

Cuisinart[®] INSTRUCTION BOOKLET



Electric Knife

CEK-30

CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
Use and Care	4
Cleaning, Storage and Maintenance.....	4
Helpful Hints.....	4
How to Carve a Turkey.....	4
Best Methods of Slicing Bread	5
How to Carve Ham on the Bone.....	5
Warranty	6

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electrical shock, do not put the knife handle in water or other liquid. If handle or cord falls into liquids, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into the liquid. Do not operate knife in water or under running water.
4. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any

appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.

5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from blade during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to the knife.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Consumer Service Center for examination, repair, mechanical or electrical adjustment.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
8. Do not use outdoors or anywhere the cord or knife might come into contact with water while in use.
9. To avoid the possibility of the knife being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the knife or personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
10. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surfaces, including a stove.
11. Unplug cord from outlet when inserting, removing or changing blades.
12. Blades are sharp. Handle carefully. Always handle blades with hand away from cutting edge. Always store blades with cutting edge away from you.

13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
14. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blade while cutting.

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.

UNPACKING INSTRUCTIONS

IMPORTANT PLEASE READ

This package contains a Cuisinart® Electric Knife with the following parts:

- Knife Handle with Combination Carving and Bread Blade
- Instruction Booklet

To avoid any injury to yourself or damage to the Cuisinart® Electric Knife, please follow these unpacking instructions:

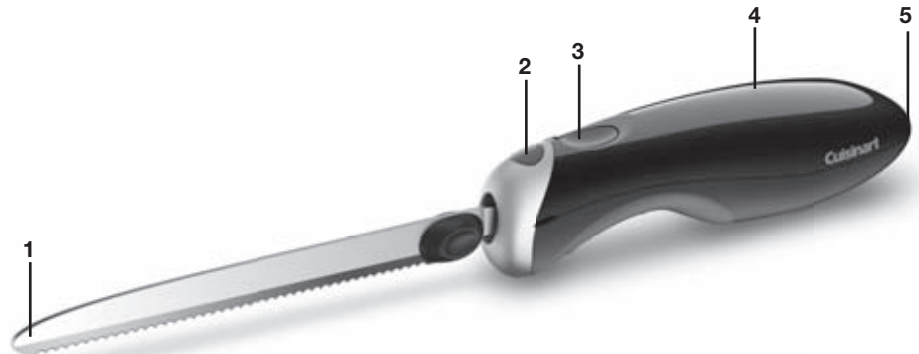
1. Place the gift box containing your Cuisinart® Electric Knife on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Remove the Instruction Booklet and other printed materials.
3. Next, turn the box on its side and slide the entire unit out, including packing materials.
4. Carefully remove the unit from the protective bag.
5. Place the unit on a counter or table and read the instructions thoroughly before using.
6. Save shipping carton and inserts for later use.

NOTE: Remember to return your warranty card with all information carefully and completely filled out.

FEATURES

AND BENEFITS

1. **Blade:**
Carving/Bread blade combination.
2. **Blade Release Button**
3. **On/Off Control:**
One-touch, pressure-activated on/off trigger control for simple operation. Convenient for left- or right-hand use.
4. **Handle:**
Elegant ergonomic handle reflects look and feel of fine cutlery.
5. **Electrical cord:**
5-foot cord for maximum flexibility.
6. **BPA free (not shown):**
All materials that come in contact with food are BPA free.



USE AND CARE

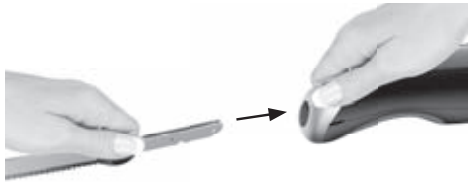
Assembling the Blade:

1. Remove protective sleeves.
Before first use, wash blade in hot, soapy water or the dishwasher. **CAUTION: BLADE IS SHARP. HANDLE WITH CARE.** Dry thoroughly.

Using your Cuisinart® Electric Knife:

1. The knife should be unplugged when fitting the blade.

While holding the blade with the serrated edge away from you, insert blade in handle until you hear a click.



Caution: The blade is very sharp; be careful when handling it.

2. Plug the cord into a standard electrical outlet.
3. Squeeze and hold the trigger button with your fingers as you cut.

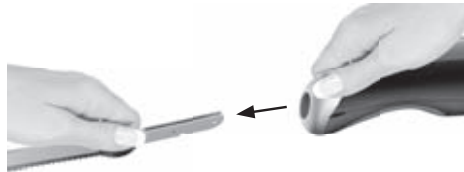


Caution: NEVER place your hand on top of the blade to support it while operating the knife, as the blade is designed to move back and forth.

4. Blade automatically stops when trigger is released.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

1. To remove the blade, unplug the knife. Squeeze the Blade Release Button and grasp the blade with the cutting edge away from you. Slowly pull blade out from knife handle.



2. Wash blade in hot, soapy water or the dishwasher and dry thoroughly.
3. Clean the handle with a slightly damp cloth and wipe dry.

Caution: Do not clean handle with blade in place. Do not immerse the appliance in water or other liquids or place it under running water.

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

HELPFUL HINTS

This blade is very versatile. In addition to slicing meats such as turkey, chicken, salami, ham and roasts, it can also be used to cut fruits like melon and pineapple, vegetables such as squash, eggplant and zucchini, as well as medium hard cheeses.

It also glides through loaves of bread for consistent, even slicing. It can also be used to slice bagels and sandwich rolls.

HOW TO CARVE A TURKEY

Carving a large bird, especially in front of hungry guests, can be a daunting task—the watering mouths, critical eyes, rumbling stomachs. With the Cuisinart® Electric Knife, a little guidance and some helpful hints...we hope to make this task a pleasurable experience.

Tip: Cut dark meat first, as it does not dry out as quickly as the white meat of the breast.

Preparation:

1. Remove the turkey from the oven.
2. Cover loosely with foil and let stand 15–30 minutes to let the juices set and the meat firm up. The turkey will be more moist, easier to carve, and the slices will hold together better.
3. Remove the stuffing.
4. Place turkey on a carving board, breast side up, with the legs facing you. You'll need your Cuisinart® Electric Knife and a large carving fork to hold the bird.

Cutting the legs and wings:

1. Hold the tip of one drumstick with your fingers and gently pull the leg away from the body of the turkey.
2. Holding the turkey steady with a carving fork, cut the skin between the thigh and the breast.
3. Pull the leg out farther to expose the joint where the thigh connects, and cut through joint with the knife to remove the leg.
4. Next, hold the drumstick with the fork and cut at the joint between the drumstick and thigh to separate the two pieces.
5. Slice the meat on the drumstick by cutting along the bone to get thick slices.
6. Turn the drumstick and continue slicing along the bone until all of the meat is removed.
7. To remove meat from the thigh, cut thick slices to the bone. If the turkey is small, the drumstick and thigh may be served whole.
8. Using the fork, hold the wing away from the body and cut through the joint. The wing can be served as is.
9. Repeat on other side to remove leg and wing.

Tip: The key to carving the thighs, legs, and wings is to cut through the joints, and not through the bones. **We do not recommend using your Cuisinart® Electric Knife on bones as it could cause damage to the knife or personal injury.**

Carving the breast:

1. Hold the breast with the carving fork, and starting at the outer side of one breast, cut slices parallel to the rib cage, from the top of the breast downward. The slices should be thin, even and the entire length of the breast. The slices will get larger as you work toward the rib cage. Continue slicing until you reach the bones.
2. Repeat on the other side of the breast.

Tip: Angle the knife parallel to the rib cage, rather than digging into the meat.

Tip: Some yummy leftovers that can be made from the smaller pieces of meat near the bones include: soup, casserole, chili, salad, tacos, etc.

BEST METHODS OF SLICING BREAD

How to cut bread:

There are several ways to cut bread. Two of the most popular are to cut straight across, or in a herringbone pattern, which works only with rounded loaves of bread.

Standard slices:

1. First, to cut the bread straight across, place the loaf on a carving board.
2. Holding the bread firmly yet gently in one hand, place the knife over the bread, parallel to the carving board, making sure the tip of the knife extends past the side of loaf.
3. Cut slices to preference.

Tip: The Cuisinart® Electric Knife works well

on bread by gently pulling the knife toward you as it cuts downward through the bread.

Herringbone pattern:

Cutting bread in a herringbone pattern is more difficult and produces smaller pieces of bread, although you still control the thickness of the slice.

1. To begin, hold the bread firmly yet gently in one hand and angle the knife across the corner of one of the smaller ends of the loaf, making sure the blade is parallel to the carving board. The slice should start in the middle of the loaf and angle toward the outside, cutting off the rounded crust.
2. The next slice starts again from the center of the loaf, but angles toward the other side of the bread, cutting off a larger slice with crust.
3. Repeat step 1, alternating cutting each side at an angle.

Tip: To cut in the herringbone pattern, you may need to turn the bread or vary your stance as you switch cutting sides.

HOW TO CARVE HAM ON THE BONE

1. Remove the ham from the oven, cover loosely with foil and let stand for 20 minutes.
2. Place ham on a carving board.
3. Holding the ham steady with a carving fork, use your Cuisinart® Electric Knife to trim away the excess fat from the outside of the ham.

4. Next, stand the ham on end, holding the shank (smaller) end in your hand.
5. Slice into the ham just below the shank, at the stifle joint, where the ham gets bigger.
6. Cut along the bone, which is curved, and then around the socket joint at the sirloin end. The meat will not cut completely away from the bone yet.
7. Rotate the ham so the uncut side is up, and holding the shank end with your hand, slice into the ham at the joint, cutting downward until the meat falls away from bone.
8. Cut off any large remaining pieces of meat. Carve the ham in even slices, keeping your knife parallel to the carving board and holding the ham securely with a carving fork.

Limited 18-month Warranty (U.S. and Canada ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Electric Knife 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® Electric Knife will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 18-month 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® Electric Knife 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® Electric Knife 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.

ROASTING AND CARVING A TURKEY

Chef Steven Shipley, Culinary Arts Instructor Johnson & Wales University

Do you have Thanksgiving Day anxiety when roasting a turkey? It can be challenging, but you can do it with these few easy steps.

If you are using a frozen turkey, the first step is to thaw it. Whenever possible, refrigerator thawing is the best method, though if you don't have time for that, cold-water thawing will work. Never thaw a turkey at room temperature, as this will allow for bacterial growth and is never recommended. If thawing your turkey in the refrigerator, 24 hours per four pounds of meat will be necessary (make sure to place the bird on a tray to catch any juices). If thawing in cold water, submerge the unopened turkey, breast side down, and soak for 30 minutes per pound (be sure to change the water occasionally). Of course, if you are working with a fresh turkey, thawing is not necessary.

Here we go. The day before Thanksgiving, remove your thawed, whole turkey from its wrapper and place it in a clean kitchen sink. Remove the giblet bag from inside the turkey and rinse each item with cold water, then, give the bird itself a thorough rinse using cold water inside and out, then pat dry with paper towels. Move the turkey to a clean, dry surface, for instance, place it on parchment paper. Then, make sure to clean your sink with soap and water to avoid any cross contamination. Tuck the wing tips behind the backbone and drizzle a small amount of olive oil on the outside of the bird. Lightly season the turkey and giblets with kosher salt and coarse ground black pepper. Make sure to season the inside of the turkey. If you'd like, chop some Italian parsley, rosemary and fresh thyme and add this herb mixture to some softened, unsalted butter. With a moist index finger, gently lift the skin away from each breast lobe and rub the herbed butter mixture evenly under the skin. Make sure to smooth out the skin afterwards.

In a shallow roasting pan, add coarsely chopped onions, carrots, celery and giblets (including the neck) to the bottom of the pan. Add a roasting rack, the turkey, and cover and place in the refrigerator. This could all be done the day before, or on Thanksgiving Day itself by following the same steps. Keeping the turkey covered with plastic or foil in the fridge until you're ready to cook it the next day is how many restaurants and hotels prepare turkeys, chicken and other items in advance. It also gives the seasoning a chance to add that extra bit of flavor to the bird.

Thanksgiving Day. Remove your turkey from the fridge about 30 minutes before you place it in the oven. This will allow the bird to come to room temperature and shorten the amount of cooking time in the oven. By keeping the turkey elevated on a rack when roasting, heat is able to hit all parts of the turkey and promote a crispy skin. Add one cup of chicken stock and one cup of water over the vegetables just before placing everything in the oven.

Place your oven rack in the lowest position and preheat the oven to 400 degrees F. Roast your turkey in the oven for 30 minutes, then reduce the oven temperature to 325 degrees F. If possible, remove turkey from the oven and place it on the cooktop or the counter, and loosely cover the breast meat with aluminum foil to avoid excessive browning. Many cooks carry out this procedure while leaving the turkey on the oven door, which unfortunately results in significant heat loss from the oven. Baste the turkey with its own juices before returning it to the oven.

Continue to roast the bird at 325 degrees F for approximately 15-20 minutes per pound. This is only an estimate, so be sure to use a meat thermometer to get achieve the perfect level of doneness.

Continue to roast the turkey, basting every 30 minutes until an instant-read meat thermometer reaches 180 degrees F and the juices run clear when it is inserted into the thickest part of the thigh meat without touching the thigh bone. Remember to remove the foil 30 minutes before the turkey is cooked to ensure even browning. Make sure that your turkey is cooked! It sounds simple, but it is probably your most important step. Even if your turkey comes with a plastic pop-up thermometer, check it to make sure.

Remove the turkey from the oven and place it on a serving platter. Loosely tent with aluminum foil and allow it to rest out of the oven for a minimum of 20 minutes. This is a very important step that allows all the delicious juices inside the turkey to settle.

Making the gravy. For basic pan gravy, remove the rack from the roasting pan and carefully pour and strain the pan juices into a measuring cup or fat separator. Let the juices stand for a few minutes to allow the fat to separate and rise to the top. Many chefs will place the cooked mirepoix (onions, carrots and celery from the bottom of the roasting pan) into a blender with some additional chicken broth and purée the mixture. This is a natural thickener that doesn't require flour or cornstarch. If you used a fat separator, you can simply pour off the juices, leaving the fat behind and combine the broth with the puréed vegetables. If it gets too thick, loosen with additional chicken broth. Season to taste with salt and pepper if needed, and you'll have a rich and nutritious gravy!

Carving the turkey. Start with the right tools: preferably an electric carving knife and a two-pronged meat fork. The use of the electric carving knife will make this task pleasurable and quick. Start by gently pulling the drumstick away from the bird and cut where the thigh is joined to the body. Slice the thigh from the leg and cut the thigh meat into slices. This will leave you with an even carving surface for more equal slices of breast meat. Make a deep horizontal cut above the wing and hold down the bird with your two-pronged fork. Carefully shave off thin slices of the breast with the electric knife in a downward motion. Serve with your favorite sides and listen for the sound of your guests scraping their plates with their silverware. You won't have to ask them if it's good, you'll see and hear the results!

Happy cooking!

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ
08520

Printed in China

18CE019323

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

F IB-14231-ESP

Cuisinart[®] MANUAL DE INSTRUCCIONES



Cuchillo eléctrico

CEK-30

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características.	3
Instrucciones de uso.	4
Limpieza, mantenimiento y almacenaje . . .	4
Consejos útiles	4
Cómo trinchar pavo	4
Mejores métodos para rebanar pan	5
Cómo trinchar jamón con hueso.	5
Garantía.	6

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el mango del cuchillo en agua ni en ningún otro líquido. Si el mango o el cable cayeran al agua, desconecte el cable inmediatamente; no toque el agua. No haga funcionar el aparato en agua o bajo agua corriente.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o

cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.

5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al cuchillo, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del filo durante el funcionamiento.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
8. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde se pueda jalar o tropezar.
10. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes, incluso hornillas; esto podría resultar en un incendio o provocar un choque eléctrico.
11. Desconecte el cable de la toma de corriente antes de instalar, retirar o cambiar la hoja.
12. Las cuchillas son muy filosas; manipúlelas con mucho cuidado. Manipule las hojas con mucho cuidado, sosteniéndolas por el lado opuesto al filo. Guarde las hojas de manera que el filo apunte hacia el lado

opuesto a su cuerpo.

13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
14. Oriente el cable con cuidado, de manera que las hojas del cuchillo no lo puedan dañar durante el corte.

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, invíértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

DESEMBALAJE

IMPORTANTE

Esta caja contiene un cuchillo eléctrico Cuisinart® con las piezas siguientes:

- El mango del cuchillo con una hoja para trinchar/cortar pan.
- El manual de instrucciones

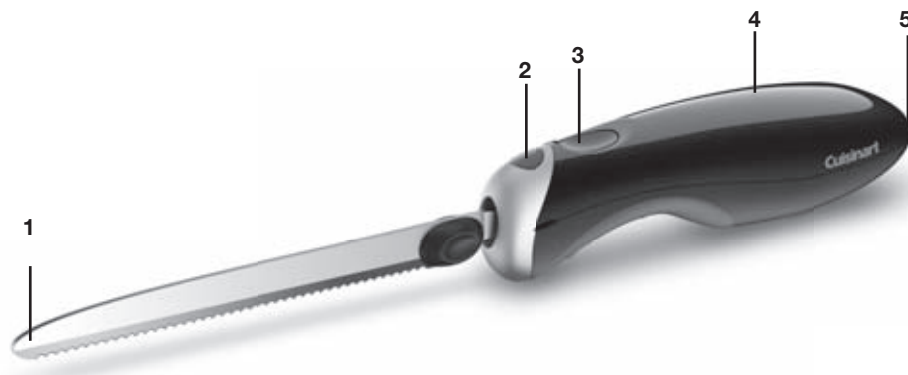
Para evitar las heridas o los daños al aparato, desembale el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Voltee la caja para que repose en su lado y retire el contenido, incluso el material de embalaje.
4. Retire cuidadosamente la unidad de la bolsa protectora..
5. Coloque el aparato sobre una mesa/ encimera y lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.
6. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

NOTA: llene cuidadosamente el formulario de registro de su producto y regréselo a la dirección indicada.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Hoja:**
Hoja para trinchar/cortar pan.
2. **Botón de liberación de la hoja**
3. **Botón de encendido/apagado:**
Enciende/apaga el aparato al toque de un botón, para una operación sencilla. Práctico para usuarios diestros o zurdos.
4. **Mango:**
Mango elegante y ergonómico de calidad.
5. **Cable:**
Cable de 1.50 m, para mayor comodidad.
6. **Sin BPA (no ilustrado):**
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



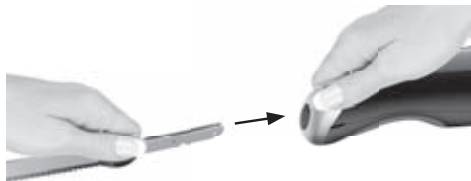
INSTRUCCIONES DE USO

Ensamblaje e instalación de la hoja:

1. Retire las fundas protectoras.
Antes del primer uso, lave la hoja en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.
PRECAUCIÓN: LA HOJA ES MUY FILOSA. MANEJAR CON CUIDADO.
Seque bien.

Modo de empleo de su cuchillo eléctrico Cuisinart®:

1. Cerciórese que el cuchillo está desconectado antes de instalar la hoja.



Sostenga la hoja con el filo apuntando hacia fuera e introduzca la hoja en el mango, presionando hasta que haga "clic".

Precaución: la hoja es muy filosa; manéjela con sumo cuidado.

2. Conecte el cable a una toma de corriente.
3. Mantener el gatillo apretado para cortar.

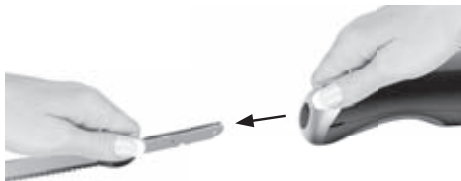
Precaución: NUNCA ponga la mano encima la hoja durante el funcionamiento, ya que la hoja mueve hacia adelante y atrás.

4. La hoja se detendrá automáticamente al soltar el gatillo.



LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

1. Desconecte el cuchillo antes de retirar las hojas. Presione el botón de liberación de la hoja en ambos lados del mango y agarre la hoja, el filo apuntando hacia fuera. Jale suavemente la hoja fuera del mango.



2. Lave la hoja en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas; seque bien.
3. Limpie el mango con un paño ligeramente humedecido; séquelo bien.

Precaución: no limpie el mango mientras la hoja sigue puesta. No sumerja el aparato en

agua ni en ningún otro líquido y no lo enjuague bajo agua corriente.

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

CONSEJOS ÚTILES

La hoja de su cuchillo es muy versátil. Además de cortar carnes y aves como pavo, pollo, salami, jamón y carnes asadas, también puede cortar frutas como melón y piña, verduras como calabaza, berenjena y calabacín, así como quesos duros medianas.

También se desliza suavemente por el pan, produciendo rebanadas consistentes. También puede usarse para cortar panecillos ("bagels") y pancitos.

CÓMO TRINCHAR PAVO

Trinchar un ave grande, sobre todo delante de invitados hambrientos y de sus ojos críticos, puede ser una tarea de enormes proporciones. Con el cuchillo eléctrico Cuisinart® y algunos consejos útiles, esperamos hacer de esta tarea una experiencia placentera.

Consejo: corte la carne oscura primero, ya que no se seca tan rápido como la carne blanca de la pechuga.

Preparación:

1. Sacar el pavo del horno.
2. Cubrir sin apretar con papel de aluminio y dejar reposar durante 15-30 minutos. La carne será más jugosa y fácil de cortar, y las rebanadas serán más consistentes.

3. Sacar el relleno.
4. Colocar el pavo sobre una tabla de cortar/trinchar, la pechuga hacia arriba y las piernas hacia su cuerpo. Preparar el cuchillo eléctrico Cuisinart® y un tenedor trinchante.

Cortar las piernas y las alas:

1. Sostener la extremidad de la pierna con los dedos y jalar suavemente la pierna hacia fuera.
2. Sostener firmemente el pavo con el tenedor trinchante y cortar la piel entre el muslo y la pechuga.
3. Jalar un poco más la pierna para exponer la coyuntura del muslo y cortar esta para separar la pierna.
4. Sostener la pierna con el tenedor trinchante y cortar la coyuntura entre la pierna y el muslo.
5. Cortar la carne de la pierna en rebanadas gruesas, a lo largo del hueso.
6. Voltear la pierna y seguir cortando a lo largo del hueso.
7. Cortar la carne del muslo en rebanadas gruesas, hasta el hueso. Nota: si el pavo es pequeño, puede servir la pierna y el muslo de una pieza.
8. Sostener el ala con el tenedor trinchante y cortar la coyuntura. Servir el ala sin cortarla.
9. Repetir en el otro lado para cortar la otra pierna y la otra ala de la misma manera.

Consejo: el secreto para cortar los muslos, las piernas y las alas es cortar las coyunturas, no

los huesos. **No se aconseja usar el cuchillo eléctrico Cuisinart® para cortar huesos, ya que esto podría dañar el cuchillo o causar heridas.**

Cortar la pechuga:

1. Sostener la pechuga con el tenedor trinchante y, empezando en la parte externa, cortar lonchas en forma paralela al costillar, desde arriba hasta abajo. Las lonchas deben estar finas, uniformes y del mismo largo que la pechuga. Las lonchas se volverán más gruesas acercándose al costillar. Seguir cortando hasta llegar a los huesos.
2. Repetir en el otro lado de la pechuga.

Consejo: sostener el cuchillo y cortar en forma paralela al costillar.

Consejo: puede usar la carne cerca del hueso para preparar deliciosos platos de sobras tales como sopas, guisos/estofados, chiles, ensaladas, tacos, etc.

MEJORES MÉTODOS PARA REBANAR PAN

Cómo cortar pan:

Hay varios métodos para cortar el pan. Los más populares consisten en cortar en línea recta, o en “espiga” (este método solo funciona con hogazas redondas).

Rebanadas rectas:

1. Colocar el pan sobre una tabla de cortar/trinchar.
2. Sujetar el pan firmemente con una mano y sostener el cuchillo encima de este, en

forma paralela a la tabla de cortar y cerciorándose que la punta de la hoja está del otro lado del pan.

3. Cortar rebanadas del grosor deseado.

Consejo: jalar suavemente el cuchillo hacia atrás mientras corta.

Rebanadas en “espiga”:

Cortar el pan en “espiga” es más difícil y produce rebanadas más pequeñas, aunque sigue controlando el grosor de las rebanadas.

1. Sujetar el pan firmemente con una mano y sostener el cuchillo en ángulo desde la extremidad del pan, en forma paralela a la tabla de cortar. Cortar un lado del pico en ángulo, desde el centro de la hogaza.
2. Cortar la segunda rebanada desde el centro también, pero en ángulo hacia el otro lado del pan, cortando una rebanada más grande con corteza.
3. Repetir el paso 1, cortando cada lado, uno tras otro, en ángulo.

Consejo: para cortar el pan en “espiga”, puede que sea necesario virar el pan o cambiar de posición cada vez que cambia de lado.

CÓMO TRINCHAR JAMÓN CON HUESO

1. Sacar el jamón del horno, cubrir sin apretar con papel de aluminio y dejar reposar durante 20 minutos.
2. Colocar el jamón sobre una tabla de cortar/trinchar.

3. Sostener el jamón con un tenedor trinchante y cortar el exceso de grasa.
4. Parar el jamón de punta, sosteniendo la extremidad más pequeña de la pierna con su mano.
5. Cortar en el jamón debajo de la punta de la pierna, en la coyuntura, justo donde el jamón se vuelve más grueso.
6. Cortar a lo largo del hueso curvo, y luego alrededor de la rótula en el lado del lomo. La carne no se separará del hueso todavía.
7. Voltar el jamón de manera que el lado no cortado apunte hacia arriba. Sostener la pierna con la mano y cortar verticalmente a la coyuntura hasta que la carne se separe del hueso.
8. Cortar los grandes pedazos de carne restantes. Cortar el jamón en rebanadas uniformes, sosteniendo el cuchillo en forma paralela a la tabla de cortar y sujetando el jamón firmemente con un tenedor trinchante.

GARANTÍA LIMITADA DE 18 meses (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

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

detallistas, los otros comerciantes ni los dueños. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 18 meses después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también

pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 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, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. 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 durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los

productos perdidos y/o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

CÓMO ASAR Y TRINCHAR PAVO

Chef Steven Shipley

Profesor de arte culinario en la Universidad Johnson & Wales

¿Le produce ansiedad la idea de cocinar pavo para el Día de Acción de Gracia? Puede ser difícil, pero usted lo puede hacer siguiendo estos sencillos pasos.

Si utiliza pavo congelado, el primer paso consiste en descongelarlo. Siempre que sea posible, descongelar el pavo en el refrigerador es el mejor método. Sin embargo, si el tiempo no lo permite, descongelarlo en agua fría es otra opción. Nunca deje que el pavo se descongele a temperatura ambiente, puesto que esto favorece la proliferación de bacterias. Si descongela el pavo en el refrigerador, necesitará 24 horas por 4 libras (1.8 kg) de carne. Cerciórese de colocar el pavo en una bandeja para recoger el líquido. Si lo descongela en agua, sumerja el pavo entero (aún cerrado) en agua fría, la pechuga apuntando hacia abajo. Necesitará 30 minutos por cada libra (455 g) de carne. Cerciórese de cambiar el agua de vez en cuando. Por supuesto, sin usa pavo fresco, no necesitará descongelarlo.

Aquí vamos... El día anterior al Día de Acción de Gracia, coloque el pavo fresco o descongelado en el fregadero limpio de la cocina. Retire la bolsa de menudillos del pavo y lave cada artículo en agua fría. Luego, enjuague el pavo con agua fría, por dentro y por fuera, y séquelo con papel absorbente. Coloque el pavo sobre una superficie limpia y seca, por ejemplo encima de papel sulfurizado. Lave el fregadero con agua y jabón para evitar los riesgos de contaminación cruzada. Meta las puntas de las alas detrás del espinazo y rocíe el exterior del pavo con una pequeña cantidad de aceite de oliva. Sazone ligeramente el pavo y los menudillos con sal kosher y pimienta negro recién molido. Cerciórese de sazonar el interior del pavo. Si desea, pique un poco de perejil italiano, romero y tomillo frescos y revuelva la mezcla con mantequilla sin sal a temperatura ambiente. Mójese el dedo índice con agua, levante suavemente la piel de cada pechuga y frote la mezcla de mantequilla con hierbas debajo de la piel, distribuyéndola uniformemente. Cerciórese de suavizar la piel después de esto.

Pique cebollas, zanahorias, apio y los menudillos (incluso el cuello) y dispóngalo en el fondo de una bandeja para asar. Ponga la parrilla encima, y luego el pavo. Cubra con papel de aluminio y meta al refrigerador. Esto puede hacerse el día anterior o el mismo día, siguiendo los mismos pasos. Guardar el pavo en el refrigerador hasta el momento de cocer, cubierto con papel film/plástico o papel de aluminio es el método que muchos restaurantes y hoteles emplean para preparar los pavos, pollos y otras aves por adelantado. Esto también da más sabor al pavo.

El Día de Acción de Gracia: Saque el pavo del refrigerador aproximadamente 30 minutos antes de meterlo al horno. Esto permitirá que llegue a temperatura ambiente, lo que reducirá el tiempo de cocción. Usar una bandeja para asar con parrilla permite que el pavo se cocine por todas partes, resultando en una piel crujiente. Agregue una taza (235 ml) de caldo de pollo y una taza (235 ml) de agua a los vegetales, justo antes de meter el pavo al horno.

Coloque la bandeja sobre la rejilla más baja del horno y precaliente el horno a 400 °F (200 °C). Ase el pavo durante 30 minutos. Después de este tiempo, ajuste la temperatura a 325 °F (160 °C). Si es posible, retire el pavo del horno y cubra las pechugas con papel de aluminio para evitar que se

re-cuezan. Muchas personas hacen esto poniendo la bandeja sobre la puerta del horno, lo que lamentablemente causa una bajada significativa de calor en el horno. Riegue el pavo con su propio jugo antes de volver a meterlo al horno. Siga asando el pavo a 325 °F (160 °C) durante aproximadamente 15–20 minutos por libra de carne.

Esta es solamente una estimación. Cerciórese de usar un termómetro de cocina para asegurarse de que el pavo alcance el punto de cocción perfecto.

Siga asando el pavo, regando el ave con su jugo cada 30 minutos, hasta que la temperatura interna de la carne alcance 180°F (82 °C) y que el jugo en la parte más gruesa del muslo salga claro al insertar la punta de un cuchillo sin tocar el hueso. Recuerda retirar el papel de aluminio 30 minutos antes del final de la cocción para que el pavo se dore uniformemente. ¡Asegúrese de que su pavo esté bien cocido! Parece simple, pero es probablemente la etapa más importante. Incluso si el pavo viene con un termómetro de plástico que sale cuando el pavo está cocido, averigüe que lo está.

Retire el pavo del horno y colóquelo sobre un plato de servir. Cubra el pavo sin apretar con papel de aluminio y permita que repose a temperatura ambiente durante 20 minutos o más. Esto es un paso muy importante que permite que los deliciosos jugos adentro del pavo se asienten.

Para preparar la salsa: Para preparar una salsa básica, saque la parrilla de la bandeja y cuele cuidadosamente el jugo de cocción. Permita que los jugos de asienten durante unos minutos para que se separe la grasa. Muchos cocineros licúan el “mirepoix” (la mezcla de cebollas, zanahorias y apio) con caldo de pollo. El puré así obtenido espesa la salsa naturalmente, sin tener que usar harina o maicena. Separe la grasa del jugo de cocción, usando un separador de grasa o una espumadera, y combine el jugo de cocción con los vegetales licuados. Si la mezcla está demasiado espesa, agregue un poco de caldo de pollo. ¡Sazone con sal y pimienta si desea, y obtendrá una salsa rica y nutritiva!

Para trincar el pavo: Empiece con los utensilios adecuados: preferiblemente, un cuchillo eléctrico y un tenedor de dos dientes para la carne. Usar un cuchillo eléctrico hará que esta tarea sea rápida y placentera. Primero, aleje suavemente el muslo del jugo y corte la carne y la piel al nivel de la coyuntura. Separe el muslo de la pierna y corte la carne del muslo en lonchas. Esto proporcionará una superficie plana para cortar lonchas uniformes de pechuga. Haga un corte horizontal profundo arriba del ala y sostenga firmemente el pavo con el tenedor de dos dientes. Corte cuidadosamente la pechuga en lonchas finas, moviendo el cuchillo eléctrico desde arriba hasta abajo. Sirva el pavo con sus platos de acompañamiento favoritos y escuche el sonido de los cubiertos raspando los platos. No tendrá que preguntar a sus invitados si les gustó la comida. ¡Podrá ver y escuchar los resultados!

¡Disfrute!

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ
08520

Impreso en China

16CE019323

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

F IB-14231-ESP