

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Electric Meat Grinder

MG-100 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **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 PLUG AND PULL FROM THE OUTLET. NEVER PULL FROM THE POWER CORD.**
3. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquids.
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.
6. Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
7. 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.
8. Never feed food by hand; always use the pusher. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving discs during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the Cuisinart® Electric Meat Grinder.
9. Do not use outdoors, or use for other than its intended use.
10. **WARNING – THE CUTTING BLADE IS SHARP; HANDLE WITH CARE BOTH WHEN USING AND WHEN CLEANING.**
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, come into contact with sharp edges, or touch hot surfaces.
12. Do not pull on the power cord to disconnect.
13. Never plug in the appliance where water may flood the area.
14. Place the appliance on a firm and stable surface.
15. **NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE FOOD CHUTE (GRINDER/FEEDER HEAD) WHILE GRINDER IS IN OPERATION.**
16. Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc., where it can be pushed off or fall.
17. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
18. Never use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
19. Do not use fingers to scrape food away from cutting blade while appliance is plugged in. Laceration may result.
20. Use the unit only when completely assembled.
21. Do not leave the Cuisinart® Electric Meat Grinder unattended while it is running.
22. Before using for the first time, remove all packaging and wash and dry parts.
23. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit the outlet perfectly, reverse the plug. If it should still not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
24. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CONTENTS

Important Safeguards..... 2

Features 3

Assembling 4

Cleaning and Maintenance..... 6

Tips and Hints..... 6

Recipes 6

Warranty..... 14

FEATURES

- 1. ON/OFF/REVERSE switch
- 2. Motor housing
- 3. Attachment opening
- 4. Food pusher and lid
- 5. Aluminum hopper
- 6. Grinder/feeder head
- 7. Feed screw pin
- 8. Cutting blade
- 9. Cutting plate (medium)
- 10. Cutting plate (coarse)
- 11. Sausage attachment (small)
- 12. Sausage attachment (large)
- 13. Screwing ring nut
- 14. Sausage spacer
- 15. Power cord (not shown)



ASSEMBLING

Make sure unit is unplugged while assembling.

Assemble the meat grinder feeder head prior to attaching to the housing.

1. Insert the feed screw pin into the open end of the attachment.



2. Place the cutter with the flat side facing out toward you over the feed screw pin (this is an important step or the meat grinder will not work).



3. Place the grinding plate over the cutter on the feed screw pin. Align tabs with notches.



4. Screw on the ring nut by turning it clockwise and hand lightly tighten. Do not over tighten.
5. Fit the hopper onto the top of the meat grinder and put a mixing bowl under the grinder to catch food.
6. Insert grinder/feeder head tightly into attachment opening. Twist on to lock.
7. Use the food pusher to gently feed food, one piece at a time. Do not overload the feed tube. Do not force the food into the grinder/feeder head.

CUTTING PLATES

Medium Cutting Plate – Great for ground meat used in soups, or for relishes

Coarse Cutting Plate – Great for ground meat used in chili and sausages, or for vegetables

**THESE PLATES ARE NOT DISHWASHER SAFE.
PLEASE HAND-WASH ONLY!**

DRY COMPLETELY AND COAT IN VEGETABLE OIL.

NOTE – REVERSE SWITCH

If the motor slows or stops, it may be due to jammed food. Immediately switch the Cuisinart® Electric Meat Grinder to its OFF position. Put the On/Off/Reverse switch in the REVERSE position to push the food in the opposite direction. Put the On/Off/Reverse switch in the ON position and turn the Electric Meat Grinder on again. If the Electric Meat Grinder should get jammed again, you may need to switch it off, unplug, disassemble the grinder head, and clean the internal parts.

HOW TO USE

1. Before first use, wash and dry all parts of the Cuisinart® Electric Meat Grinder.
2. Place the Cuisinart® Electric Meat Grinder on a stable work surface.
3. Make sure the On/Off/Reverse switch is in the OFF position.
4. Secure the meat grinder assembly to the unit.
5. Insert plug into wall outlet.
6. Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinder tube to catch food.
7. Switch appliance to ON position. The Cuisinart® Electric Meat Grinder must ALWAYS be ON before adding food.
8. Place food on the hopper and use pusher to feed food through opening.

SAUSAGE MAKER

Assembling Sausage Maker Attachment

Assemble the sausage maker attachment prior to attaching to the housing.

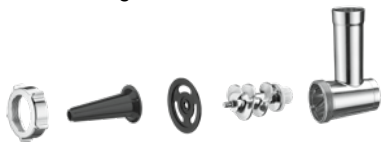
1. Insert the feed screw pin into the open end of the grinder.



-
2. Place the sausage spacer with the notches fitting into the notch openings on the feed screw pin.



3. Place the sausage nozzle onto the ring nut and screw it onto the meat grinder nozzle by turning it clockwise and lightly hand tighten. Do not over tighten.



NOTE: To avoid over-stretching and splitting the casing, do not make the sausages too thick. The meat mixture will expand slightly during cooking.

To Form Individual Sausages

1. Lay long sausage on flat tray and poke hole all over with a sharp object, similar in size to a needle or cake tester, to prevent air pockets from forming.
2. Twist into sausages – you choose the size – by twisting each “sausage” first forward, then backward, to prevent them from untwisting.
3. Pierce any air pockets you see.
4. For best results, dry uncovered in refrigerator for about 6 hours, then flip and dry another 6 hours before cooking.

TO MAKE SAUSAGES

The sausage attachments allow you to blend meats and spices for homemade sausages.

1. If you have purchased dry casings, they must be soaked in cold water until they become soft and pliable, and then rinsed under lukewarm water, being sure that the water is running *through* the casings. Assemble the Electric Meat Grinder with sausage maker attachment per instructions on page 4–5.
2. Grind meat and seasonings of your choice, following the instructions on page 4.
3. Place ground meat in the hopper and turn the unit ON. Push the meat into the die-cast hopper opening with pusher until the mixture appears at the end of the sausage attachment. Turn the unit OFF and tie a knot at the end of the 2-inch casing overhang.
4. Turn unit ON and feed more ground meat into the die-cast hopper opening until all the meat has been used or the casing is approximately 2 inches from being completely full.
5. Turn unit OFF, remove the end of the casing from the sausage attachment, and tie a knot in the open end of the casing. Use a knife or needle to poke holes in the length of sausage to let out air bubbles.
6. Sausages can be made to the desired length by twisting the casing at intervals.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the ring nut.
2. Disassemble and wash each part in warm, soapy water. Dry all of the parts thoroughly. Do not put any of the metal parts in a dishwasher. Pusher is top rack dishwasher safe.
3. Reassemble.
4. Wipe the grinding plates with vegetable oil and wrap each plate with greaseproof paper. This will prevent discoloring/rusting.
5. Store the sausage attachments and grinding plates inside the pusher and attach the lid.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TIPS AND HINTS

A wide variety of meat dishes, homemade sausages, chunky spreads, relishes, and purées are all great ways to use the meat grinder. With your own meat grinder you know exactly what is going into your food. You are able to control the ingredients you use such as cuts of meat, fat, salt and spices.

For grinding:

- Meat should be very well chilled before grinding. Should meat heat up while grinding, pause and re-chill meat before grinding again. Keeping the meat below 45°F is ideal for grinding and sausage making.
- Cut meat into small 1- to 2-inch cubes for grinding, removing any skin, but keeping all of the fat.
- Fatty, cheaper cuts of meat are perfect for the grinder. Fat gives flavor and juiciness to ground meats and sausages.
- Coarse plate – Use for coarse-ground textured items such as coarsely ground beef for chili, relishes, sauces and salsas.
- Medium plate – Use for medium-ground textured items, such as medium-ground meat for sausage, meatballs or meatloaf.
- Be sure to refrigerate any ground meats immediately. Cook or freeze within 1 or 2 days.
- If grinding bread for breadcrumbs, make sure to use dry or toasted bread.
- When grinding meats or filling sausages:

After the last piece of meat has gone through the chute, place a slice of bread through the machine in order to clear the last bit of ground meat or to clear the sausage nozzle of ground meat.

For making sausages:

- Soak natural casings in water for at least 30 minutes to an hour and then allow lukewarm water to run through the entire casing to remove any excess salt.
- Be sure to fill the entire casing and then prick all over to release air before twisting into individual links.
- For casings, 2 feet of medium hog casings accommodates 1 pound of meat.
- Casings can be difficult to find. The best places to try are either your local butcher or websites geared to sausage making.
- Taste your mixture first before stuffing into casings. Cook a small amount of the mix in a skillet until it's cooked through.

RECIPES

Breakfast Sausage	7
Chicken and Apple Sausage	7
Sweet Italian Sausage	7
Chorizo	8
Duck Sausage	8
Lamb Merguez	8
Spicy Venison Sausage	9
Spicy Green Chile and Chicken Sausage	9
Simply Rich Burgers	9
Mediterranean Lamb Sliders	10
Chicken Burgers with Mango-Avocado Salsa	10
Bolognese	11
Meatballs	11
Super Chili	12
Turkey Meatloaf	12

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty (U.S. and Canada only)

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Electric Meat Grinder that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Electric Meat Grinder 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® Electric Meat Grinder 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-assistance/product-inquiry/>**. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® Electric Meat Grinder 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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2021 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

19CE065180

Trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-14254-ESP-B

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Moledora de carne eléctrica

Serie MG-100

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

2. **APAGUE (“OFF”) Y DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO, ANTES DE INSTALAR/SACAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO. PARA DESENCHUFAR, AGARRE EL ENCHUFE Y JÁLELO PARA SACARLO DE LA TOMA DE CORRIENTE. NUNCA JALE EL CABLE.**

3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido.

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

5. Evite el contacto con las piezas móviles.

6. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente, ni adentro de un horno caliente; tampoco lo ponga en el lavavajillas.

7. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.

8. Nunca introduzca la mano en la boca de llenado. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa y utensilios lejos de las rejillas durante el funcionamiento.

9. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.

10. **ADVERTENCIA – LA CUCHILLA ES MUY AFILADA; MANIPÚLELA CON SUMO CUIDADO, TANTO DURANTE EL USO COMO DURANTE LA LIMPIEZA.**

11. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes o tajantes.

12. No jale el cable para desconectar el aparato.

13. Nunca enchufe el aparato en un lugar donde pueda quedar sumergido en agua.

14. Ponga el aparato sobre una superficie llana y segura.

15. **MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CABEZA/BOCA DE ALIMENTACIÓN DURANTE EL USO.**

16. No coloque el aparato cerca del borde de una mesa o encimera, de donde pueda ser empujado o caerse.

17. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.

18. Nunca limpie el aparato con productos o materiales abrasivos.

19. No limpie las rejillas con los dedos mientras el aparato está enchufado; esto puede provocar laceraciones.

20. Cerciérese de que la unidad esté debidamente ensamblada antes de usarla.

21. No descuide ni abandone el aparato durante el funcionamiento.

22. Lave y seque todas las piezas antes del primer uso.

23. El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invíértela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

24. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Características.....	3
Ensamblaje	4
Limpieza y mantenimiento	6
Consejos útiles	6
Recetas	6
Garantía.....	14

CARACTERÍSTICAS

1. Botón de ENCENDIDO/APAGADO/REVERSA
2. Bloque-motor
3. Abertura de conexión
4. Empujador y tapa
5. Tolva de acero inoxidable
6. Cabeza de alimentación
7. Tornillo de alimentación
8. Cuchilla
9. Rejilla mediana
10. Rejilla gruesa
11. Accesorio para embutidos (pequeño)
12. Accesorio para embutidos (grande)
13. Tuerca de fijación
14. Separador de salchichas
15. Cable (no ilustrado)



ENSAMBLAJE

Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de ensamblarlo.

Ensamble la cabeza *antes* de conectarla a la unidad principal.

1. Introduzca el tornillo de alimentación en la boca de salida de la cabeza.



2. Coloque la cuchilla sobre el tornillo de alimentación, el lado plano apuntando hacia fuera (esto es importante, o la moledora no funcionará).



3. Instale la rejilla deseada sobre la punta del tornillo de alimentación, alineando las patas con las muescas.



4. Coloque la tuerca de sujeción sobre la boca de salida y gire en sentido horario (a mano) para apretar ligeramente. No apriete demasiado.
5. Coloque la tolva arriba del aditamento y ponga un bol debajo del mismo.
6. Conecte la cabeza a la unidad principal. Gire para sujetar.
7. Coloque los alimentos en la tolva y utilice el empujador para introducir los pedazos en la boca de alimentación, un pedazo a la vez. No sobrellene el conducto de alimentación. No empuje los alimentos con mucha fuerza.

REJILLAS

Rejilla mediana – Ideal para moler carne para sopas, salsas y picadillos.

Rejilla gruesa – Ideal para moler carne para chile y salchichas. También puede usarse para picar vegetales.

LAS REJILLAS NO SON APTAS PARA LAVAVAJILLAS. LÁVELAS A MANO SOLAMENTE.

SÉQUELAS BIEN Y ENGRÁSELAS CON ACEITE VEGETAL.

NOTA – INTERRUPTOR DE REVERSA

El motor puede perder velocidad o detenerse si alimentos están trabados en la moledora. Si esto ocurriera, apague (“OFF”) inmediatamente el aparato. Ponga el interruptor en la posición “REVERSE” (reversa) para empujar los alimentos en la dirección opuesta. Después, encienda de nuevo el aparato, poniendo el interruptor en la posición “ON”. Si el aparato volviera a detenerse, apáguelo, desconéctelo y desarme la cabeza para limpiar las piezas.

MODOS DE EMPLEO

1. Lave y seque todas las piezas antes del primer uso.
2. Coloque el aparato sobre una superficie llana y segura.
3. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado “OFF”.
4. Conecte la cabeza a la unidad principal.
5. Conecte el cable a una toma de corriente.
6. Coloque un plato o un cuenco ancho y poco profundo bajo la salida de la cabeza.
7. Encienda el aparato, poniendo el interruptor en la posición “ON”. **IMPORTANTE:** siempre encienda el aparato antes de agregar alimentos.
8. Coloque los alimentos en la tolva y utilice el empujador para introducir los pedazos en la boca de alimentación.

USO COMO EMBUTIDORA DE CARNE

Ensamblado del aditamento embutidor de carne

Ensamble la cabeza *antes* de conectarla a la unidad principal.

1. Introduzca el tornillo de alimentación en la boca de salida de la cabeza.



2. Instale el separador de salchichas sobre la punta del tornillo de alimentación, alineando las muescas del separador con las aberturas en el tornillo de alimentación.



3. Introduzca el embudo deseado en la tuerca de sujeción y coloque la tuerca sobre la boca de salida, girando en sentido horario (a mano) para apretar ligeramente. No apriete demasiado.



CÓMO HACER SALCHICHAS

Los accesorios para embutidos permiten hacer salchichas frescas con carne presazonada.

1. Si usa tripas secas, permita que remojen en agua fría hasta que se suavicen. Luego, enjuáguelas en agua tibia, asegurándose que el agua *pase por toda* la tripa. Conecte la cabeza ensamblada a la unidad principal.
2. Muela la carne y las especias deseadas, según las instrucciones en la página 4.
3. Coloque los pedazos de carne en la tolva y encienda ("ON") el aparato. Empuje la carne en la boca de alimentación hasta que la carne

molida empiece a salir del accesorio para embutidos. Apague ("OFF") el aparato y haga un nudo al final de la tripa.

4. Encienda ("ON") de nuevo el aparato y siga llenando la salchicha, dejando aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) de tripa vacía.
5. Apague ("OFF") el aparato, retire la tripa del accesorio para embutidos y ate un nudo al final de la misma. Pinche la salchicha todo a lo largo, usando un cuchillo o una aguja, para eliminar las burbujas de aire.
6. Si desea hacer ristra de salchichas, tuerza la tripa a intervalos regulares.

NOTA: para evitar estirar o reventar la tripa, no haga salchichas muy gruesas. La carne se dilatará ligeramente durante la cocción.

Para formar ristra de salchichas

1. Coloque la salchicha larga sobre una bandeja plana y haga agujeros todo a lo largo con una aguja o un probador de pastel para evitar que se formen burbujas de aire.
2. Tuerza la tripa en los lugares deseados, primero en una dirección y luego en otra para evitar que la tripa se desenrolle.
3. Pinche las burbujas de aire.
4. Para obtener mejores resultados, permita que la salchicha se seque (destapada) en el refrigerador por aproximadamente 6 horas. Luego, voltéela y permita que se seque por 6 horas más antes de cocinarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1. Desenrosque la tuerca de sujeción.
- 2. Desarme la cabeza y lave todas las piezas en agua jabonosa tibia. Seque bien todas las piezas. No meta ninguna pieza metálica al lavavajillas. El empujador es apto para lavavajillas (bandeja superior solamente).
- 3. Vuelva a ensamblar la cabeza.
- 4. Cepille las rejillas con aceite vegetal y envuélvalas individualmente en papel encerado para evitar la decoloración y la oxidación.
- 5. Coloque las rejillas y los embudos adentro del empujador y cierre la tapa.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

El aditamento moledor/embutidor es perfecto para preparar una variedad de salchichas caseras, patés, picadillos y purés. Moler su propia carne le permite elegir los ingredientes, controlando el tipo de carne, la cantidad de grasa, la cantidad de sal y las especias en las recetas finales.

Para moler/picar:

- Refrigere la carne antes de molerla/picarla. Si la carne se calienta, refrigérela antes de molerla/picarla. Para resultados óptimos, mantenga la carne a una temperatura inferior a 45 °F (7 °C).
- Corte la carne en cubos de 1–2 pulgadas (1.5–2.5 cm), quitando la piel pero no la grasa.
- Los cortes más baratos y grasosos son perfectos para moler/picar. La grasa da sabor a la carne molida y a las salchichas, y las mantiene jugosas.
- Rejilla gruesa – úsela para conseguir una textura gruesa, por ej. para moler/picar res para hacer chile o ingredientes para hacer picadillos y salsas.
- Rejilla mediana – úsela para conseguir una textura mediana, por ej. para moler/picar carne para hacer salchichas, albóndigas o pan de carne.
- Cerciórese de refrigerar la carne molida/picada inmediatamente. Cocine o congele la carne dentro de 1–2 días.
- Cuando use la moledora para rallar pan, cerciórese de usar pan seco o tostado.

- Después de moler/picar carne o rellenar salchichas, procese una rebanada de pan; esto limpiará el mecanismo interno y el embudo.

Para hacer salchichas:

- Remoje las tripas en agua por 30–60 minutos para suavizarlas, y luego enjuáguelas en agua tibia para eliminar el exceso de sal.
- Cerciórese de llenar toda la tripa, y luego haga agujeros todo a lo largo antes de torcer la tripa para hacer ristas.
- Una tripa de cerdo de 2 pies (60 cm) tiene capacidad para 1 libra (455 g) de carne.
- Si no encuentra tripa, visite su carnicería local o busque en Internet, en sitios especializados.
- Pruebe la mezcla *antes* de rellenar la tripa, cocinando una pequeña cantidad en un sartén.

RECETAS

Salchicha de desayuno	7
Salchicha de pollo con manzana	7
Salchicha italiana dulce	7
Chorizo	8
Salchicha de pato	8
“Merguez” de cordero	8
Salchicha de venado picante	9
Salchicha de pollo picante con chile verde	9
Simplemente succulentas hamburguesas	9
Mini hamburguesas mediterráneas de cordero	10
Hamburguesas de pollo con salsa de mango-aguacate	10
Salsa boloñesa	11
Albóndigas	11
Súper chile con carne	12
Pan de pavo	12

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un aparato Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. 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 utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia 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, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituirá el producto, o reembolsará 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 su 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 **<https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>**. O llame 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 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 posventa de Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

NOTAS:

©2021 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

19CE065180

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

IB-14254-ESP-B