

Cuisinart®

INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Exprimidor de cítricos

CCJ900AR/CCJ900CL/CCJ900PE

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **Siempre apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente; nunca jale el cable.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. Mantenga a los niños bajo supervisión para evitar que jueguen con este aparato.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados o provistos por el fabricante

presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.

8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
12. No lo utilice con bebidas calientes.
13. No coloque la jarra en la estufa o en el microondas.
14. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
15. **El tiempo máximo de operación es de 15 segundos, con pausa de enfriamiento de 15 segundos entre usos.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO:

Los aparatos de la Clase II, poseen ficha sin toma de tierra, pues poseen doble aislación o aislación en todas sus partes.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . .	2
Piezas y características	3
Instrucciones de ensamblaje	3
Consejos y sugerencias	4
Rendimiento	4

Provechos	5
Instrucciones de operación	5
Limpieza y mantenimiento	6
Recetas	6
Garantía	10

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Tapa:** Activa la rotación final súper rápida y protege del polvo cuando el aparato no está en uso. La tapa es apta para lavavajillas.
- 2. Conjunto exprimidor:** El cono ancho universal grande permite exprimir una gran variedad de cítricos. El colador cuele el jugo.
- 3. Colador ajustable:** Permite controlar la cantidad de pulpa en el jugo (baja, media o alta).
- 4. Recolector de jugo:** Superficie interior inclinada que guía el jugo hacia el caño.
- 5. Caño/Palanca:** Caño controlado por palanca.
- 6. Tapa de la jarra para conservar el jugo en el refrigerador.**
- 7. Jarra de vidrio de 24 onzas (710 ml) de fácil vertido**
- 8. Bloque-motor:** Base robusta y estable que evita que el aparato se mueva durante el funcionamiento.
- 9. Espacio para guardar el cable (no ilustrado):** Mantiene la encimera segura y ordenada.
- 10. Sin BPA (no ilustrado):** Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/el jugo contiene bisfenol A (BPA).



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Enjuague todas las piezas removibles. NO enjuague el bloque-motor. El bloque-motor (la base) puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido.
2. Coloque el recolector de jugo sobre el árbol del motor, alineando el caño con la superficie hundida en la parte delantera del aparato.
3. Deslice la palanca del caño a la posición de apertura
4. Asegure el conjunto exprimidor (el colador y el cono) sobre el recolector de jugo.
5. Cierre la tapa.
6. Coloque la jarra en la base.
7. Enchufe el cable en una toma de corriente. Su exprimidor está listo.

CONSEJOS

Elija frutas maduras firmes, no suaves; 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.

Ruede las frutas encima de la encimera, presionándolas con la mano; producirán más jugo.

Si usa el jugo para hacer pasteles, quite las semillas, pero deje la pulpa; dará más gusto a los pasteles.

Si una receta incluye 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 verdes 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 jugo producido. Evite escoger limones o limas/limones verdes con cáscara dura.

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 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 delgada, y son generalmente llenas de semillas.

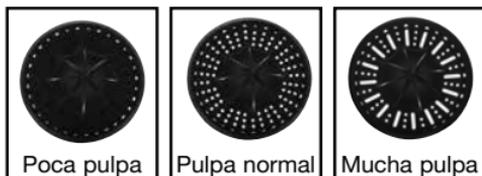
Las toronjas rosadas contienen más vitamina A que las toronjas blancas.

RENDIMIENTO

- Toronja – 1 libra/455 g (1 toronja) producirá aprox. 1 taza (235 ml) de jugo.
- Limones – 1 libra/455 g (4 a 6 limones) producirá aprox. 1 taza (235 ml) de jugo. Un limón produce aprox. 3 cucharadas de jugo y 2 a 3 cucharaditas de ralladura.
- Limas – 1 libra/455 g (6 a 8 limones medianos) producirá aprox. $\frac{2}{3}$ – $\frac{3}{4}$ taza (160 a 175 ml) de jugo.
- Naranjas – 1 libra/455 g (2 a 4 naranjas) producirá aprox. 1 taza (235 ml) de jugo y 1 a 2 cucharadas de ralladura.

BENEFICIOS

Los cítricos son una excelente fuente de vitamina C, pero pierden sus vitaminas rápidamente después de ser exprimidos. Después de tan solo 24 horas, el jugo ya ha perdido el 20 % de su vitamina C. Por lo tanto, el mejor jugo es jugo recién exprimido.



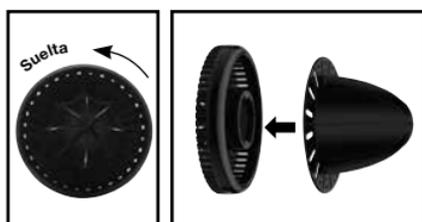
El jugo recién exprimido no tiene comparación con el jugo en botella o el jugo congelado. No solo tiene más vitaminas, pero también es más sabroso.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una encimera limpia y seca.
2. Retire la tapa y ajuste el nivel de pulpa al nivel deseado, girando el colador en dirección de las flechas.
3. Coloque la jarra (sin su tapa), un vaso u otro recipiente de vidrio de menos de 4¾ pulgadas (12 cm) de alto y con capacidad de menos de 2 tazas (475 ml) en la base.
4. Corte la fruta horizontalmente a la mitad.
5. Centre la fruta sobre el cono exprimidor. Ponga la mano encima de la fruta.
6. Presione firmemente la fruta hacia abajo para empezar a exprimir el jugo.
7. Si afloja la presión, el cono exprimidor cambiará de dirección al volver a presionar firmemente hacia abajo. Este sistema permite obtener

más jugo. Se puede ayudar a producir más jugo apretando la fruta con la mano mientras presiona hacia abajo.

8. Cuando siente los filos del cono exprimidor a través de la cáscara, retire la fruta y repita los pasos 5 a 7 con la otra mitad.
9. Después de haber exprimido aproximadamente una libra (455 g) de frutas, el colador parecerá lleno.
10. 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.



11. Cuando el jugo deje de salir del caño, deje de presionar la tapa.
12. Cierre el caño y retire la jarra o el vaso.
13. Gire el colador en sentido antihorario para separarlo del recipiente.
14. Separe el cono del colador, jalando cada uno suavemente en dirección opuesta.
15. Enjuague ambas piezas y repita los pasos 5 a 12 hasta conseguir la cantidad deseada de jugo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Enjuague el recolector de jugo, el colador, el cono exprimidor, la jarra y la tapa antes de meterlos al lavavajillas (bandeja superior solamente). Le aconsejamos que separe las piezas para lavarlas.

Limpie la carcasa del aparato con un paño (como un paño de microfibra) ligeramente humedecido.

Nunca sumerja el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.

Guarde el cable en la base para mantener la encimera segura y ordenada.

Vuelva a ensamblar el aparato después de haber lavado y secado todas las piezas.

Mantenimiento: cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RECETAS

Limonada fresca

Refrescante bebida agridulce.

Rinde aprox. 2 cuartos de galón (1.9 L)

- $\frac{3}{4}$ **taza (175 ml) + 1 cuarto de galón (945 ml) de agua fría**
- $\frac{3}{4}$ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (235 ml) de jugo de limón fresco**
- Cubitos de hielo**
- Rodajas delgadas de limón**
- Hojas de menta fresca (opcional)**

1. Colocar $\frac{3}{4}$ de taza (175 ml) de agua y el azúcar en una cacerola pequeña; revolver. Calentar hasta que empiece a hervir, y luego reducir el fuego y cocinar 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.)
2. Mezclar el jugo con el jarabe simple frío en una jarra grande. Utilizar 1 taza (235 ml) de jarabe simple por taza (235 ml) de jugo.
3. Agregar 1 cuarto de galón (945 ml) de agua.
4. Servir en vasos altos, con hielo. Decorar con rodajas de limón y menta fresca si desea.

Nota: para preparar limonada de lima, sustituya jugo de lima con el jugo de limón. Para preparar una limonada con gas, sustituya agua con gas por el cuarto de galón de agua regular.

*Información nutricional
por porción de 8 onzas (235 ml):*

*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 0 g*

Té helado de cítricos con menta

Perfecto para un día caliente.

Rinde 2 cuartos de galón (1.9 L)

- 3 tazas (710 ml) de agua hirviente**
- 4 bolsitas de té “English Breakfast”**
- 12 hojas de menta fresca**
- ½ a 1 taza (100 a 200 g) de azúcar granulada, al gusto**
- 1 taza (235 ml) de jugo de naranja fresco**
- 1 taza (235 ml) de jugo de limón fresco**
- 4 tazas (945 ml) de agua**

1. Verter el agua hirviente sobre las bolsitas de té y las hojas de menta. Dejar remojar por 5 minutos. Después de este tiempo, retirar y tirar el té y la menta.
2. Agregar el azúcar y revolver hasta que esté disuelto.
3. Agregar el jugo fresco y el agua; revolver. Servir inmediatamente o refrigerar hasta el momento de servir. Servir con hielo.

Información nutricional por porción de 8 onzas (235 ml):

*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.

Rinde 4 porciones de 10 onzas (235 ml)

- 3 tazas (710 ml) de jugo de naranja fresco**
- 2 tazas (475 ml) de agua con gas (“seltzer” o “club soda”) bien fría**

1. Verter el jugo de naranja en una jarra de 1½ cuartos de galón (1.4 L). Agregar el agua con gas y revolver suavemente.
2. Servir inmediatamente 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
Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 27 mg • Calcio 26 mg
Vitamina C 93 mg (155 % VDR) • Fibra 0 g*

Cóctel sin alcohol de cítricos con tomillo

Ligero y refrescante.

Rinde 2 porciones

- ¼ taza (60 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- ¼ taza (60 ml) de jugo de naranja fresco**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de tomillo***
- 16 onzas (475 ml) de agua con gas**

1. Colocar todos los ingredientes en una jarra y revolver suavemente.
 2. Servir inmediatamente con hielo.
- * Para preparar jarabe de tomillo: colocar ¼ de taza (50 g) de azúcar, ¼ de taza (60 ml) de agua y 6 ramitas de tomillo en una cacerola. Calentar hasta que empiece a hervir, y revolver hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. Colar antes de usar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 72 (1 % de grasa)
Carbohidratos 19 g • Proteínas 0 g
Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 0 mg
Vitamina C 25 mg (41 % VDR) • Fibra 0 g*

Margarita clásica

Incomparable, gracias al jugo de lima fresco.

Rinde 8 porciones de 6 onzas (175 ml)

- 1½ tazas (355 ml) de agua fría**
- 1½ tazas (300 g) de azúcar granulada**
- 2 tazas (475 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- 12 onzas (355 ml) de tequila**
- 2½ onzas (75 ml) de licor de naranja (Triple Seco, Cointreau)**
- Pedazos de lima/limón verde**
- Sal gruesa**
- Hielo picado**
- Rodajas delgadas de lima/limón verde**

1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña; revolver. Calentar a fuego medio-alto, sin revolver, por 10 a 12 minutos, hasta que el azúcar esté disuelto. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Cuando esté completamente frío, verter en una jarra grande y agregar el jugo de lima. Agregar el tequila y el licor de naranja; revolver para mezclar.
3. 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 lima/limón verde y disfrutar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 293 (0 % de grasa)
Carbohidratos 46 g • Proteínas 0 g
Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 7 mg
Vitamina C 18 mg (30 % VDR) • Fibra 0 g*

“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).

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- 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”**

1. Usando una procesadora de alimentos o una licuadora: procesar/licuar la ralladura, el tomillo, el jugo de naranja, el jugo de limón, la mostaza y la sal hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Sin apagar la máquina, añadir el aceite y procesar/licuar para emulsionar.
3. A mano: colocar la ralladura, el tomillo, el jugo de naranja, el jugo de limón, la mostaza y la sal en un tazón pequeño. Batir para mezclar. 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
Grasa 6 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 29 mg • Calcio 3 mg
Vitamina C 5 mg (8 % VDR) • Fibra 0 g*

Pollo jamaiquino

¡Planee con anticipación, ya que el pollo debe marinar durante la noche para disfrutar de todo su sabor!

Rinde 4 a 6 porciones

Rinde 4 tazas (945 ml) de marinada

Marinada:

- 1** **taza (235 ml) de jugo de naranja**
- ½** **taza de vinagre de vino blanco**
- ½** **taza (120 ml) de salsa de soya**
- ½** **taza (120 ml) de aceite de oliva**
- Jugo de una lima/limón verde fresco**
- 10** **dientes de ajo**
- 1** **cucharada de tomillo fresco**
- 4** **pimiento “Scotch Bonnet” (quitar las semillas de 2 a 3 pimientos)**
- 8** **cebolletas (“green onions”), en trozos de 2 pulgadas (5 cm)**
- ¼** **taza (35 g) de Pimienta de Jamaica**
- 2** **cucharaditas de pimienta negra recién molida**
- 2** **cucharadas de azúcar moreno**

Pollo:

- 1** **pollo de 4 libras (1.8 kg)**
 Sal kosher/sal marina gruesa
- 1.** Colocar los ingredientes de la marinada en la jarra de una licuadora y licuar a velocidad alta por 1 minuto, hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 2.** Cubrir el pollo con la mezcla y refrigerar en una bolsa hermética por una noche.
- 3.** Antes de cocinarlo, retirar el pollo de la marinada y rociarlo con sal kosher. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

- 4.** Hornear por 1 a 1:10 horas, hasta que el jugo salga claro. La temperatura interna del pollo, tomada en la parte más gruesa del muslo, debe alcanzar 170 °F (77 °C).
- 5.** Dejar reposar el pollo por 5 minutos antes de trincar.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 311 (49 % de grasa)
Carbohidratos 7 g • Proteínas 32 g
Grasa 17 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 89 mg • Sodio 679 mg
Calcio 37 mg • Vitamina C 21 mg (35%)
Fibra 1 g*

Sorbete de Prosecco y toronja

Este postre refrescante también puede tomarse con cóctel helado.

Rinde aprox. 8 porciones de
½ taza (120 ml)

- ¾** **taza (175 ml) de agua**
- ¾** **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1** **cucharada de ralladura de toronja**
- 1 pizca de sal kosher**
- 2** **tazas (475 ml) de jugo de toronja fresco**
- ¾** **taza (175 ml) de Prosecco (vino italiano espumante)**

- 1.** Colocar el agua, el azúcar, la ralladura y la sal en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Cocinar hasta que el azúcar esté disuelto.
- 2.** Mezclar, batiendo, el jugo de toronja y la mezcla de azúcar/ralladura. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y luego cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Colar la mezcla, y luego agregar el Prosecco, batiendo.
- 3.** Encender una máquina para hacer helados y echar la mezcla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle durante 15–20 minutos,

hasta que se espese. Nota: el helado tendrá una consistencia cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 114 (0 % de grasa)

Carbohidratos 25 g • Proteínas 0 g

Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g

Colesterol 0 mg • Sodio 18 mg

Calcio 7 mg • Vitamina C 24 mg (41 % VDR)

Fibra 0 g

Budines de limón

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

Rinde 8 porciones

Spray vegetal

Ralladura fina de un limón

1 taza (200 g) de azúcar granulada

2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

1/3 taza (80 ml) de jugo de limón fresco

3 yemas de huevo grande
1 1/2 tazas (355 ml) de leche entera

4 claras de huevo grande

1/8 cucharadita de sal

1/3 cucharadita de crémor tártaro

4 cucharadas (30 g) de harina común

Azúcar glasé para espolvorear

1. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar ocho ramequines de 6 onzas (175 ml) con spray vegetal.
2. Poner la ralladura, 1/4 de taza (50 g) del azúcar granulado y la mantequilla en un tazón mediano.

Usando una batidora de mano, batir a velocidad baja. Agregar el azúcar restante, el jugo de limón, las yemas y la leche. Batir a velocidad baja por 30 a 40 segundos. La mezcla puede parecer cuajada; esto no es un problema.

3. En un tazón limpio, batir las claras, la sal y el crémor a punto de nieve. Incorporar delicadamente las claras montadas a la mezcla de limón. Repartir la mezcla entre los ramequines. Colocar los ramequines en una bandeja y verter agua hirviendo en la bandeja hasta que llegue hasta la mitad de los ramequines. Hornear por 45 minutos. Retirar cuidadosamente los ramequines del agua y dejar enfriar sobre una rejilla.

Servir tibio o frío. Desmoldar antes de servir si desea, despegando los lados de cada budín con el filo de un cuchillo antes de voltear el ramequín por encima de 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

CHILE Y PERÚ GARANTÍA

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto Cuisinart de calidad garantizada.

Condiciones del Certificado de Garantía:

1. La garantía rige a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, el cliente deberá presentar la factura de compra y su correspondiente Certificado de Garantía.
2. La garantía solamente aplica por daños comprobados de fabricación. El artículo será revisado, cambiado y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico de fabricación.
3. La garantía no tiene validez:
 - 3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizado.
 - 3.2. Cuando el artículo haya sido utilizado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
 - 3.3. Cuando los daños no sean defectos de fabricación, por ejemplo daños causados por golpes, derrame de residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros comprobados en su momento. O por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.
 - 3.4. Cuando los daños o averías causados en el artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado en la placa de especificaciones del artículo.
 - 3.5. Por desgaste normal de sus componentes y/o accesorios, por causas normales de uso.
 - 3.6. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado.

**Recomendamos leer el manual de instrucciones.

IMPORTANTE: FAVOR CONSERVAR ESTE CERTIFICADO DEBIDAMENTE SELLADO POR EL ESTABLECIMIENTO EN DONDE COMPRO EL PRODUCTO. SERA REQUISITO LA PRESENTACION DEL MISMO ANTE VENTUAL RECLAMO DE GARANTIA.

ARGENTINA GARANTÍA

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CUISINART de calidad garantizada.

Condiciones de la garantía:

1. Período de garantía 12 meses a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, usted deberá presentar la factura de compra, la cuál debe estar dentro del período de garantía.
2. La garantía solamente aplica por fallas comprobadas en su funcionamiento. El artículo será revisado, y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico detectado durante la vigencia de la garantía.
3. La garantía no tiene validez:
 - 3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser abierto, intervenido y/o reparado por la red Servicios Técnicos Autorizados.
 - 3.2. Cuando el artículo haya sido utilizado para usos no familiares/domésticos y/o trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
 - 3.3. Cuando las fallas no sean defectos de fabricación, sino fallas causados por: golpes, derrame de líquidos o residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros factores externos al equipo, comprobados en su momento; Así como por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.
 - 3.4. Cuando las fallas o averías causados al artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por descargas eléctricas, subidas o bajas de tensión y/o voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado la placa de especificaciones del artículo.
 - 3.5. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado.

Recomendamos leer el manual de instrucciones.

IMPORTANTE: CONSERVE LA FACTURA DE SU COMPRA. SÓLO SE ACEPTAN ARTÍCULOS CON LA FACTURA DEL COMERCIO QUE LE VENDIÓ EL ARTÍCULO.

Chile

Importado Por: Kitchen Center

Avda. El Salto 3485

Recoleta, Santiago, Chile

Perú

Importado y Distribuido por : MACROTEL S.A.C.

Av. Arequipa 4130 Dpto. 205 Miraflores, Lima, Perú.

RUC : 20546288979

Argentina

Importa Distribuye y Garantiza Newsan S.A.

Roque Pérez 3650- C1430FBX

C.A.B.A. República Argentina

Atención al cliente: CUISINART

0810-888-2847 Y 5300-5823

Horario de atención: 8 a 20hs

IMPORTA DISTRIBUYE Y GARANTIZA

NEWSAN S.A

ROQUE PÉREZ 3650-C1430FBX

C.A.B.A. REPÚBLICA ARGENTINA

ORIGEN: **CHINA** MARCA: CUISINART

DENOMINACION: **EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS**

MODELO: **CCJ900AR**

DATOS TÉCNICOS:

TENSIÓN: **220 - 240V~** POTENCIA: **25W**

FRECUENCIA: **50 - 60Hz**



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD MANUAL

"LEER EL MANUAL ANTES DE USAR"



Cuisinartlatam



Cuisinart Latinoamérica

www.cuisinartlatam.com

©2021 Cuisinart

Printed in China

20CE075962

IB-20/398