

Cuisinart®
EVOLUTION X™
C O R D L E S S

INSTRUCTION +
RECIPE BOOKLET



CORDLESS /
RECHARGEABLE
MINI
CHOPPER

RMC-100



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

WARNING: Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. To protect against electric shock, do not put the body of this EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper in water or other liquids while unit is charging. Other than the blade, bowl and cover, never submerge any other portion of this unit in liquids. If the mini chopper base falls into liquid, remove immediately. Carefully remove, clean and dry unit thoroughly before continuing.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
5. To avoid the possibility of personal injury, always unplug the unit from the USB cable and USB power adapter before attaching or removing blades and/or attachments for cleaning or any other purpose.
6. Illuminated lights indicate unit is ready to operate.
7. Once chopper is unlocked and/or powered on, avoid any contact with blades or movable parts.
8. Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils away from moving blade while processing, to prevent the risk of severe injury to persons, or damage to the chopper/grinder. A scraper

may be used, but must only be used when the chopper/grinder is not running.

9. **BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.** Blade is extremely sharp. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Always allow blade to stop moving before removing cover.
10. USB power adapter and USB cable should be plugged into an electrical outlet away from sink or hot surface.
11. Do not use an extension cord. Plug USB power adapter directly into an electrical outlet.
12. Do not attempt to use this USB power adapter and USB cable with any other product. Also, do not attempt to charge the batteries with any other USB power adapter.
13. Do not charge batteries with charger plugged into an outdoor outlet.
14. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
15. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injury.
16. Make sure the appliance is off and the motor/blade attachment has stopped completely before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
17. This appliance is intended for household use only and is not for commercial or outdoor use.
18. Do not use this chopper for other than its intended use of preparing foods and beverages.
19. Do not mount or store unit over or near a portion of a heating or cooking appliance, or a sink or washbasin.
20. Unplug the USB power adapter from the outlet before attempting any routine cleaning of the charger.

-
21. Do not operate with a damaged USB power adapter.
Have damaged USB power adapter replaced immediately.
 22. Do not incinerate the chopper, even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.
 23. This product contains lithium batteries which must be recycled at the end of the life of the mini chopper and disposed of properly. Do not incinerate or compost batteries, as they will explode at high temperatures.
 24. Leaks from battery cells can occur under extreme conditions. If the liquid gets on the skin, (1) wash quickly with soap and water or (2) neutralize with mild acid such as lemon juice or vinegar. If the liquid gets into eyes, flush them immediately with clean water for a minimum of 10 minutes. Seek medical attention.
 25. Recharge only with the USB power adapter specified by the manufacturer. A USB power adapter (5.0VDC/2000mA output) that is suitable for one type of battery pack may create a risk of fire when used with another battery pack.
 26. Use appliances only with specifically designated battery packs. Use of any other battery packs may create a risk of injury and fire.
 27. Under abusive conditions, liquid may be ejected from the battery. Avoid contact with such liquid. If contact accidentally occurs, flush with water. If liquid contacts eyes, seek medical help. Liquid ejected from the battery may cause irritation or burns.
 28. Do not use a battery pack or appliance that is damaged or modified. Damaged or modified batteries may exhibit unpredictable behavior resulting in fire, explosion or risk of injury.
 29. Do not expose a battery pack or appliance to fire or excessive heat. Exposure to fire or temperatures above 265°F/130°C may cause an explosion.
 30. Have servicing performed by a qualified repair person using only identical replacement parts. This will ensure that the safety of the product is maintained.
 31. Recommended ambient charging temperature: 50°F–104°F (10°C–40°C).
 32. Recommended storage temperature: 50°F–104°F (10°C–40°C).
 33. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
 34. 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.
 35. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the adapter and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
 36. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
 37. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
 38. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
 39. Prevent unintentional starting. Ensure the switch is in the off-position before connecting to battery pack, picking up or carrying the appliance. Carrying the appliance with your finger on the switch or energizing appliance that have the switch on invites accidents.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the gift box containing your EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Remove instruction booklet and other printed materials from top of packaging material.
3. Grasping the work bowl cover, lift the unit up and out of the box and place on the tabletop.
4. Turn the work bowl cover clockwise to unlock it from the unit. Lift up and remove.
5. Carefully lift the protective cardboard off the chopping/grinding blade shaft.
6. CAREFULLY REMOVE THE METAL BLADE BY GRASPING THE CENTER WHITE HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADE, AS IT IS RAZOR SHARP.
7. Read the instructions thoroughly before using the machine.

NOTE: Remember to return your product registration card with all information carefully filled out.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Unpacking Instructions	4
Features and Components.....	5
Before You Begin.....	6
Charging Your Mini Chopper/ Battery Life.....	6
Assembly	6
Operation	7
Tips for Food Processing	7
Cleaning and Maintenance.....	8
Operating Techniques	8
Warranty.....	11
Recipes	12

FEATURES AND COMPONENTS

Powerful and Portable

No cord! Operates on 7.4 volt lithium-ion batteries, with both Chop and Grind buttons within easy reach, this chopper will power through all your chopping and grinding needs!

1. Cover

twist and lock into place

2. Cuisinart Smart Power Blade

double-duty blade for chopping and grinding

3. 4-Cup Work Bowl

for all your chopping and grinding needs

4. Power Base

5. Power ON/Grinding Button

press and hold for continuous operation, or press and release for pulse

6. Blue LED Indicator Lights

1st LED light flashing – battery capacity < 40%

1st LED solid & 2nd LED flashing – battery capacity at 40%~70%

1st & 2nd LED solid & 3rd LED flashing – battery capacity at 70%~95%

3 LED solid – battery capacity > 95%.*

7. Power ON/Chopping Button

press and hold for continuous chopping, or press and release for pulse

8. USB Cable Port

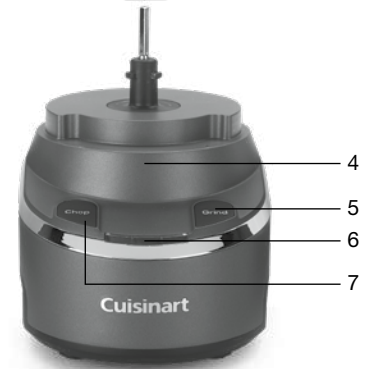
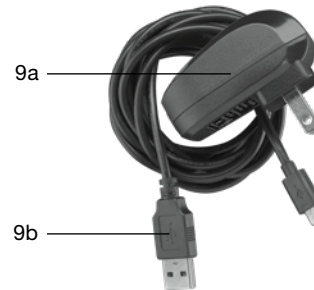
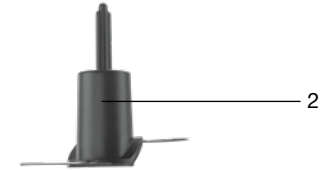
located on back of the mini chopper at the base of the unit

9. To charge

plug USB cable into unit

9a. Charger/Power Adapter

9b. USB Power Cable



BEFORE YOU BEGIN

Read all instructions completely for detailed operating procedures. The battery in your EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper has not been fully charged. Before the first use of this appliance, the battery must be charged until 3 blue LED lights are illuminated. See Charging Your Mini Chopper/Battery Life below.

CHARGING YOUR MINI CHOPPER/ BATTERY LIFE

The batteries in your EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper have not been fully charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged until all 3 blue battery indicator lights illuminate. With a full charge, your mini chopper will run for approximately 20 minutes, depending on load. Your mini chopper will be fully charged in approximately 2 hours.

HOW TO READ THE BATTERY LIFE INDICATOR

- When 1st light is flashing and others are off, battery capacity < **40%**.
- When 1st light is solid and 2nd light is flashing, battery capacity is **40% – 70%**.
- When 1st and 2nd lights are solid and 3rd light is flashing, battery capacity is **70% – 95%**.
- When Battery Life Indicator/LED Light Bar displays 3 solid blue power lights, battery capacity is **95%**. (NOTE: A 95% charge for a lithium ion battery is considered a full charge.)

QUICK-CHARGE FEATURE

Your Cordless Rechargeable Mini Chopper is equipped with a quick-charge feature. If your mini chopper runs out of power, you can “quick charge” your unit:

- Charge for 15 minutes to get **25 seconds of runtime**.
- Charge for 30 minutes to get **1 minute and 45 seconds of runtime**.
- Charge for 60 minutes to get **5 minutes and 45 seconds of runtime**.
- Charge for 2 hours for **20 minutes of runtime** (full charge).

NOTE: Do not leave your mini chopper uncharged for an extended period of time, as it will affect the life of the rechargeable battery.

ASSEMBLY

After washing all parts, please see below for assembly. Place base on flat surface and plug in.

1. With the base unit on the tabletop, place the work bowl over the center stem and turn slightly to the right, until bowl drops down to the bottom of the stem.
2. Turn the work bowl counterclockwise to lock onto base.
3. **CAREFULLY** pick up the blade by its hub and place on the center stem until it drops to the bottom of the stem. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.**
4. Add food ingredients.
5. Place the cover on the work bowl with the long tab to the right of the rear column.
6. Turn cover counterclockwise to securely lock into locking post.
7. You are ready to CHOP/GRIND.

OPERATION

1. Place the work bowl firmly on the motor base and insert the blade assembly. Opening at back of bowl must face column at back of the mini chopper. Turn counterclockwise to lock in place.
2. Place food in the work bowl. Be sure the food is cut in small pieces, and the bowl is not overloaded.
3. Lock the cover into position.
NOTE: Due to the powerful motor provided with this unit, Cuisinart recommends using one hand to support the mini chopper during operation.
4. Press the appropriate chop or grind control, depending on the food you are processing.
5. When you have finished processing the food, stop the machine by releasing the control button.
6. WHEN THE BLADE STOPS MOVING, remove the cover.
7. Unplug the unit.
8. Carefully remove the blade assembly, holding it by the handle on the top of the hub. NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.
9. Remove food with a spatula.
NOTE: Do not operate the mini chopper without food contents in work bowl.

Tip: Process foods in order from dry to wet to avoid having to clean bowl and blade between each task.

TIPS FOR PROCESSING FOOD

PREPARING THE FOOD

Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size – about ½ inch (12mm) to a side. If you don't start with pieces that are small and uniform, you will not get an even chop.

QUANTITY

Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and it strains the motor. Use the quantities given in the recipe section as a guide. As a rule of thumb, remember that after being processed, food should not reach more than two thirds of the way up the central hub of the blade assembly. **NOTE:** Due to the powerful motor provided with this unit, Cuisinart recommends using one hand to support the mini chopper during operation. This device is equipped with a thermal protection device that automatically shuts down the motor in case of overheating. If all three LED lights start flashing during the process and the engine stops, this means that the overload protection has been activated. Please, let the unit rest for at least 2 minutes to recover.

SELECTING THE RIGHT OPERATING CONTROL

Use the chop function for chopping, puréeing and mixing. It is the right choice, for example, for chopping soft, delicate food such as herbs, celery, onions, garlic and most cheeses. It is also the right choice for puréeing cooked vegetables, making mayonnaise and mixing salad dressing.

Pulse action is best when you are using the chop function. 5 to 10 pulses are often enough. Be sure to check the food frequently to prevent overprocessing. If you overprocess, you are likely to get a watery paste instead of a fine chop.

Use the grind function for grinding spices, and for chopping hard food such as peppercorns, seeds, chocolate and nuts. Continuous-hold action is best when you are using the grind function. You may have to operate the mini chopper for several seconds with some food to achieve the desired results – as long as 20 seconds for some seeds.

When you operate the unit for more than 10 seconds, use a pulse action every 10 seconds or so to allow food to drop to the bottom of the work bowl. This provides more consistent results.

Never operate the mini chopper continuously for longer than 1 minute at a time.

NOTE: The work bowl and cover may become scratched when

you use them for grinding grains and spices. This does not affect the performance of the mini chopper.

However, you may want to reserve the original bowl for grinding, and purchase an additional bowl and cover set for other uses.

These are available from the Cuisinart Consumer Service Department, which you can reach by dialing our toll-free number: 800-726-0190.

ADDING LIQUID

You can add liquids such as water, oil or flavoring while the machine is running. For example, you might want to add oil when making mayonnaise or salad dressing.

Pour the liquid through one of the two openings in the cover.

IMPORTANT: Add liquid through only one opening at a time. The other opening must be left free to allow air to escape. If both openings are blocked, liquid cannot flow smoothly into the bowl.

REMOVING FOOD FROM THE SIDES OF THE BOWL

Occasionally food will stick to the sides of the bowl as you process. Stop the machine to clear food away. **AFTER THE BLADE HAS STOPPED.**

CLEANING AND MAINTENANCE

The base and parts are made of corrosion-resistant materials that are easy to clean. Before first use and after every use, clean each part thoroughly. Periodically check all parts before reassembly. **DO NOT USE** if any part is damaged, or the cup is chipped or cracked.

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, and blade immediately after each use, so that food won't dry on them. Wash blade assembly, work bowl, cover, and spatula in warm, soapy water. Rinse and dry. Wash the blade carefully.

Avoid leaving blade in soapy water where it may disappear from sight. If you have a dishwasher, you can wash the work bowl, cover, and blade assembly on the top rack. Insert the work bowl upside down and the cover right side up. Put the blade in the cutlery basket. Unload the

dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the motor base clean with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. Never submerge the motor base in water or other liquid.

The mini chopper stores neatly on the countertop, taking up a minimum amount of space. When it is not in use, be sure to leave it unplugged.

Store the unit assembled to prevent loss of parts. Store the blades as you would sharp knives – out of the reach of children.

The mini chopper is intended for **HOUSEHOLD USE ONLY**. Any service other than cleaning and normal user maintenance should be performed by an authorized Cuisinart® Service Representative.

OPERATING TECHNIQUES

With the EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper you can chop, grind or purée small amounts of foods. Use this listing of ingredients and techniques as a basic guide for processing (pages 9–10).

* Surface scratches that may occur will not impair the function of the EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper. You may want to consider purchasing a second work bowl specifically for these tasks.

See Operation/Technique Chart on following pages.

Food	Operation/Technique	Comments/Notes
Anchovies	Chop. Pulse to desired consistency.	Drain first. Cut in half.
Bacon	Chop. Pulse to desired consistency.	Cook until crispy; drain well. Break into 1-inch pieces.
Baking chocolate/chocolate chunks/chips	Chop. Pulse on Chop to break up, then process continuously until desired chop size is achieved.	Process no more than 1½ ounces at a time. For best results, chill chocolate for 3–5 minutes in freezer before chopping. Cut baking chocolate squares into ½-inch pieces to chop.
Bread for crumbs	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired crumb size is reached.	Use day-old, hard bread for dry crumbs; fresh bread for moist crumbs. Cut or break into pieces no larger than 1 inch. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of melted butter per slice after crumbs have started to form, and process to combine and coat.
Butter	Chop. Process continuously.	Cut into ½-inch pieces. Best at room temperature. Process up to ¾ cup at a time. Add freshly chopped citrus zest, garlic, herbs or shallots to create compound butters.
Celery	Chop. Pulse to desired size.	Cut into ½-inch-long pieces.
Cheese – hard (Parmesan, Asiago, Romano, etc.)	Chop. Pulse on Chop 10 times, then process continuously on Chop until desired consistency.	Remove and discard rind or reserve for another use. Cut into ½-inch pieces. If possible, remove from refrigerator 20–30 minutes before processing. Up to 4 ounces.
Cheese – soft	Chop. Pulse to break up, then process continuously to “cream.”	Best at room temperature.
Cinnamon sticks, nutmeg, other hard spices	Grind. Pulse to break up, about 5 times, then process continuously until finely chopped.	Break cinnamon sticks into 1-inch pieces. Hard spices may cause scratches on the work bowl and lid.
Citrus zest	Chop. Pulse to break up, then process continuously until finely chopped.	Use vegetable peeler to remove zest (color only) from citrus; scrape off any white with sharp knife. Cut strips in half. Adding a small amount of sugar or salt will help achieve a finer texture.
Cookies, graham crackers for crumbs, hard amaretti or macaroons	Chop. Pulse 5 times to break up, then process continuously until finely chopped.	Hard cookies only. Break up into 1-inch or smaller pieces. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of melted butter per graham cracker sheet or for every 3 cookies.
Fruits, cooked; fresh or frozen thawed berries	Chop. Pulse to break up, then process continuously until desired consistency.	Cooked fruits may be processed to make baby foods or purées; liquid may be added for consistency. To process fresh or frozen thawed berries for sauce, pulse to chop, then process until puréed (sugar may be added to taste).
Garlic	Chop.	Peel garlic cloves first. Scrape work bowl sides and bottom as needed.

Food	Operation/Technique	Comments/Notes
Ginger root, fresh	Chop. Pulse to break up, then process continuously on Chop to reach desired consistency.	Peel first; cut into ½-inch pieces or slices. Scrape work bowl sides and bottom as needed. Up to 4 ounces.
Green onions, scallions	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Trim and cut into ¾-inch pieces.
Herbs, fresh	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Rinse and dry completely. Remove leaves from stems to chop.
Horseradish	Chop.	Peel first. Cut into ½-inch pieces. Process up to 4 ounces at a time.
Leeks	Chop.	Trim off root end and tough outer skin. Wash thoroughly to remove sand and grit; dry completely. Cut into ½-inch pieces.
Meats	Chop. Pulse to chop, or process continuously to purée (add liquid as needed).	Uncooked meats should be cold, but not frozen; cut up to 4 ounces into ½-inch pieces, trimmed of gristle and soft fat; some hard fat may remain. Cooked meats can be cold or warm; cut up to 4 ounces into ½-inch pieces. Add liquid (water, broth or from cooking) as needed to process to purée consistency.
Mushrooms	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Choose firm, fresh mushrooms. Cut into quarters or even-sized pieces, no larger than ¾ inch.
Nuts	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Toast nuts first for maximum flavor. Allow to cool completely before chopping. Up to ½ cup.
Olives	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Use only pitted olives. Drain well for best results.
Onions	Chop. Pulse 5–10 times to chop to desired size.	Peel; cut into ¾-inch or smaller pieces of similar size.
Peppercorns	Grind. Pulse first, then process continuously until desired consistency.	Combine peppercorns with dried herbs or spices or coarse salt to create rubs and seasonings. Hard peppercorns may scratch work bowl and lid.
Peppers, fresh	Chop. Pulse to chop to desired consistency.	Core, seed and cut into ½-inch pieces. Do not overprocess.
Seeds, dried berries	Grind. Pulse to break up, then process continuously to desired consistency.	Coriander, cumin, dill, fennel, sesame, poppy, and juniper berries.
Shallots	Chop. Pulse 5–10 times to chop to desired consistency.	Peel first; cut into quarters, or pieces no larger than ¾-inch.
Vegetables, cooked	Chop. Pulse 5–10 times to chop, then process continuously until desired consistency is reached.	Cook vegetables until tender. Process to a smooth purée for baby food or sauces; may need to add liquid for consistency.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper 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® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years 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.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.


Your Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Mini Chopper 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.

DISPOSAL/RECYCLING OF BATTERIES

This product uses two Li-ion rechargeable and recyclable batteries. At the end of the batteries' useful life, they should be recycled. These batteries must not be incinerated or composted. Li-ion batteries should not be put in municipal waste systems. Contact your local waste collection agency for proper recycling and disposal information for your area. Please do not attempt to dismantle the power handle to replace these batteries on your own. Damage could result to the unit.

NOTES:



POWERFUL. PORTABLE. CORDLESS.

©2020 Cuisinart

East Windsor, NJ 08520

Printed in China

20CE071790

IB-16735-ESP

Cuisinart®

EVOLUTION X™

S I N C A B L E

INSTRUCCIONES +
LIBRO DE RECETAS



MINI
PICADORA
INALÁMBRICA /
RECARGABLE

RMC-100



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones y medidas de seguridad antes del uso.

El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o heridas graves.

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cuerpo de la mini picadora inalámbrica/recargable EvolutionX™ en agua ni en ningún otro líquido. Nunca sumerja ninguna parte de la unidad en agua ni en ningún otro líquido, excepto el bol y la tapa. Si la unidad se cae en líquido, retirela inmediatamente del líquido. Limpie y seque cuidadosamente la unidad antes de continuar.
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.
4. No haga funcionar el aparato en presencia de explosivos o gases inflamables.
5. Para evitar las heridas, siempre desconecte la unidad del cable USB y del adaptador USB antes de instalar/sacar las cuchillas y/o los accesorios para limpiarlos o cualquier otro propósito.
6. Luces encendidas significan que el aparato está listo.
7. Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles después de haber quitado el seguro o encendido la unidad.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Para reducir el riesgo de herida grave o de daño al aparato, mantenga las manos y los

utensilios lejos de la cuchilla durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula, siempre que el aparato esté apagado.

9. LAS CUCHILLAS/HOJAS SON MUY AFILADAS; MANIPÚLELAS CON SUMO CUIDADO.

La cuchilla es extremadamente filosa; manipúlela con sumo cuidado al retirar, instalar o limpiarla. Espere hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil antes de abrir la tapa.

10. El adaptador USB y el cable USB deben ser conectados a una toma de corriente lejos del fregadero o de las superficies calientes.
11. No use un cable alargador/de extensión; Enchufe el adaptador USB directamente en una toma de corriente.
12. No intente usar el adaptador USB o el cable USB con ningún otro producto. Tampoco intente cargar las baterías con otro adaptador USB.
13. No conecte el cargador en exteriores.
14. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañando, o después 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.
15. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
16. Cerciórese de que el aparato está apagado, y espere hasta que el motor se haya detenido por completo, antes de instalar/sacar accesorios o limpiar el aparato.
17. Para uso doméstico solamente; no aprobado para uso comercial, ni para uso en exteriores.
18. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado (preparar comida y bebidas).
19. No instale/guarde la unidad a proximidad de una fuente de calor, de un aparato de cocción o de un fregadero.

-
20. Siempre desenchufe el adaptador USB antes de limpiar el cargador.
 21. No use el adaptador USB si está dañado; sustitúyalo inmediatamente.
 22. No incinere el aparato, aunque esté gravemente dañado; las baterías pueden explotar en un fuego.
 23. Este producto contiene baterías recargables de litio, las cuales deben reciclarse según las leyes vigentes al final de la vida útil del aparato. No queme ni coloque las baterías en un compostador, ya que pueden explotar por el calor.
 24. Las baterías pueden tener fugas bajo condiciones extremas. Si el líquido entra en contacto con la piel, (1) lave la piel rápidamente con agua y jabón y (2) neutralice con una solución ácida suave, tal como jugo de limón o vinagre. Si el líquido entra en contacto con los ojos, enjuáguelos inmediatamente con abundante agua por un mínimo de 10 minutos. Busque atención médica.
 25. Use solamente el adaptador USB provisto para cargar el aparato. Usar el adaptador USB provisto (salida: 5 V DC/2000 mA) para cargar otro tipo de batería recargable presenta un riesgo de incendio.
 26. No use el aparato con una batería recargable que no haya sido diseñada específicamente para él; Usar otra batería recargable para operar el aparato presenta un riesgo de herida o incendio.
 27. En condiciones abusivas, líquido puede ser eyectado de la batería. Evite el contacto con el líquido. En caso de contacto accidental, enjuague los ojos con abundante agua. En caso de contacto con los ojos, busque atención médica. El líquido que sale de la batería puede causar irritaciones o quemaduras.
 28. No intente modificar la batería recargable o el aparato, ni los use si están dañados; una batería dañada o modificada puede tener un funcionamiento anormal y causar un incendio, una explosión o heridas.
 29. No exponga la batería recargable ni el aparato al fuego o a un calor excesivo. Exponerlos al fuego o a temperaturas superiores a 265 °F (130 °C) puede provocar una explosión.
 30. Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico calificado, usando repuestos idénticos. No seguir estas instrucciones puede presentar un riesgo para el usuario.
 31. Temperatura ambiente recomendada para la carga: 50 °F (10 °C) a 104 °F (40 °C).
 32. Temperatura de almacenamiento recomendada: 50 °F (10 °C) a 104 °F (40 °C).
 33. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.
 34. 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.
 35. Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el adaptador y jálelo para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
 36. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el bol está debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
 37. Compruebe que la tapa está debidamente cerrada antes de encender el aparato.
 38. No intente forzar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.
 39. Procure no encender el aparato a menos que esté listo/a para usarlo. Compruebe que el interruptor está en la posición de apagado “OFF” antes de conectar la batería recargable al bloque-motor, de agarrar o de transportar el aparato. Para evitar el riesgo de accidente, mantenga los dedos alejados del interruptor cuando transporta el aparato, y compruebe que el interruptor está en la posición de apagado “OFF” antes de cargar el aparato.
-

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Agarre el aparato por la tapa y retírelo de la caja.
4. Gire la tapa del bol en sentido horario para abrir. Levante y retire la tapa.
5. Con cuidado, retire el inserto de cartón ubicado en el eje de la cuchilla.
6. LEVANTE CUIDADOSAMENTE LA CUCHILLA, SOSTENIÉNDOLA POR EL EJE DE PLÁSTICO. NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA YA QUE SON MUY AFILADOS.
7. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.

NOTA: Llene cuidadosamente el formulario de registro de su producto y mándelo a la dirección indicada.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de desembalaje	4
Piezas y características.....	5
Antes de empezar	6
Carga/Nivel de carga	6
Ensamblaje	6
Instrucciones de operación.....	7
Consejos	7
Limpieza y mantenimiento	8
Pautas de preparación	8
Garantía	11
Recetas	12

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Potente y portátil

¡Sin cable! Con una batería de iones de litio de 7.4 V y botones para picar y moler, esta picadora satisfará todas sus necesidades sin esfuerzo.

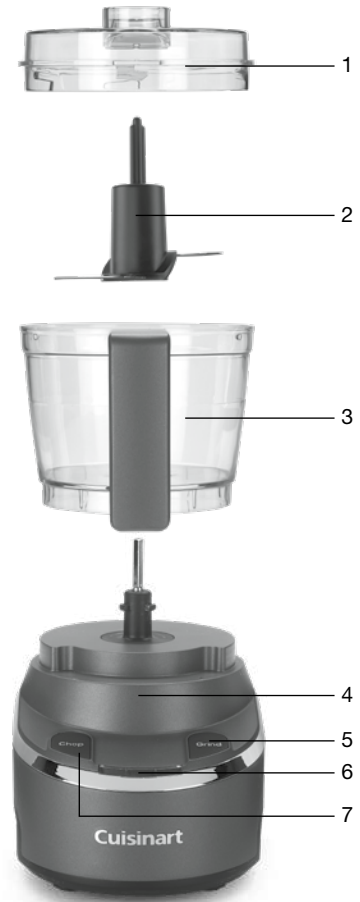
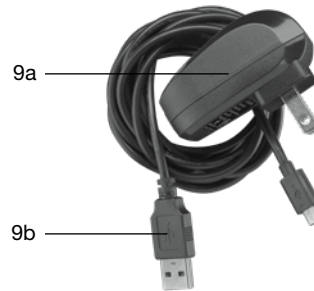
- 1. Tapa**
Gírela para bloquearla
- 2. Cuchilla Smart Power de Cuisinart**
cuchilla doble uso para picar y moler
- 3. Bol de 4 tazas (945 ml)**
para todas sus necesidades
- 4. Base/Bloque-motor**
- 5. Botón GRIND**
manténgalo presionado para moler continuamente, o presiónelo repetidamente para usar la función de pulso
- 6. Indicadores luminosos LED azules**
Primera luz parpadeante: batería < 40 % de su capacidad
Primera luz sólida y segunda luz parpadeante: batería entre el 40 % y el 70 % de su capacidad
Primera y segunda luces sólidas, y tercera luz parpadeante: batería entre el 70 % y el 95 % de su capacidad
3 luces sólidas: batería a más del 95 % de su capacidad.*
- 7. Botón CHOP**
manténgalo presionado para picar continuamente, o presiónelo repetidamente para usar la función de pulso

8. **Puerto de conexión del cable USB**
situado en la unidad trasera del bloque-motor, en la base de la unidad

9. **Para cargar**
Conecte el cable USB a la unidad

9a. **Adaptador/Cargador**

9b. **Cable USB**



ANTES DE EMPEZAR

Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato. Las baterías de su mini picadora inalámbrica/recargable EvolutionX™ no han sido completamente cargadas en la fábrica. Antes del primer uso, las deberá cargar hasta las 3 luces LED azules queden iluminadas. Véase la sección “Carga/Nivel de carga”, a continuación.

CARGA/NIVEL DE CARGA

Las baterías de la mini picadora inalámbrica/recargable EvolutionX™ no han sido completamente cargadas en la fábrica. Antes del primer uso, las deberá cargar hasta que las 3 luces azules de estado de carga queden encendidas. Una carga completa proporciona una autonomía de aprox. 20 minutos, dependiendo de lo que está procesando. Cargar la unidad completamente demora aprox. 2 horas.

CÓMO LEER EL INDICADOR DE CARGA

- Cuando la primera luz parpadea y las otras luces están apagadas, esto significa que la batería está **< 40 %** de su capacidad.
- Cuando la primera luz está sólida y la segunda luz parpadea, esto significa que la batería está **entre el 40 % y el 70 %** de su capacidad.
- Cuando la primera y segunda luces están sólidas, y la tercera luz parpadea, esto significa que la batería está **entre el 70 % y el 95 %** de su capacidad.
- Cuando tres luces LED del indicador de carga están encendidas/sólidas, esto significa que la batería está al **95 %** de su capacidad. NOTA: Una batería de iones de litio cargada al 95 % de su capacidad se considera completamente cargada.

FUNCIÓN DE CARGA RÁPIDA

Su mini picadora inalámbrica/recargable también cuenta con una función de carga rápida. Si el bloque-motor se queda sin energía, puede “cargar rápidamente” la unidad:

- 15 minutos de carga proporcionan **25 segundos de autonomía**.
- 30 minutos de carga proporcionan **1 minuto y 45 segundos de autonomía**.
- 60 minutos de carga proporcionan **5 minutos y 45 segundos de autonomía**.
- 2 horas de carga proporcionan **20 minutos de autonomía** (carga completa).

NOTA: No deje la unidad descargada por un tiempo prolongado, ya que esto puede afectar la vida de las baterías recargables.

ENSAMBLAJE

Después de lavar todas las piezas, siga las instrucciones de ensamblaje a continuación.

Coloque el aparato en una superficie plana y enchúfelo en una toma de corriente.

1. Coloque el bol sobre la base, encajando el centro del bol sobre el árbol del motor y girando ligeramente hacia la derecha, hasta que el bol caiga hasta el fondo del eje.
2. Gire el bol en sentido antihorario para sujetarlo.
3. Agarre CUIDADOSAMENTE la cuchilla por el eje e introdúzcala sobre el árbol del motor, sosteniéndola hasta que llegue al fondo del bol. **NUNCA TOQUE LA CUCHILLA.**
4. Coloque los ingredientes en el bol.
5. Coloque la tapa sobre el bol, la pata larga al lado derecho de la columna trasera
6. Gire la tapa en sentido antihorario para cerrar.
7. El aparato está listo.

OPERACIÓN

1. Instale el bol sobre la base. La abertura en la parte trasera del bol debe coincidir con la columna en la parte trasera de la unidad. Gire en sentido antihorario para sujetar.
2. Coloque los ingredientes en el bol. Cerciórese de que los alimentos están cortados en pedazos pequeños, y que el bol no está muy lleno.
3. Cierre la tapa.
NOTA: Debido a la potencia del motor, le recomendamos que sostenga el bol con una mano durante el funcionamiento.
4. Presione el botón CHOP (picar) o GRIND (moler), según su necesidad.
5. Suelte el botón para apagar el aparato.
6. ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTE INMÓVIL, y luego abra la tapa.
7. Desenchufe la unidad.
8. Retire la cuchilla, agarrándola cuidadosamente por la parte de plástico. NUNCA TOQUE LA CUCHILLA.
9. Saque los alimentos del bol con una espátula.
NOTA: Nunca haga funcionar la mini picadora con el bol vacío.

Consejo: Procese los alimentos secos antes de los líquidos para no tener que lavar el bol entre los dos.

CONSEJOS

PREPARACIÓN

Siempre corte los alimentos grandes en pedazos uniformes de aprox. ½ x ½ in. (1.5 x 1.5 cm); esto logrará resultados más homogéneos.

CANTIDAD

No sobrellene el bol; esto produce resultados inconsistentes y exige demasiada fuerza del motor. Use las cantidades indicadas en nuestras recetas como pauta. No llene el bol hasta más de los dos tercios de la

altura del eje central. **NOTA:** Debido a la potencia del motor, le recomendamos que sostenga el bol con una mano durante el funcionamiento. Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Si las tres luces LED empiezan parpadear durante el proceso y el motor se detiene, esto quiere decir que la protección se ha activado. Permita la unidad descanse al menos 2 minutos para recuperarse.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN

Use la función “CHOP” para picar, hacer puré y mezclar. Esta función es perfecta para picar alimentos suaves, tales como hierbas, ajo, cebolla y la mayoría de los quesos. También es ideal para hacer puré de vegetales, mayonesa y aderezos.

Nota: Es preferible oprimir repetidamente el botón CHOP para picar. Por lo general, 5 a 10 pulsaciones son suficientes para conseguir los resultados deseados. Compruebe la consistencia de los alimentos a menudo. Si pica los alimentos por demasiado tiempo, se licuarán.

Use la función “GRIND” (moler) para moler especias y picar alimentos duros, tales como granos de pimienta, semillas, chocolate y nueces.

Nota: Es preferible mantener oprimido el botón GRIND para moler. Según el tipo de alimentos, obtendrá los resultados deseados después de varios segundos (hasta 20 segundos para algunas semillas).

Si usa el aparato por más de 10 segundos, pulse cada 10 segundos para permitir que los alimentos vuelvan al fondo del bol; obtendrá resultados más uniformes.

Nunca haga funcionar el aparato continuamente por más de 1 minuto.

NOTA: Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el funcionamiento del aparato.

Sin embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

Para pedir accesorios de repuesto, comuníquese con nuestro servicio postventa al: 800-726-0190

CÓMO AGREGAR LÍQUIDO

Puede agregar líquido, tal como agua, aceite o saborizante durante el procesado. P. ej., puede agregar aceite para preparar mayonesa o aderezo.

Simplemente vierta el líquido por una de las dos aberturas en la tapa.

IMPORTANTE: Agregue líquido por una abertura a la vez, para permitir que el aire se escape por la otra. Si usa ambas aberturas al mismo tiempo, el líquido no fluirá con facilidad.

CÓMO DESALOJAR ALIMENTOS

Puede que los alimentos peguen al fondo o a las paredes del bol durante el procesado. Apague el aparato antes de desalojarlos. **ESPERE HASTA QUE LA CUCHILLA ESTÉ INMOVIL.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Las piezas de este aparato son anticorrosivas y fáciles de limpiar. Limpie todas las piezas antes del primer uso y después de cada uso. Examine cada pieza antes de ensamblar el aparato.

Si nota algún signo de deterioro, o si el bol está desconchado o rajado, **NO USE LA UNIDAD.**

Recomendamos que enjuague el bol, la cuchilla y la tapa inmediatamente después del uso para evitar que residuos de alimentos se sequen en ellos, lo que dificulta la limpieza. Lave la cuchilla, el bol, la tapa y la espátula en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas. Lave la cuchilla con cuidado.

Procure no dejar la cuchilla en agua jabonosa, donde la pueda perder de vista.

El bol, la tapa del bol, la tapa y cuchilla son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente). Coloque el bol (boca abajo) y la tapa (lado hondo hacia abajo) en la bandeja superior del lavavajillas. Coloque la cuchilla en la cesta para cubiertos. Tenga cuidado al sacar la cuchilla del lavavajillas. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo. Seque las piezas inmediatamente. Nunca sumerja la base/el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.

La mini picadora es compacta y puede guardarse en la encimera. Cerciórese de mantenerla desenchufada cuando no esté en uso.

Guarde el aparato ensamblado para evitar perder piezas. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.

La mini picadora es para **USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

Toda operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

PAUTAS DE PREPARACIÓN

Su nueva mini picadora inalámbrica/recargable EvolutionX™ permite picar, moler o procesar pequeñas cantidades de alimentos. Use las técnicas descritas en la tabla a continuación como pautas de preparación.

* Moler granos y especias puede rayar el bol y la tapa; esto no afectará el funcionamiento del aparato. Sin embargo, es buena idea usar el bol original para moler y comprar otro bol para otros usos.

Véase las pautas de preparación a continuación.

Alimento	Función/Técnica	Comentarios
Anchoa	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Escurrir antes de picar. Cortar a la mitad.
Tocino	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cocinar hasta que esté crujiente y secar con papel absorbente. Cortar en pedazos de 1 in. (2.5 cm).
Chocolate de repostería/chispas de chocolate	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	No procesar más de 1½ onzas (45 g) a la vez. Para resultados óptimos, congelar el chocolate por 3 a 5 minutos antes de picarlo. Cortar el chocolate en pedazos de ½ in. (1.5 cm).
Pan rallado	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Use pan del día anterior o pan fresco si desea preparar pan rallado suave. Cortar en pedazos de 1 in. (2.5 cm) o menos. Para preparar pan rallado con mantequilla, agregar una cucharadita (5 g) de mantequilla por rebanada después de rallar el pan; procesar para mezclar.
Mantequilla	CHOP. Procesar continuamente.	Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm). Usar queso a temperatura ambiente. Procesar hasta ¾ taza (175 g) a la vez. Revolver con ralladura de limón/naranja, ajo, hierbas o chalotes para preparar mantequillas aromatizadas.
Apio	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm).
Queso duro (Parmesano, Asiago, Romano, etc.)	CHOP. Pulsar 10 veces, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Quitar la corteza antes de picar. Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm). Si el tiempo lo permite, sacar del refrigerador unos 20 a 30 minutos antes de procesar. No procesar más de 4 onzas (115 g) a la vez.
Queso suave	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente.	Usar queso a temperatura ambiente.
Palitos de canela, nuez moscada y otras especias duras	GRIND. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en pedazos de 1 in. (2.5 cm). Las especias duras pueden rayar el bol y la tapa.*
Ralladura de limón/naranja	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Quitar la cáscara con un pelador de vegetales. Raspar la parte blanca con un cuchillo afilado. Cortar las tiras a la mitad. Agregar una pequeña cantidad de azúcar o sal para picar más fino.
Galletas picadas (galletas Graham, galletas Amaretti o macarrones)	CHOP. Pulsar 5 veces para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Usar galletas duras solamente. Cortar en pedazos de 1 in. (2.5 cm) o menos. Para preparar galletas picadas con mantequilla, agregar 1 cucharadita (5 g) de mantequilla derretida por galleta Graham o por 3 galletas regulares.
Frutas frescas o frutas del bosque congeladas	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Procesar frutas cocidas para preparar puré de frutas o papillas (agregar líquido si desea). Para preparar salsas de frutas del bosque frescas o congeladas, pulsar y luego procesar continuamente (agregar azúcar si desea).
Ajo	CHOP.	Pelar. Raspar el bol si es necesario.

Alimento	Función/Técnica	Comentarios
Jengibre fresco	CHOP. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en rodajas de ½ in. (1.5 cm). Raspar el bol si es necesario. No procesar más de 4 onzas (115 g) a la vez.
Cebolletas/Cebollines	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Cortar en trozos de ¾ de in. (2 cm).
Hierbas frescas	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Enjuagar y secar bien. Usar las hojas solamente.
Rábano picante	CHOP.	Pelar. Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm). No procesar más de 4 onzas (115 g) a la vez.
Puerro	CHOP.	Cortar las raíces y quitar las hojas duras. Lavar bien para eliminar la arena. Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm).
Carne	CHOP. Pulsar para picar o procesar continuamente para hacer puré (agregar líquido si es necesario).	Carne cruda: Refrigerar (no congelar) antes de procesar. Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm) y quitar el cartilago y la grasa suave. No procesar más de 4 onzas (225 g) a la vez. Procesar la carne cocinada fría o tibia. No procesar más de 4 onzas (225 g) a la vez. Cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm). Agregar líquido (p. ej., agua, caldo o líquido de cocción) si es necesario.
Champiñones/Hongos	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar champiñones frescos y firmes. Cortar en cuartos o en pedazos uniforme de un máximo de ¾ in. (1 cm).
Nueces	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Tostar primero para maximizar el sabor. Dejar enfriar completamente antes de picar. No procesar más de ½ taza (75 g) a la vez.
Aceitunas	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Usar aceitunas deshuesadas solamente. Escurrir bien.
Cebollas	CHOP. Pulsar 5 a 10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ (2 cm) o menos
Granos de pimienta	GRIND. Pulsar, y luego procesar continuamente hasta obtener a consistencia deseada.	Revolver con hierbas secas, especias o sal gruesa para preparar adobos. Los granos de pimienta pueden rayar el bol y la tapa.*
Pimientos frescos	CHOP. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Sacar el corazón y cortar en pedazos de ½ in. (1.5 cm). No procesar demasiado.
Semillas, granos, frutas del bosque secas	GRIND. Pulsar para romper, y luego procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.	Semillas de cilantro, comino, eneldo, sésamo, amapola, bayas de enebro, etc.
Chalotes	CHOP. Pulsar 5 a 10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar y cortar en pedazos de ¾ in. (2 cm) o menos.
Vegetales cocidos	CHOP. Pulsar 5 a 10 veces para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.	Cocinar los vegetales hasta que estén suaves. Procesar hasta obtener un puré suave para preparar papillas o salsas (agregar líquido si desea).

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una mini picadora inalámbrica/recargable compacta EvolutionX™ de Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado 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 de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return, o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.


Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye 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 deben llamar al servicio 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 aún está bajo garantía.

RECICLAJE DE LAS BATERÍAS

Este producto cuenta con dos baterías recargables y reciclables de iones de litio, las cuales deben ser recicladas al final de su vida útil. No queme las baterías, ni las coloque en un compostador. Tampoco se deben tirar las baterías de iones de litio con el resto de la basura. Para más información acerca del reciclaje de las baterías, comuníquese con las autoridades locales en materia de reciclaje y eliminación de desechos. No intente desarmar el bloque-motor para cambiar las baterías; esto puede dañar el aparato.

NOTAS:



POTENTE . PORTÁTIL . INALÁMBRICA .

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
20CE071790
IB-16735-ESP