher; stir in fresh lime juice. Add tequila and orange liqueur; stir to blend.

Rub the rims of margarita glasses with lime wedges and dip in coarse salt if desired. Fill the glasses halfway with crushed ice. Add margarita mixture to top of glass. Garnish with a thin slice of lime and enjoy.

Nutritional information per serving:

- Calories 293 (0% from fat) • carb 46g*
• pro. 0g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
• sod. 4mg • calc. 7mg
• vit. C 18mg (30% DV) • fiber 0g

Fresh Citrus “Vinaigrette”

Fresh orange and lemon juices replace the vinegar in this refreshing dressing. Try it on greens, or use it to create a salad with cooked rice (try a mixture of brown and wild rice), diced vegetables and chopped toasted nuts.

Makes about 1 cup.

- 1 teaspoon orange zest, finely chopped**
- 1 teaspoon fresh thyme**
- 6 tablespoons fresh orange juice**
- 2 tablespoons fresh lemon juice**
- 2 teaspoons Dijon-style mustard**
- pinch kosher salt**
- 6 tablespoons light olive oil**

In a food processor: Put the zest, thyme, orange juice, lemon juice, mustard and salt into the work bowl of a food processor. Process on chop until blended, 10 seconds. With the machine running, add the oil through the small hole in the top. Process until completely emulsified.

By hand: Put the zest, thyme, orange juice, lemon juice, mustard, and salt into a small bowl. Whisk to blend. After mixture is blended, continue whisking and add the oil in a slow steady stream – continue whisking until the mixture is emulsified.

Nutritional information per serving (1 tbsp):

- Calories 56 (91% from fat) • carb. 1g*
• pro. 0g fat 6g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 29mg • calc. 3mg
• vit. C 5mg (8% DV) • fiber 0g

Pan-Seared Scallops with Tangerine Shallot Sauce

Serve with freshly steamed snow peas and brown rice to complete the plate.

Makes 2 servings

- 1 pound sea scallops (diver scallops are best), tough muscle on side removed flour, to lightly dust scallops**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 teaspoons extra virgin olive oil**
- ¾ cup dry white vermouth**
- ¾ cup fresh tangerine juice**
- 1 tablespoon finely chopped shallot**
- 2 tablespoons heavy cream**

Make sure scallops are completely dry. Lightly dust tops and bottoms of scallops with flour. Sprinkle with salt and pepper. Heat oil in a 10-inch nonstick skillet over medium-high heat. When hot, place scallops in a single layer in the skillet and cook over medium-high heat for 2 to 3 minutes, until golden brown – do not turn or move. Turn scallops and cook for 2 to 3 minutes on the other side, until golden brown and just barely firm. Transfer scallops to a warm plate and cover loosely. Do not overcook; scallops will continue to cook as they rest while sauce is prepared.

Wipe the pan clean. Add wine, juice and chopped shallot to the pan. Cook over medium-high heat to reduce liquid by half. When liquid is reduced, stir in heavy cream. Stir and cook until thickened and smooth. Pour half the sauce on each of two warm plates and arrange reserved scallops on the sauce to serve.

Nutritional information per serving:
Calories 408 (27% from fat) • carb. 20g
• pro 39g • fat 12g • sat. fat 4g
• chol. 95mg • sod. 710mg
calc. 91mg • vit. C 36mg (60%DV)
• fiber 0g

Pink Grapefruit Cake

Similar to a pound cake. After baking, fresh grapefruit syrup is poured over the warm cake, and when cool, cake is finished with a grapefruit glaze.

Makes 16–20 servings

- butter and flour, to prep pan**
- 3 cups all-purpose flour**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon salt**
- zest of 1 medium grapefruit, finely chopped**
- 3 cups granulated sugar, divided**
- 1 cup unsalted butter, cut into 1-inch pieces, at room temperature**
- 6 large eggs**
- 1 cup plain nonfat or lowfat yogurt**
- 1 teaspoon pure almond extract**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup fresh pink grapefruit juice, divided**
- 2 cups powdered sugar**

Preheat the oven to 350°F. Butter and flour a 10-inch tube or Bundt pan. Put the flour, baking soda and salt in a medium bowl and stir to blend; reserve.

Put the zest, 2½ cups of the granulated sugar and the butter in a large bowl. Using a hand mixer, mix the sugar, butter and zest on low speed for 30 seconds to combine. Mix on medium speed until creamed and light – about 3½ to 4 minutes. Scrape the bowl. Add the eggs, yogurt and extracts; mix on low speed until well blended, about 1

minute. Scrape the bowl. Add the dry ingredients and mix on low speed for 30 seconds. Scrape the bowl and mix until completely blended, about 30 to 40 seconds. Transfer the batter to the prepared pan and spread evenly. Bake in the preheated 350°F oven until a tester inserted in the center comes out clean, 65 to 75 minutes. While the cake is in the oven, prepare the syrup by combining ½ cup of the grapefruit juice with the remaining ½ cup of granulated sugar in a small saucepan. Cook over medium heat until the sugar is dissolved, 3 to 5 minutes; keep warm and reserve.

Cool cake in pan on a rack for 5 minutes, then turn out onto the rack, wash and dry the pan. Prick the top and sides of the cake with a cake tester and return it to the pan. Prick the bottom of the cake with the cake tester. Pour the warm grapefruit syrup slowly over the cake, allowing the cake to absorb the syrup. When the syrup has been absorbed, turn the cake out onto the rack to cool completely.

Combine the powdered sugar with the remaining grapefruit juice and stir until blended and smooth. Drizzle the pink grapefruit glaze over the cooled cake. Let rest 30 minutes before cutting.

Nutritional information per serving:

Calories 344 (28% from fat) • carb. 58g
• pro 5g fat 11g • sat. fat 6g • chol. 89mg
• sod. 116mg • calc. 37mg
• vit. C 4mg (6%DV) • fiber 1g

Lemon Pudding Cakes

This dessert magically becomes two layers when baked, pudding topped with a sponge cake.

Makes 8 servings

cooking spray
zest of 1 lemon, finely chopped
1 cup granulated sugar, divided

2 tablespoons unsalted butter, room temperature
⅓ cup fresh lemon juice
3 large egg yolks
1½ cups whole milk
4 large egg whites
⅛ teaspoon salt
⅓ teaspoon cream of tartar
4 tablespoons all-purpose flour
powdered sugar for dusting

Preheat the oven to 350°F. Lightly coat eight 6-ounce ramekins with cooking spray.

Put the zest, ¼ cup of the sugar and the butter in a medium bowl. Using a hand mixer, mix on low speed until blended. Add remaining sugar, lemon juice, egg

yolks and milk. Mix on low speed until combined, about 30 to 40 seconds. The mixture may look curdled – that is okay. In a clean bowl, beat the egg whites, salt and cream of tartar with clean whisk attachment until stiff but not dry. Gently fold the egg whites into the lemon mixture followed by the flavor. Divide the mixture among the prepared ramekins. Place the ramekins in a shallow pan and add boiling water until it reaches halfway up the sides of the ramekins. Place the pan in the preheated oven and bake for 45 minutes. Remove carefully from the hot water bath and place on a rack to cool.

These cakes may be served warm or cold, either in the ramekins or loosen the edge of each cake with a thin bladed knife, inverting and serving on a dessert plate. Sprinkle with powdered sugar for garnish.

Nutritional information per serving:

Calories 207 (33% from fat) • carb. 30g
• pro. 5g • fat 8g • sat. fat 4g
• chol. 98mg • sod. 103mg
calc. 67mg • vit. C 1mg (2% DV) • fiber 0g

Tangy Citrus Sorbet

Tangy Citrus Sorbet makes a refreshing ending to a rich meal.

Makes about 1 quart

- 1½ cups granulated sugar**
- ½ cup water**
- 2¼ cups fresh tangerine juice**
- ½ cup fresh lemon juice**
- 2 tablespoons tangerine zest, finely chopped**
- 1 tablespoon lemon zest, finely chopped**

Combine sugar and water in a small saucepan over medium-high heat; cook until sugar is dissolved. Allow to cool completely. Stir in zests and juices. Freeze in Cuisinart™ Ice Cream-Frozen Yogurt and Sorbet Maker, 20 to 25 minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 239 (1% from fat) • carb. 62g
• pro. 1g fat 0g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 2mg
calc. 23mg • vit. C 42mg (70% DV)
• fiber 0g

WARRANTY

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Pulp Control Citrus Juicer 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® Pulp Control Citrus Juicer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 1 year from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** 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 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 your Cuisinart® Pulp Control Citrus Juicer should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Customer 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, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order. 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.

Your Cuisinart® Pulp Control Citrus Juicer 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.

©2013 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Printed in China

13CE144494

F IB-10351-ESP-A

F IB-10351-ESP-A

13CE144494

Impreso en la China

©2013 Cuisinart
150 Milliford Road
East Windsor, NJ 08520

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. Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y partes de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, partes o reparaciones no autorizadas 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 partes correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre en cuando se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

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 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. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago.

NOTA: Para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos

lados de cada budín con el filo de cazuelita sobre un plato.
Espolvorear con azúcar glasé.

Información nutricional por porción:

- Calorías 207 (33% de grasa)
- Carbohidratos 30 g • Proteínas 5 g
- Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g
- Colesterol 98 mg • Sodio 103 mg
- Calcio 67 mg
- Vitamina C 1 mg (2% VDR) • Fibra 0 g

Sorbete agríndice de cítricos

Refrescante postre, ideal después de una buena comida.

Cantidad: 1 cuarto de galón (1 L)

1½	taza de azúcar granulado
½	taza de agua
2¼	tazas de jugo de tangerina fresco
½	taza de jugo de limón fresco
2	cucharadas de ralladura de limón
1	cucharada de ralladura de limón

GARANTÍA GARANTÍA LIMITADA UN AÑO

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

1 año después de la fecha de compra original, siempre en cuando 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

periodo de garantía será de 36 meses a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el periodo 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

Budines de limón

Este sabroso postre se transforma "mágicamente" en un pastel de dos capas: una de bizcocho y otra de budín.

Cantidad: 8 porciones

spray vegetal
ralladura de un limón
1 taza de azúcar granulada
2 cucharadas de

mantequilla sin sal, a

temperatura ambiente

1/3 taza de jugo de limón

3 fresco

3 yemas de huevo grande

1 1/2 taza de leche entera

4 claras de huevo grande

1/8 cucharadita de sal

1/3 cucharadita de cremor

tártaro

4 cucharadas de harina

común

azúcar glasé para

espolvorear

un tazón grande. Batir con una batidora de mano a velocidad baja durante 30 segundos para combinar. Seguir batiendo a velocidad media durante 3 1/2 a 4 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Raspas el tazón. Agregar los huevos, el yogur y los extractos. Mezclar a velocidad baja durante 1 minuto. Raspas el tazón. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad baja durante

30 segundos. Raspas el tazón y mezclar durante 30-40 segundos

adicionales, hasta obtener una mezcla homogénea. Echar la mezcla en el molde, repartiéndola

uniformemente en éste con una espátula. Meter al horno por 65-75 minutos, hasta que un probador

introducido en el centro del pastel salga limpio. Mientras el pastel está

en el horno, preparar el jarabe combinando en una cacerola

pequeña 1/2 taza de jugo de toronja con el azúcar remanente. Cocer a

fuego medio durante 3-5 minutos, hasta que el azúcar esté disuelto.

Reservar.

Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla durante 5 minutos antes de

desmoldarlo. Lavar y secar el molde. Picar la parte superior y los

costados del pastel con un probador y regresar el pastel en el molde.

Picar el fondo del pastel con el probador. Verter el jarabe de toronja

dejarlo que el pastel lo absorbe. Cuando todo el jarabe haya sido

absorbido, desmoldar el pastel y permitir que enfríe completamente.

Combinar el azúcar glasé y el jugo de toronja remanente. Revolver

hasta obtener una mezcla homogénea. Esparcir el glaseado de

toronja encima del pastel. Dejar reposar durante 30 minutos

antes de cortar.

Información nutricional por porción:

Calorías 344 (28% de grasas)
 • Carbohidratos 58 g • Grasa 11 g
 • Grasa saturada 6 g • Colesterol 89 mg
 • Sodio 116 mg • Calcio 37 mg
 • Vitamina C 4 mg (32% VDR) • Fibra 1 g

Servir tibio o frío. Desmoldar antes de servir si desea, despegando los

durante 45 minutos. Retirar

las cazuelitas. Meter al horno

hasta que llegue hasta la mitad de

vertar agua hervida en la bandeja

las cazuelitas en una bandeja y

mezcla entre las cazuelitas. Colocar

montadas a la mezcla. Repartir la

incorporar delicadamente las claras

sal y el cremor a punto de nieve.

un tazón limpio, batir las claras, la

cuajada. Esto no es un problema. En

segundos. La mezcla puede parecer

velocidad baja durante 30-40

las yemas y la leche. Mezclar a

remanente, el jugo de limón,

combinar. Agregar el azúcar

baja con una batidora de mano para

tazón mediano. Mezclar a velocidad

granulada y la mantequilla en un

Poner la ralladura, 1/4 taza de azúcar

con spray vegetal.

Precalentar el horno a 350°F.

Engrasar ocho cazuelitas de 6 onzas

salsa espesa y homogénea. Verter la salsa sobre dos platos calientes y

disponer las vieiras encima.

Información nutricional por porción:

Calorías 408 (27% de grasa)

• Carbohidratos 20 g

• Grasa 12 g • Grasa saturada 4 g

• Colesterol 95 mg • Sodio 710 mg

• Calcio 91 mg

• Vitamina C 36 mg (32% VDR) • Fibra 0 g

Pastel de toronja rosada

Sabroso bizcocho empapado con jarabe de toronja y cubierto con

glaseado de toronja.

Cantidad: 16–20 porciones

mantequilla y harina para

preparar el molde

3 tazas de harina común

1/2 cucharadita de

bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de sal

2 ralladura de una toronja

3 medianas

3 tazas de azúcar granulado

1 taza de mantequilla sin sal

a temperatura ambiente,

1 cortada en pedacitos de 1

6 pulgada

1 nuevos grandes

1 taza de yogur natural sin

1 grasa o bajo en grasa

1 cucharadita de

extracto natural

de almendra

1/2 cucharadita de

extracto natural

de vainilla

3/4 taza de jugo de toronja

2 fresco

2 tazas de azúcar glase

Precalentar el horno a 350°F.

Preparar un molde de rosca de 10

pulgadas de diámetro con

mantequilla y harina. Poner la harina,

el bicarbonato y la sal en un tazón

mediano. Mezclar y reservar.

Poner la ralladura, 2 1/2 tazas del

azúcar granulado y la mantequilla en

Sirva este delicioso plato con arroz integral y tirabeques/arvejas chinas ("snow peas") cocidos al vapor. Será un gran éxito.

Cantidad: 2 porciones

1 libra de vieiras limpias

(quitarle el músculo lateral)

harina para rebosar

ligeramente las vieiras

1/2 cucharadita de sal kosher

1/4 cucharadita de pimienta

2 negra recién molida

2 cucharaditas de aceite de

oliva virgen extra

3/4 taza de vino blanco seco

3/4 (por ej. Vermu)

3/4 taza de jugo de tangerina

1 fresco

1 cucharada de chalote

2 finamente picado

2 cucharadas de doble

crema ("heavy cream")

Asegurarse de que las vieiras estén

completamente secas. Enharinar

ligeramente ambos lados de las

vieiras. Sazonar con sal y pimienta.

Calentar el aceite a fuego medio-alto

en un sartén antiañidherente de 10

pulgadas. Cuando el aceite esté

caliente, disponer las vieiras en el

sartén sin superponerlas y cocer a

fuego medio-alto durante 2–3

minutos, sin moverlas ni voltearlas,

hasta que estén bien doradas.

Voltear las vieiras y cocer durante

2–3 minutos adicionales hasta que

el otro lado esté bien dorado y que

las vieiras estén apenas duras.

Poner las vieiras sobre un plato

caliente y cubrir sin apretar. No

cocer demasiado las vieiras.

Seguirán cocinándose en el plato

mientras prepara la salsa.

Limpiar el sartén con papel toalla.

Poner el vino, el jugo y el chalote en

el sartén. Cocer a fuego medio-alto

hasta reducir el líquido a la mitad.

Agregar entonces la crema. Revolver

y seguir cociendo hasta obtener una

"Vinagreta" de cítricos

Sabrosa alternativa a la vinagreta tradicional, preparada con jugo de naranja y limón. Perfecta para aderezar ensaladas o ensalada de arroz (pruebe una combinación de arroz integral y arroz salvaje con vegetales picados y nueces tostadas).

Cantidad: 1 taza

1 cucharadita de ralladura

de naranja

1 cucharadita de tomillo

fresco

6 cucharadas de jugo de

naranja fresco

2 cucharadas de jugo de

limón fresco

2 cucharaditas de mostaza

de Dijon

1 pizca de sal kosher

6 cucharadas de aceite de

oliva "light"

Para preparar la vinagreta en una procesadora de alimentos: Poner la ralladura, el tomillo, el jugo de naranja, el jugo de limón, la mostaza y la sal en el bol de la procesadora. Procesar durante aproximadamente 10 segundos. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite de oliva por la abertura en la boca de llenado. Procesar hasta que la mezcla esté bien emulsionada.

Para preparar la vinagreta a mano:

Poner la ralladura, el tomillo, el jugo

de naranja, el jugo de limón, la

mostaza y la sal en un tazón

pequeño. Batir para combinar.

Agregar lentamente el aceite, sin

dejar de batir. Seguir batiendo hasta

que la mezcla esté bien

emulsionada.

Información nutricional por porción

(1 cucharada):

Calorías 56 (91% de grasa)

• Carbohidratos 1 g

• Proteínas 0 g • Grasas 6 g

• Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg

• Sodio 29 mg • Calcio 3 mg

• Vitamina C 5 mg (8% VDR) • Fibra 0 g

con hielo. Decorar con rodajas de naranja y menta fresca si desea.

Información nutricional por porción:

Calorías 84 (4% de grasa)

• Carbohidratos 19 g

• Proteínas 1 g • Grasas 0 g

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg

• Sodio 27 mg • Calcio 26 mg

• Vitamina C 93 mg (155% VDR)

• Fibra 0 g

Incomparable, gracias al jugo de

limón pérsico fresco.

Cantidad: 8 porciones de 6 onzas

(6 tazas)

1½ taza de agua fría

1½ taza de azúcar granulado

2 tazas de jugo de limón

12 pérsico/lima ("lime") fresco

12 onzas de tequila

2½ onzas de licor de naranja

(Triple Seco, Cointreau)

pedazos de limón pérsico/

lima ("lime") sal gruesa

hielo picado rodajas

finas de limón pérsico/

lima ("lime")

Combinar el agua y el azúcar en una

olla grande. Cocer a fuego medio-

alto, sin revolver, durante 10-12

minutos, hasta que el azúcar esté

diseñto. Retirar del fuego y dejar

enfriar. Cuando esté completamente

frío, verter en una jarra grande y

agregar el jugo de limón pérsico/

lima. Agregar el tequila y el licor de

naranja. Revolver para combinar.

Frotar los bordes de los vasos con

los pedacitos de limón y pasarlos

por la sal gruesa. Llenar los vasos

hasta la mitad con hielo picado.

Agregar la mezcla hasta arriba.

Decorar con una rodaja fina de

limón pérsico y disfrutar.

Información nutricional por porción:

Calorías 293 (0% de grasa)

• Carbohidratos

• Proteínas 0 g • Grasas 0 g

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg

• Sodio 4 mg • Calcio 7 mg

• Vitamina C 18 mg (30% VDR) • Fibra 0 g

RECETAS

Limonada fresca

Refrescante bebida agríndice.

Cantidad: 2 cuartos de galón (2 L)

¾ taza de agua fría

¾ taza de azúcar granulado

1 taza de jugo de limón o

limón pérsico/lima ("lime")

fresco

1 litro/cuarto de galón de

agua o agua con gas

("seitzer") fría cubitos de

hielo rodajas

finas de limón o limón

pérsico/lima ("lime") hojas

de menta fresca (opcional)

Combinar el agua y el azúcar en una

olla mediana. Dejar hervir y luego

reducir el fuego y cocer a fuego

lento hasta que el azúcar esté

disuelto. Retirar del fuego y dejar

enfriar. (El jarabe así producido se

llama "jarabe simple". Puede ser

preparado por adelantado y

conservado en la refrigeradora.)

Mezclar el jugo con el jarabe simple

frío en una jarra grande. Utilizar 1

taza de jarabe simple por taza de

jugó. Agregar el agua o el agua con

gas fría.

Servir en vasos altos, con hielo.

Decorar con rodajas de limón y

menta fresca si desea.

Información nutricional por porción:

Calorías 80 (0% de grasa)

• Carbohidratos 21 g • Proteínas 0 g

• Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g

• Colesterol 0 mg • Sodio 5 mg

• Calcio 5 mg

• Vitamina C 14 mg (23% VDR) • Fibra 0g

Té helado de cítricos con menta

Perfecto para un día caliente.

Cantidad: 2 cuartos de galón (2 L)

3 taza de agua hervida

4 bolsitas de té "English

Breakfast"

12 hojas de menta fresca

½-1 taza de azúcar granulado,

al gusto

1 taza de jugo de naranja

fresco

1 taza de jugo de limón

fresco

4 tazas de agua

Verter el agua hervida sobre las

bolsitas de té y las hojas de menta.

Después de 5 minutos, retirar y tirar

el té y la menta. Agregar el azúcar y

revolver hasta que esté disuelto.

Agregar el jugo fresco y el agua.

Servir inmediatamente o refrigerar

hasta el momento de servir. Servir

con hielo.

Información nutricional por porción:

Calorías 65 (1% de grasa)

• Carbohidratos 17 g

• Proteínas 0 g • Grasa 0 g

• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg

• Sodio 4 mg • Calcio 6 mg

• Vitamina C 19 mg (32% VDR) • Fibra 0 g

"Soda" de naranja

Sabrosa y refrescante alternativa a

las gaseosas llenas de azúcar que le

encantará tanto a los niños como a

los adultos.

Cantidad: 4 porciones de 10 onzas

3 taza de jugo de naranja

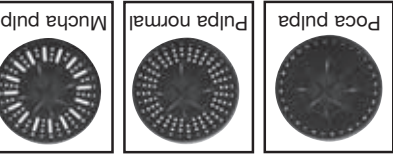
fresco

2 tazas de agua con gas

("seitzer" o "club soda")

bien fría

Verter el jugo de naranja en una jarra
de ½ cuarto de galón. Agregar el
agua con gas y revolver
suavemente. Servir inmediatamente



2. Retire a tapa y ajuste el nivel de pulpa deseado, girando el cono exprimidor en la dirección de las flechas.

3. Coloque un vaso o recipiente de cristal de no más de 5 3/8 pulgada de alto bajo el pico vertedor. 4. Asegúrese de que el pico vertedor esté abierto.

5. Corte la fruta horizontalmente, en la mitad. 6. Centre la fruta sobre el cono exprimidor. Fonga la mano encima de la fruta.

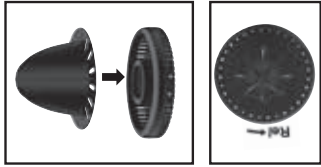
7. Presione la fruta hacia abajo para empezar a exprimir el jugo. 8. Si atloja la presión, el cono exprimidor cambiará de dirección al volver a presionar. Este sistema permite obtener más jugo. Se puede ayudar a producir más jugo apretando la fruta con la mano mientras presiona hacia abajo.

9. Cuando sienta los filos del cono exprimidor a través de la cáscara, retire la fruta y repita los pasos 5-7 con la otra mitad. 10. Después de haber exprimido aproximadamente una libra de frutas, el colador parecerá lleno.

11. Retire la cáscara del cono exprimidor y coloque la tapa sobre el aparato. Presione la tapa para activar la rotación final súper rápida. Esto extraerá hasta la última gota de jugo de la pulpa. 12. Cuando el jugo deje de salir del pico vertedor, deje de presionar la tapa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

13. Cierre el pico vertedor y retire el vaso. 14. Gire el colador en sentido antihorario para separarlo del recipiente.



15. Separe el cono del colador, jalando cada uno suavemente en dirección opuesta. 16. Enjuague ambas partes y repita los pasos 5-12 para seguir exprimiendo.

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo. Enjuague el recipiente para jugo, el colador, el cono exprimidor y la tapa antes de ponerlos en la bandeja superior del lavavajillas. Le aconsejamos que separe las piezas para lavarlas. Limpie el cuerpo del aparato con un paño (como un paño de microfibrá) ligeramente humedecido.

Nunca sumerja el bloque-motor en agua u otro líquido. Guarde el exceso de cable en la base para mantener su encimera segura y nítida. Vuelva a ensamblar el aparato después de haber lavado y secado todas las piezas. Mantenimiento: Cualquiera otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS

Elija frutas maduras, pero firmes; producirán más jugo.

Siempre lave las frutas antes de exprimirlas para eliminar las pesticidas y otros residuos.

Conserve las frutas a temperatura ambiente en vez de refrigerarlas; producirán más jugo.

Puede las frutas encima de la encimera, presionándolas con la

mano; producirán más jugo.

Si usa el jugo para hacer pasteles,

retire las semillas pero no pulpa; la

pulpa dará más gusto a sus pasteles.

Si necesita ralladura, ralle la cáscara

antes de exprimir la fruta.

Las sobras de jugo pueden

congelarse en bandejas para cubitos

de hielo. Descongele el jugo antes de

usarlo.

Elija naranjas, limones o limas/

limones pérsicos de color vivo. Las

mejores frutas son firmes, llenas y

pesadas. Pequeñas manchas

marrones en la cáscara no afectarán

el sabor del jugo ni la cantidad de

jugos producido. Evite escoger

limones o limas/limones pérsicos con

cáscara dura.

Puede sustituir jugo de limón por

jugos de lima/limón pérsico 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 cáscara fina,

lisa y de color vivo. Cuanta más fina

la cáscara, más jugo producirán.

Después de exprimir el jugo, las

cáscaras pueden usarse para servir

postres como helados y sorbetes.

Las naranjas dulces son las mejores

para hacer jugo, pero puede exprimir

cualquier tipo de naranja. Las

naranjas dulces incluyen las naranjas

navelinas y las naranjas para jugo.

Las naranjas navelinas son fáciles de

pelar por su cáscara gruesa y

generalmente no tienen pepas. Las

naranjas para jugo tienen cáscara

más fina y son generalmente llenas

de semillas.

Las toronjas rosadas contienen más

vitamina A que las toronjas blancas.

RENDIMIENTO

• Toronja – 1 libra (= 1 toronja) producirá aproximadamente 1 taza

de jugo.

• Limones – 1 libra (= 4–6 limones)

producirá aproximadamente

1 taza de jugo. Un limón produce

aproximadamente 3 cucharadas de

ralladura.

• Limones pérsicos/limas – 1 libra

(= 6–8 limones medianos) producirá

aproximadamente $\frac{2}{3}$ – $\frac{3}{4}$ taza

de jugo.

• Naranjas (= 2–4 naranjas)

producirá aproximadamente 1 taza

de jugo y 1–2 cucharadas de

ralladura.

PROVECHOS

Los cítricos son una excelente fuente

de vitamina C, pero pierden sus

vitaminas rápidamente después de

ser exprimidos. Después de tan sólo

24 horas, el jugo ya ha perdido el

20% de su vitamina C. Por lo tanto,

el mejor jugo es jugo recién

exprimido.

El jugo recién exprimido no tiene

comparación con el jugo en botella o

el jugo congelado. No sólo tiene más

vitaminas, pero también es más

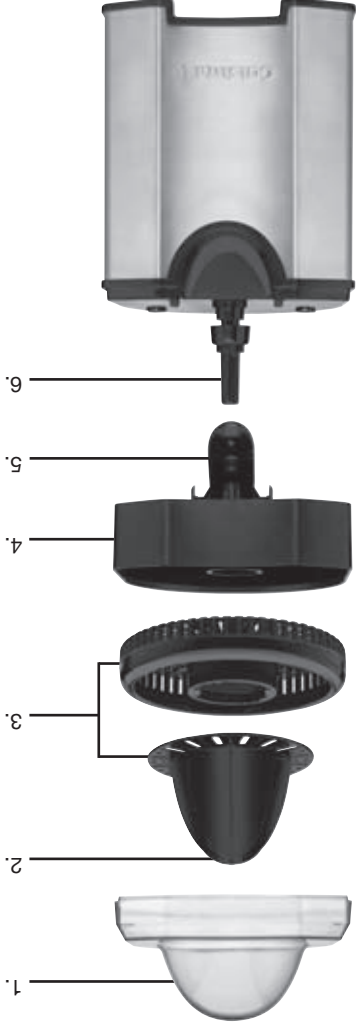
sabroso.

FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una

encimera limpia y seca.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. Tapa: Activa la rotación final

súper rápida y protege del polvo. La tapa es apta para lavavajillas.

2. Cono exprimidor: El cono ancho permite exprimir una gran variedad de cítricos. El colador cueña el jugo.

- 3. Cono exprimidor/colador ajustable:** Permite controlar la cantidad de pulpa en el jugo (baja, media o alta).
- 4. Recipiente para el jugo:** Superficie interior inclinada que guía el jugo hacia el pico vertedor.
- 5. Pico vertedor:** Mueva el pico hacia arriba o abajo para abrir o cerrar.
- 6. Bloque-motor:** Base sólida y estable que evita que el aparato mueva durante el funcionamiento.
- 7. Espacio para guardar el cordón (no enseñado):** Mantiene sus enchimeras seguras y nítidas.
- 8. Sin bifenol A (BPA):** Las partes que tienen contacto con los alimentos o los líquidos no contienen bifenol A (BPA).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Antes de usar su nuevo exprimidor de cítricos Cuisinart®:

1. Enjuague la tapa, el cono exprimidor, el colador y el recipiente. NO enjuague el bloque-motor. El bloque-motor puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido.
2. Coloque el recipiente sobre el árbol del motor, alineando el pico vertedor con la superficie hundida en la parte delantera del aparato.
3. Asegúrese de que el pico vertedor esté abierto.
4. Asegure el cono exprimidor/colador sobre el recipiente.
5. Cierre la tapa.
6. Enchufe el cordón en una toma de corriente. Su exprimidor está listo.

12. No haga funcionar el aparato bajo o 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 este toca las paredes o la puerta del armario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO:

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invértela. Si aun no entrara completamente, comunique con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Instrucciones de ensamblado	3
Consejos	4
Rendimiento	4
Provechos	4
Funcionamiento	4
Limpieza y mantenimiento	5
Recetas	6
Garantía	10

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo. Permita que enfríe antes de manipularlo.
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
5. Evite el contacto con las partes móviles.
6. No opere este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
10. No permita que el cordón haga contacto con superficies calientes, incluso la cocina.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

CCJ-500

Exprimidor de cítricos con control de pulpa



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cuisinart®

Version no.: <u>CCJ500 IB-10351-ESP-A</u>
IB Size: <u>114mm(W) x 197mm(H)</u>
Die Cut: <u>new</u>
Material: <u>105gsm gloss art paper for whole book</u>
Coating: <u>gloss varnishing in cover</u>
Colors(Cover): <u>4C+1C(BLACK)</u>
(Inside): <u>1C+1C(BLACK)</u>
Date: <u>OCT/18/2013</u> Co-ordinator: <u>Astor You/Linda Ouyang</u>
Revise Ver: <u>F</u> CCJ500 IB-10351-ESP-A (0.0) Operator: <u>liao</u>

 宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

