

Cuisinart®

Electric Knife Set with Cutting Board

CEK-4'



Instruction Booklet

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:

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 electric shock, do not put the knife handle in water or other liquids. If handle or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **Do not reach into the liquid.**
4. 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.
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 Repair Center for examination, repair, mechanical or electrical adjustment.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric 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. Do not operate knife in water or under running water.
12. Unplug cord from outlet when inserting, removing or changing blades.
13. Blade and fork are sharp. Handle carefully. Always handle with hand away from cutting edge. Always store blade with cutting edge away from you.
14. 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.

15. 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.

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	5
How to Carve Ham on the Bone.	6
Warranty	6

UNPACKING INSTRUCTIONS

IMPORTANT PLEASE READ

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

- Fork
- Knife Handle
- Universal Blade
- Bamboo Cutting Board and Storage Tray
- Instruction Booklet

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

1. Place the gift box containing your Cuisinart® Electric Knife Set 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 foam plastic blocks from each side of the unit.
5. Lift unit off the corrugated tray.
6. Place the unit on a counter or table and read the instructions thoroughly before using.
7. 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. ON/OFF Control (not shown):

One touch, pressure-activated ON/OFF trigger control for simple operation. Convenient for left- or right-hand use.

2. Handle:

Elegant, ergonomic handle reflects look and feel of fine cutlery.

3. Electrical cord:

5-foot cord for maximum flexibility.

4. Safety Button:

One touch locks or unlocks the ON/OFF control for safety. Keep the safety button locked when knife is not in use.

5. Blade Release Buttons:

Easy inserting, removing or changing blades.

6. Fork

7. Blade:

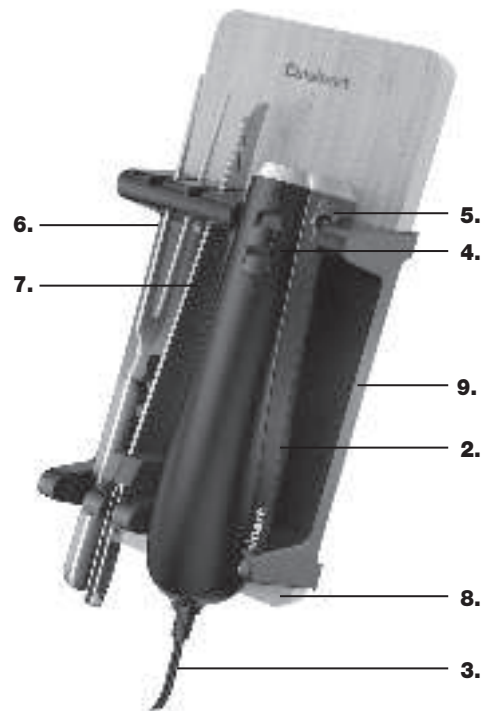
A universal, single blade.

8. Bamboo Cutting Board:

Compact, durable, stores under tray.

9. Storage Tray:

Safely stores power handle, blade, fork and cutting board.



USE AND CARE

Assembling the Blade:

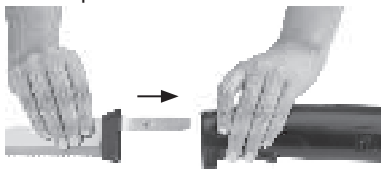
1. Remove protective sleeves.
Before first use, wash blade in hot, soapy water or the dishwasher.
CAUTION: BLADE IS SHARP. HANDLE WITH CARE.
Dry thoroughly.

Using your Cuisinart® Electric Knife:

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

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

2. **To insert the Serrated Blade, first assemble the 2-piece, Serrated Blade by inserting the rivet on one blade into the keyhole of the other blade. Press in blade release buttons on both sides of handle and insert blade tabs into the two slots in handle. Release buttons to lock in place.**



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.

3. **Operating Knife:**
Push Lock/Unlock safety switch forward to Unlock position and hold.



While continuing to push the lock/unlock safety switch forward, squeeze and hold the On/Off trigger as you cut, keeping blades parallel to cutting surface.



Release grip on Lock/Unlock switch.
NOTE: Blade automatically stops and Lock/Unlock switch returns to Lock positions when trigger is released.

4. Storage Tray safely stores power handle, blade, fork and cutting board after use.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE



1. To remove the blade, unplug the knife. Squeeze the Blade Release Buttons 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 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 the 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.

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.

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 4 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 afterward.

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 early 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, chickens 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 pro-

cedure 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 to 20 minutes per pound. This is only an estimate, so be sure to use a meat thermometer to 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 fully 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!

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Electric Knife Set ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or non-household uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of god or other events beyond Cuisinart's control;
- Though necessary repairs and maintenance might be performed by any company, damage caused by you or any nonauthorized third party, may void, this Limited Warranty;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart, may void, this Limited Warranty; and

- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit the website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

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

California Residents Only

The three (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) 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 with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

**Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE93730

IB-18385-ESP-D

Cuisinart®

Cuchillo eléctrico con tabla de cortar

CEK-4'



Manual de instrucciones

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:

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 descarga eléctrica, no coloque el mango del cuchillo en agua ni en ningún otro líquido. Si el mango se cae al agua, desenchufe el cable inmediatamente; **no toque el agua.**

4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales, o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas 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 el enchufe están dañados, después de un

mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados o provistos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica 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. Para evitar los riesgos de daño al cable, incendio o electrocución, no permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluso hornillas.

11. No haga funcionar el aparato en agua o bajo agua corriente.

12. Desconecte el cable de la toma de corriente antes de instalar, retirar o cambiar la hoja.

13. La hoja del cuchillo y el tenedor son muy filosos; manipúelos con mucho cuidado. Siempre sostenga la hoja por el lado opuesto al filo. Siempre guarde la hoja de manera que el filo apunte hacia el lado opuesto a su cuerpo.

14. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete.

Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si

este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

15. Oriente el cable con cuidado, de manera que la hoja del cuchillo no lo pueda dañar durante el corte.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO:

el cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

ÍNDICE

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

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

IMPORTANTE - LEER ATENTAMENTE

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

- Tenedor
- Mango
- Hoja universal
- Tabla de cortar de bambú
- Bandeja de almacenaje
- 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 los bloques de plástico ubicados en cada lado del aparato.
5. Quite el inserto de cartón.
6. Coloque el aparato sobre una mesa / encimera y lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.
7. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Botón de encendido/apagado (no ilustrado):

El cuchillo se enciende al oprimir el gatillo y se apaga al soltarlo, para una operación sencilla. Perfecto para usuarios diestros o zurdos.

2. Mango:

Elegante mango ergonómico que refleja el aspecto de la cuchillería fina.

3. Cable:

Cable de 1.50 m, para mayor comodidad.

4. Interruptor de seguridad:

Bloquea el botón de encendido/apagado, para mayor seguridad. Mantenga el botón de seguridad bloqueado cuando no usa el cuchillo.

5. Botón de liberación de la hoja:

Para facilitar la instalación, la remoción y el cambio de la hoja.

6. Tenedor

7. Hoja:

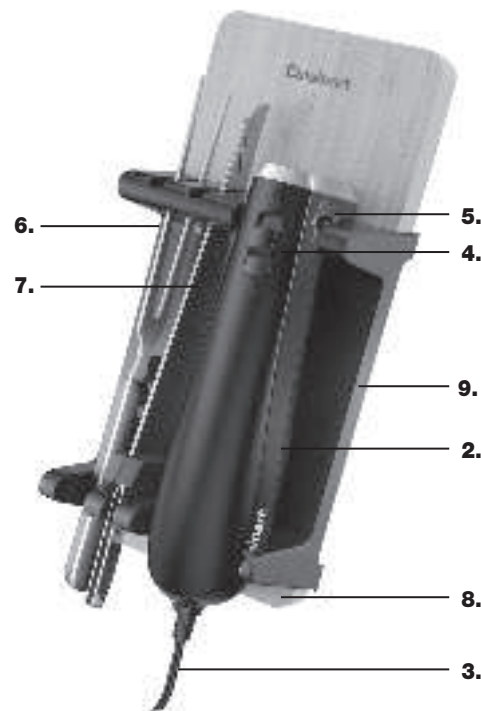
Hoja universal multiuso.

8. Tabla de cortar de bambú:

Compacta y duradera. Se guarda debajo de la bandeja.

9. Bandeja de almacenaje:

Para guardar de manera segura el mango del cuchillo, la hoja, el tenedor y la tabla de cortar.



INSTRUCCIONES DE USO

Ensamblaje e instalación de la hoja:

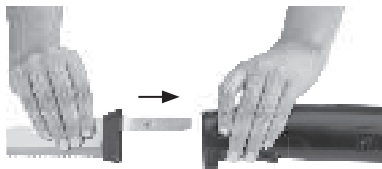
1. Quite las fundas protectoras.
Antes del primer uso, lave la hoja en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas. **PRECAUCIÓN: LA HOJA ES MUY FILOSA; MANIPÚLELA CON CUIDADO.**
Seque bien.

Modo de empleo de su cuchillo eléctrico Cuisinart®:

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

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

2. **Para ensamblar la hoja dentada de dos piezas:** inserte el remache de la hoja grande en el ojo de la hoja pequeña. Presione ambos botones de liberación de la hoja e introduzca las “patas” de la hoja en las dos hendiduras en el mango. Suelte los botones de liberación para sujetar la hoja.



Precaución: NUNCA ponga la mano encima de la hoja durante el funcionamiento, ya que esta se mueve hacia delante y atrás.

3. **Funcionamiento:**
Ponga el botón de bloqueo de seguridad en la posición “UNLOCK” para desbloquear la hoja, y manténgalo en esta posición.



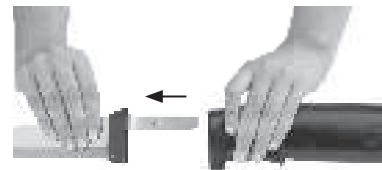
Apriete y mantenga apretado el gatillo para cortar; sostenga el cuchillo de manera que las hojas estén paralelas a la superficie de corte.



Después de terminar, suelte el botón de bloqueo de seguridad. **NOTA:** la hoja se detendrá automáticamente y el botón de bloqueo de seguridad regresará automáticamente a la posición “LOCK” (bloqueado) al soltar el gatillo.

4. **Bandeja de almacenaje** Para guardar de manera segura el mango del cuchillo, la hoja, el tenedor y la tabla de cortar.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE



1. Desenchufe el cuchillo antes de sacar la hoja. Presione los botones 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 en 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 tales como pavo, pollo, salami, jamón y carnes asadas, también puede cortar frutas como melón y piña, verduras como calabaza, berenjena y calabacín/calabacita, así como quesos duros.

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 por 15 a 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; esto puede 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 delgadas, uniformes y del mismo largo que la pechuga. Las lonchas estarán 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.

CÓMO TRINCHAR JAMÓN CON HUESO

1. Sacar el jamón del horno, cubrir sin apretar con papel de aluminio y dejar reposar por 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.

CÓMO ASAR Y TRINCHAR PAVO

Chef Steven ShipleyProfesor de arte culinario de 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. Cerciérese de colocar el pavo en una bandeja para recoger el líquido. Si lo descongela en agua, sumerja el pavo entero (aún envuelto en plástico) en agua fría, la pechuga apuntando hacia abajo. Necesitará 30 minutos por cada libra (455 g) de carne. Cerciérese 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. Quite 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 negra recién molida. Cerciérese 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. Mójesel 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. Cerciérese de alisar la piel después de esto.

Pique cebollas, zanahorias, apio y los menudillos (incluso el cuello) y disponga la mezcla en el fondo de una bandeja para asar. Ponga una parrilla encima, y luego el pavo. Cubra el pavo con papel de aluminio y refrigérela. Esto puede hacerse el día anterior o el mismo día, siguiendo los mismos pasos. Guarde el pavo en el refrigerador hasta el momento de cocinar, 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 hornearlo; 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) por aproximadamente 15 a 20 minutos por libra (455 g) de carne. Esta es solamente una estimación; cerciérese 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. Recuerde quitar el papel de aluminio 30 minutos antes del final de la cocción para que el pavo se dore uniformemente. ¡Cerciérese de que su pavo está 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 cocinado, cerciérese de 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 por 20 minutos o más. Esto es un paso muy importante que permite que los deliciosos jugos en el pavo se asienten.

Para preparar la salsa: para preparar una salsa básica, retire la parrilla de la bandeja y cuele cuidadosamente el jugo de cocción del pavo. Permita que los jugos se asienten por unos minutos para que se separe la grasa. Muchos cocineros licuan 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 trinchante (un tenedor de dos dientes para carne). Usar un cuchillo eléctrico hará que esta tarea sea rápida y placentera. Primero, aleje suavemente el muslo del pavo 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 acompañamientos 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!

Garantía Limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que este Producto Cuisinart® estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios, los daños causados por usted o por terceros no autorizados pueden anular esta Garantía Limitada;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y

- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin

de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

Garantía de sin dificultades

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry//> o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair inspeccionará el Producto y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsar el Producto en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

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 de atención al cliente Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

Residentes de California

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos

Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTenga EL PRODUCTO), INCLUSO SI CONAIR HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS

TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

**Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE93730

IB-18385-ESP-D