

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



CookFresh™ Digital Glass Steamer

STM-1000

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

Carefully read all instructions before using this appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or base of steamer in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children.
4. Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or removing contents from steamer.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to nearest Cuisinart service facility for examination, repair, and/or mechanical or electrical adjustment.
6. The use of attachments, other than those recommended by Cuisinart, may cause fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
7. Do not use outdoors.
8. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into the glass steaming pot.
9. Do not let cord hang over edge of counter or table or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Be certain the steamer lid is securely in place before operating appliance. Never operate without the lid securely in place.
11. This appliance is intended for household use only.

12. Wash all parts before first use.
13. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK OR FIRE, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**
14. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. To disconnect, press START/STOP to turn unit off, then remove plug from wall outlet.
17. Do not use appliance for other than its intended use.
18. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
19. 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

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks of injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:

- 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTICE: This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other).To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug.
If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

UNPACKING INSTRUCTIONS

Place the box containing the Cuisinart® CookFresh™ Digital Glass Steamer on a flat, sturdy surface before unpacking. Open box and remove instruction book and any printed materials from top of box.
Remove packing materials and all components.
CAUTION: Remove glass bowl carefully.
Check the Features and Benefits section to ensure you've removed all parts. Place all packing materials back into the gift box and save, in the event that future shipping of the item is needed.

BEFORE THE FIRST USE

Before using your Cuisinart® CookFresh™ Digital Glass Steamer for the first time, remove any dust from shipping by wiping the housing, steam tower, and control panel with a damp cloth.
The removable water reservoir, lid, steaming pot and steaming tray should be hand-washed in hot, sudsy water and thoroughly rinsed.
Before using your steamer, make sure it is 2 to 4 inches away from the wall or from any items on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces. **Do not use under cabinets.**

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Unpacking Instructions.....	3
Features and Benefits.....	4
Getting to Know Your Control Panel	5
Operation	6
Cleaning and Storage	7
Descaling the Steamer	7
Helpful Hints	8
Steaming Guide	8
Recipes	11
Warranty.....	23

FEATURES AND BENEFITS

1. Large 5-Liter Glass Steaming Pot

Provides clear view of food as it steams. Steaming in glass prevents food from coming into contact with plastic. Dishwasher safe. Can also be used as a serving dish.

2. Glass Lid with Stainless Steel Rim

Provides clear view of food as it steams; features two release vents.

3. Reversible Stainless Steel Steaming Tray

Flips to accommodate different foods, and elevates food for even steaming; side bars prevent small items from falling off. Dishwasher safe.

4. Removable 1-Liter Water Reservoir

Large capacity allows you to steam complete meals without refilling. Lifts off for easy filling.

5. Steam Tower Cover

Attached to the lid, disburse steady stream of steam from the top down, circulating it around food for even results.

6. Control Panel

See following page.

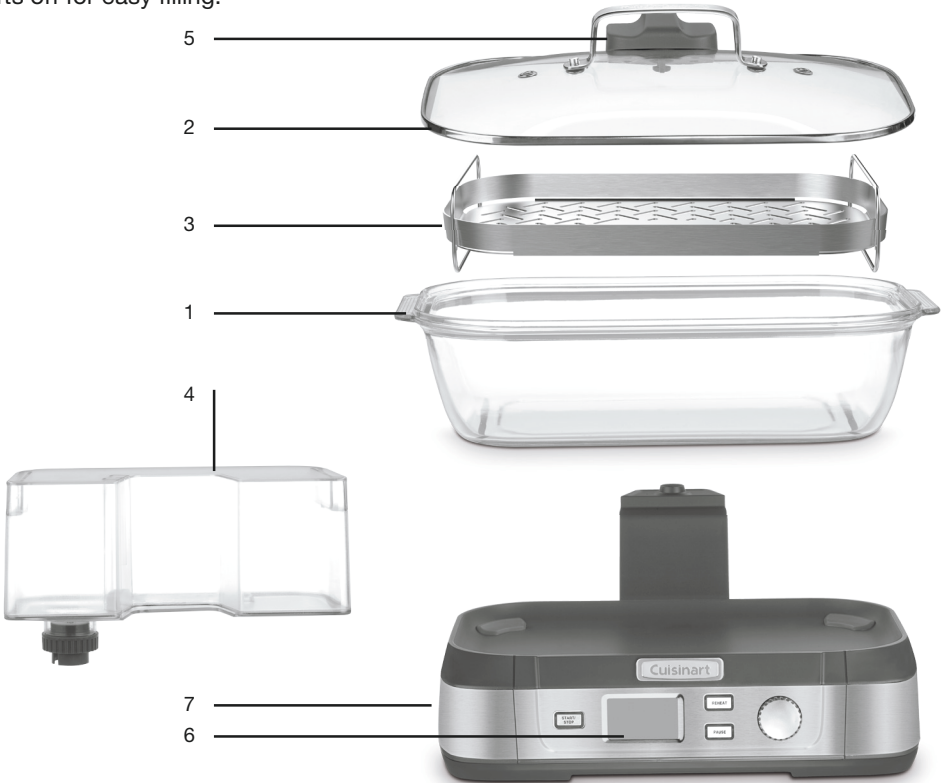
7. Base with Brushed Stainless Steel Housing

Elegant and easy to clean with a damp cloth.

8. Audible Alert (not shown)

Signals you when steam cycle ends and water needs to be refilled.

9. Water Release Drain (not shown)



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL



1. Large LCD

The backlit LCD screen is easy to read; displays function menu, illuminates function selected, shows steaming time, and displays “add water” icon when water reservoir needs refilling.

2. START/STOP Button

Press to start or manually stop the steaming process.

3. Selector Dial

Use to select food category presets: VEGETABLES, POULTRY, SEAFOOD, and GRAINS, plus MANUAL and KEEP WARM settings. Use to increase or decrease steam time if desired.

4. REHEAT Button

Press to bring food up to serving temperature.

5. PAUSE Button

Press to pause steam flow before removing lid during the steaming process. Timer will pause; press again to resume steaming.

6. ADD WATER Indicator

Icon appears in LCD to let you know when to refill water reservoir. An audible alert will also sound.

OPERATION

Plug steamer into an electrical outlet.

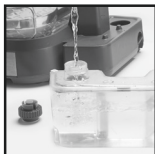
1. Prepare the Steamer

Position the steamer where you want to do your cooking. Choose a flat, dry, sturdy surface. Set the glass steaming pot in place on the base.



2. Fill Water Reservoir

Remove the water reservoir and twist the black cap counterclockwise to open. Fill with cold or distilled water, twist the cap clockwise to close, and set reservoir back into the steamer.



3. Add Food

Place steaming tray in the desired position. Place food onto the steaming tray.



4. Cover Pot

Place lid on steaming pot, positioning the steam tower cover over the steam tower.



5. Select Steaming Time

Turn Selector Dial until the food type you are steaming illuminates in the LCD display, then press the dial to select it. Recommended steaming time will appear in the LCD display. Turn Selector Dial to increase or decrease preset time for personal preference. If you wish to return to the food-type menu, press the Selector Dial.



NOTE: Cooking time will vary depending on the quantity and density of food, size of pieces, and other factors. As you get to know your steamer and cook different foods, you'll learn how much time is needed to get the exact results you want.

6. Press START/STOP Button

Steaming time will begin to count down and the unit will start to emit steam in just 30 seconds. When steam time has elapsed, steaming will stop and an alert will sound.

WARNING: During use, never touch the base, steamer pot, or lid, since they get very hot.

NOTE: Use the PAUSE function when checking food doneness or removing/adding ingredients during the steaming process. Press to pause steam flow before removing lid. Timer will pause; press again to resume steaming.



7. Manual Timer Option

The manual timer offers two options:

- To set a preferred cooking time, turn Selector Dial to illuminate MANUAL in LCD and press the dial. Next, turn dial to the desired cooking time and press START/STOP to begin steaming. Timer will begin to count down steaming time.
- To steam without setting a time, turn Selector Dial to illuminate MANUAL in LCD and press START/STOP. Steaming will begin and timer will start counting up. Press START/STOP to stop steaming.

NOTE: Steamer shuts off automatically when timer reaches 60 minutes.

8. Audible Alert Signals Steaming Is Complete

To stop steaming before time has elapsed, simply press START/STOP button. To adjust time during cooking, press pause button and turn Selector Dial to increase or decrease steaming time. If not serving right away, you can use the KEEP WARM mode. Turn Selector Dial to illuminate KEEP WARM. Press the dial, 00:00 will appear in the display. Press START/STOP and the timer will begin to count up. Press START/STOP again to turn KEEP WARM off. To select a specific KEEP WARM time, when 00:00 appears, use dial to select time, then press START/STOP. Timer will begin counting down.

NOTE: Residual heat may continue to cook food; adjust time accordingly.

9. Adding Water During Cooking

When there is little or no water left in the water reservoir, ADD WATER icon will appear in the LCD. An

audible alert will sound continuously until water reservoir is refilled. Follow Step 2 above for water reservoir filling instructions.



10. Remove Food When Ready to Serve

Use oven mitts to remove lid, lifting the side farthest from you, allowing any excess moisture to drip back in the pot and allowing steam to escape away from you.



11. After Cooking Is Complete

- Remove plug from power outlet.
- Allow water in steaming pot to cool completely before emptying.
- During cooking cycle, condensation causes hot water to accumulate in the steamer base. Empty carefully when cooled.
- Follow cleaning instructions below.

CLEANING AND STORAGE

Always unplug the steamer from electrical outlet and allow to cool completely before cleaning. Before first use and after each use, clean each part thoroughly.

Wash all parts except the steamer base in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly. The steaming pot, tray and lid can also be cleaned on the top rack of a dishwasher.

Do not use chlorine bleach or abrasive cleaners on any part of the steamer.

Never put the steamer base in dishwasher or immerse it in water. The base can be wiped with a damp cloth to remove residue.

To clean the inner area of the steamer base where the steaming pot sits, sprinkle a clean, damp sponge with a teaspoon of baking soda, and wipe carefully. Wipe again with a clean, damp sponge.

Empty Water Release Drain over a kitchen sink before storing the unit. Water Release Drain is located below the Water Reservoir on back of unit.

Store your steamer in a dry place, out of the reach of children.

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

DESCALING THE STEAMER

After several months of use, calcium deposits may build up in the steam tube of your steamer. This process is normal. You should descale regularly to maintain maximum steam production and extend the life of your steamer.

To descale: Fill the water reservoir to the maximum level with equal parts of water and white vinegar (not cider or wine vinegar).

Plug the unit into an electrical outlet. The steaming pot and lid should be in place. Set timer for 60 minutes and begin steaming.

When the timer sounds, unplug and allow to cool completely before pouring out vinegar solution.

Rinse the water reservoir, steaming pot and lid several times with fresh, cold water.

Fill the reservoir with cold water and place on unit. Set timer for 30 minutes and begin steaming to remove any residual vinegar from the steamer.

We also recommend using the descaling method to clean the steamer after steaming seafood.

HELPFUL HINTS

- Steaming times stated in the Steaming Guide and Recipes are only to be used as a guide. Times may vary depending on the quantity, size of pieces, spacing and placement of food on the steaming tray, and personal preference.
- For the most consistent results, food pieces should be similar in size.
- Steaming times will vary according to size, temperature, freshness of foods and personal taste.
- Meat, poultry and seafood should be thawed completely before steaming.
- Never add seasonings, broth or herbs to the water reservoir.
- No liquids other than water should be used in the water reservoir.
- When using recipes, follow quantities as closely as possible for best results.
- Some foods, such as grains and rice, can be steamed in ovenproof dishes and covered with aluminum foil. See the recipe section for examples.
- For high altitude cooking, steaming times may need to be increased.
- For optimum results, do not overfill steaming tray; distribute evenly in a single layer.
- Ready-to-Eat Cues: Vegetables and fruits will be easy to pierce with by the tip of a knife or tines of a fork. Their colors will also brighten. For meats and chicken, check the internal temperature. The recommended temperature for chicken breast is 165°F. The recommended temperature for fish is 145°F.
- To check on food during the steam cycle, always press the PAUSE button to stop flow of steam. Wait a second before lifting the lid.
- Always lift the side of lid farthest away from you first, to allow steam to escape away from you.
- Times indicated are based upon use of fresh vegetables, meats and seafood (frozen chicken or meat are not recommended). Steaming times will vary according to size, temperature, freshness of foods and personal taste.
- Preset times are a good guide, but as you use your steamer, you may want to adjust the time to get the exact results you want. Less time will produce a “crisp-tender” vegetable; more will give you a softer texture.
- Be sure to cover foods placed into steamer in dishes to avoid steam condensing in bottom of dish. We suggest using aluminum foil.
- Always use tongs to remove food from the steamer. Use mitts or potholders to lift tray out of steamer before removing food.
- The steamer is a great way to cook dried beans. You’ll find they cook evenly and do not break up as readily as those cooked on the stovetop.
- Use the REHEAT button for bringing food up to serving temperature. The recommended serving temperature for food is at least 165° F.
- Steaming is the best cooking method when it comes to making baby food: Steam food until very tender. Process in either a blender or food processor, adding breast milk or filtered water, 1 tablespoon at a time, to desired consistency.

STEAMING GUIDE				
PROTEINS				
Food	Amount	Preparation	Function	Time
Chicken breast	4 chicken breasts, about 1½ pounds total; yields 4 cups cubed	Trimmed of any excess fat	Poultry	15 to 20 minutes
Clams	1 dozen	Scrubbed	Seafood	6 to 8 minutes
Crab legs, fresh	1 pound	Rinsed	Seafood	8 minutes
Crab legs, frozen	1 pound	Rinsed	Seafood	10 minutes
Fish fillet, thick, e.g., salmon	¾ pound	Rinsed	Seafood	15 minutes
Fish fillet, thin, e.g., flounder/sole	½ pound	Rinsed	Seafood	6 to 8 minutes
Fish, whole	2 pounds	Cleaned and rinsed	Seafood	20 minutes
Fish, whole	1 to 1½ pounds	Cleaned and rinsed	Seafood	15 minutes
Lobster tail	4 lobster tails	Rinsed	Seafood	10 minutes
Mussels	2 pounds	Scrubbed and debearded	Seafood	6 to 8 minutes
Shrimp	1 pound	Peeled and deveined	Seafood	6 minutes
Shrimp, frozen	1 pound	N/A	Seafood	10 minutes

VEGETABLES				
Food	Amount	Preparation	Function	Time
Artichokes, globe, large	11 to 12 ounces each	Trimmed (see page 13 for preparation tips)	Vegetable	35 to 45 minutes
Asparagus, medium stalk	1 pound	Trimmed	Vegetable	7 to 8 minutes
Green beans	1 pound	Trimmed	Vegetable	7 to 8 minutes
Green beans, frozen	1 pound	N/A	Vegetable	6 minutes
Wax beans	1 pound	Trimmed	Vegetable	10 to 12 minutes
Beets, medium	1 bunch, about 12 to 14 ounces total	Trimmed and scrubbed	Vegetable	25 to 30 minutes
Broccoli	1 pound	Cut into 1–2-inch florets	Vegetable	7 minutes
Broccoli, frozen	12 ounces	N/A	Vegetable	6 minutes
Broccolini	1 bunch, about 8 ounces	Trimmed	Vegetable	8 minutes
Broccoli rabe	1 bunch, about 10 ounces	Trimmed	Vegetable	8 minutes
Brussels sprouts	1 pound	Trimmed	Vegetable	14 minutes
Cabbage, individual leaves	1 small head, about 1 pound	Rinsed	Vegetable	5 minutes
Cabbage, small head, whole	1 pound	Rinsed	Vegetable	15 minutes
Carrots	1 pound	Cut lengthwise into 3-inch pieces and quartered	Vegetable	8 to 9 minutes
Carrots, baby	1 pound	N/A	Vegetable	9 to 10 minutes
Cauliflower	1½ pounds	Cut into 2–inch florets	Vegetable	10 minutes
Corn on the cob	4 ears	Husked	Vegetable	8 minutes
Escarole	1 head, about 8 ounces	Trimmed	Vegetable	7 to 8 minutes
Fennel	1 medium bulb, 12 ounces	Cut into wedges	Vegetable	10 minutes
Frozen mixed vegetables	1 pound	N/A	Vegetable	7 minutes
Kale	1 bunch, 6 to 8 ounces	Trimmed	Vegetable	6 to 8 minutes
Parsnips	1 bunch, about pound	Cut lengthwise into 3-inch pieces and quartered	Vegetable	8 to 10 minutes
Potatoes, red	1½ pounds	Cut into 1–2-inch cubes	Vegetable	20 minutes
Potatoes, red, medium	3 pounds	Scrubbed and left whole	Vegetable	40 minutes
Green peas, fresh	8 ounces	Shelled	Vegetable	5 minutes
Spinach, baby or whole leaf	5 ounces	Rinsed	Vegetable	3 to 4 minutes
Spinach, frozen	10 ounces	N/A	Vegetable	14 minutes
Squash, butternut	1½ pounds, about 4 cups	Cut into large cubes	Vegetable	15 to 20 minutes
Squash, yellow	12 ounces	Cut into ½-inch rounds	Vegetable	6 minutes
Sugar snap peas	12 ounces	Trimmed	Vegetable	6 to 8 minutes
Snow peas	12 ounces	Trimmed	Vegetable	6 minutes
Turnips	16 ounces	Peeled and cut into wedges	Vegetable	20 minutes
Zucchini	12 ounces	Cut into ½-inch rounds	Vegetable	5 minutes

GRAINS				
Food	Amount	Preparation	Function	Time
Bulgar	2 cups bulgar: 3 cups water; yields 6.5 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Grains	25 minutes with 5-minute rest
Couscous	2 cups couscous: 2 cups water; yields 6 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Grains	15 minutes with 5-minute rest
Oats, rolled	1 cup oats: 1½ cups water	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Grains	25 minutes with 5-minute rest
Oats, steel cut	1 cup oats: 2 cups water	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Grains	45 minutes with 5-minute rest
Rice, brown	2 cups rice: 2½ cups water; yields 6 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Grains	40 minutes with 5-minute rest outside of steamer
Rice, white	2 cups rice: 2½ cups water; yields 6 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Grains	25 minutes with 5-minute rest outside of steamer
Quinoa	2 cups quinoa: 2 cups water; yields 6 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Grains	25 minutes with 5-minute rest

BEANS				
Food	Amount	Preparation	Function	Time
Beans, black	1 cup dry and soaked: 2 cups water; yields approximately 3 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Manual	50 to 55 minutes
Beans, garbanzo	1 cup dry and soaked: 3 cups water; yields approximately 3 cups	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Manual	55 to 60 minutes
Beans, white	1 cup dry and soaked: 2 cups water; yields approximately 3 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Manual	45 to 50 minutes
Lentils, brown	1 cup lentils: 3 cups of water; yields approximately 3 cups cooked	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Manual	45 minutes

EGGS AND CUSTARD				
Food	Amount	Preparation	Function	Time
Eggs, soft to medium-soft boiled	up to 1 dozen	N/A	Manual	8 minutes, plus shocked in an ice bath
Eggs, hard boiled	up to 1 dozen	N/A	Manual	14 minutes, plus shocked in an ice bath
Custards, individual ramekins	4, 5-oz. ramekins	Placed into ovenproof vessel, tightly covered with lid or foil and placed on steaming tray	Manual	25 minutes

Limited One-Year Warranty (Hong Kong ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® CookFresh™ Digital Glass Steamer 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.

This Cuisinart appliance is guaranteed for domestic consumer use for 1 year warranty.

Within 1 year from the date of your purchase, and under normal circumstances, if there is anything wrong with the quality or parts of the product, Cuisinart Hong Kong Customer Service Center will provide you with one-year repair service for free.

To obtain this warranty service, please remember to keep the original purchase receipt.

Note: The warranty does not cover any accessories such as glass lid and water reservoir etc. It also excludes all products that are misused, not handled according to instructions, accidentally damaged, missing parts, and self-modified products.

Thakral Corporation (HK) Ltd Customer Service Center:

Unit B, 13F, Chuan Kei Factory Building 15 Kin Hong Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong

Customer Service Hotline / Whatsapp:

(852) 9855 2916

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

15CE015377

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

IB-13790-ESP

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Vaporera digital con olla de vidrio CookFresh™

STM-1000

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

Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar este aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.**
2. Para evitar el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños. Cuisinart no recomienda que los niños usen este aparato.
4. Siempre desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
5. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
7. No lo utilice en exteriores.
8. Evite los cambios súbitos de temperatura, como el que se produce al introducir alimentos refrigerados en la olla caliente.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de encender el aparato. Nunca haga funcionar el aparato sin la tapa debidamente puesta.
11. Para uso doméstico solamente.

12. Lave todas las piezas antes del primer uso.
13. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, NO DESARME EL CUERPO DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.**
14. No toque las superficies calientes; utilice los mango/asas y los botones/perillas.
15. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
16. Siempre apague el aparato, presionando el botón START/STOP, antes de desconectarlo.
17. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
18. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
19. 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

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar una extensión eléctrica, pero con cuidado. Si utiliza una extensión:

- 1. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato.
- 2. El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede causar tropiezos.

AVISO: para reducir el riesgo de electrocución, 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, invíértala.

Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

DESEMBALAJE

Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura. Abra la caja y retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.

Retire el material de embalaje y todas las piezas de la caja. **PRECAUCIÓN:** retire la olla de vidrio con mucho cuidado.

Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección “Piezas y características” estén incluidas. Le aconsejamos que conserve la caja y el material de embalaje.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie su cuerpo, la torre de vapor y el panel de control con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Lave el depósito de agua, la tapa, la olla y la bandeja de cocción al vapor en agua jabonosa caliente, y luego séquelos bien. Cerciórese de dejar un espacio libre de 2–4 pulgadas (5–10 cm) alrededor del aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de este. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor. **No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.**

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de desembalaje	3
Piezas y características.....	4
Panel de control.....	5
Funcionamiento	6
Limpieza y almacenaje	7
Eliminación del sarro	7
Consejos útiles	8
Guía de cocción al vapor.....	8
Recetas	11
Garantía.....	24

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Olla de vidrio de 5 litros

Proporciona una vista clara de los alimentos mientras se cocinan. La olla de vidrio evita el contacto con plástico y es apta para lavavajillas. También puede usarse para servir.

2. Tapa de vidrio con orilla de acero inoxidable

Proporciona una vista clara de los alimentos mientras se cocinan; cuenta con dos respiraderos para dejar salir el vapor.

3. Bandeja reversible de acero inoxidable

La bandeja puede posicionarse de dos maneras para diferentes tipos de alimentos; las barras laterales evitan que los alimentos pequeños se caigan de la bandeja. Apta para lavavajillas.

4. Depósito de agua removible de 1 litro

Alta capacidad, para cocer los alimentos sin tener que rellenarse.
Removible, para facilitar el llenado.

5. Tapa de la torre de vapor

Conectada a la tapa de la vaporera; hace circular el vapor alrededor de los alimentos de arriba a abajo, para resultados uniformes.

6. Panel de control

Véase los detalles en la página siguiente.

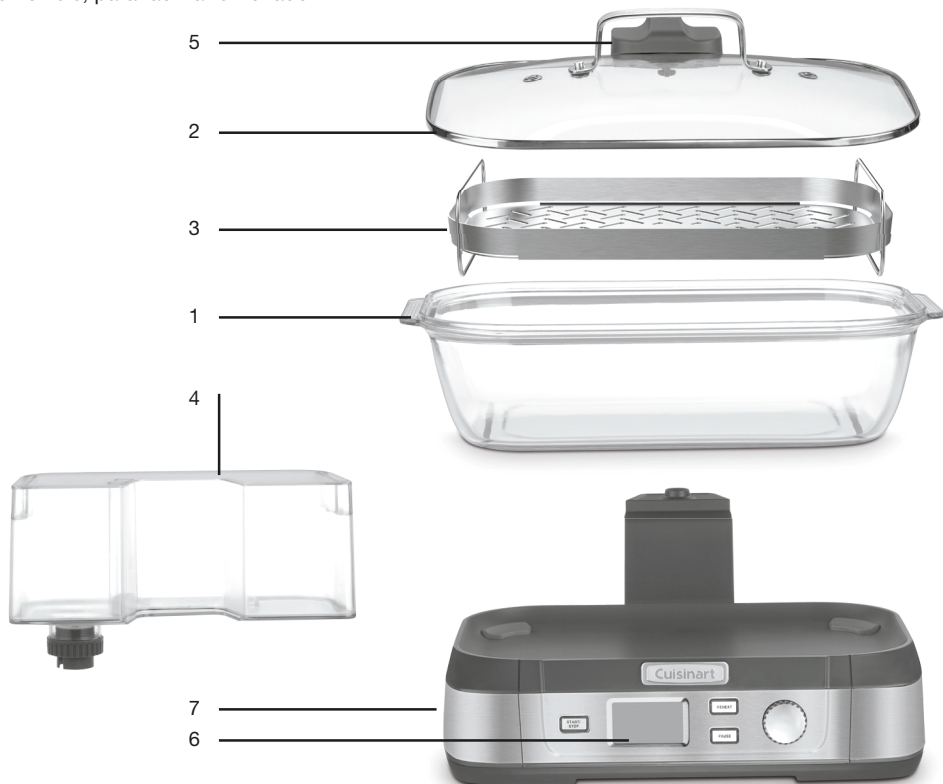
7. Base de acero inoxidable cepillado

Elegante y fácil de limpiar con un simple paño humedecido.

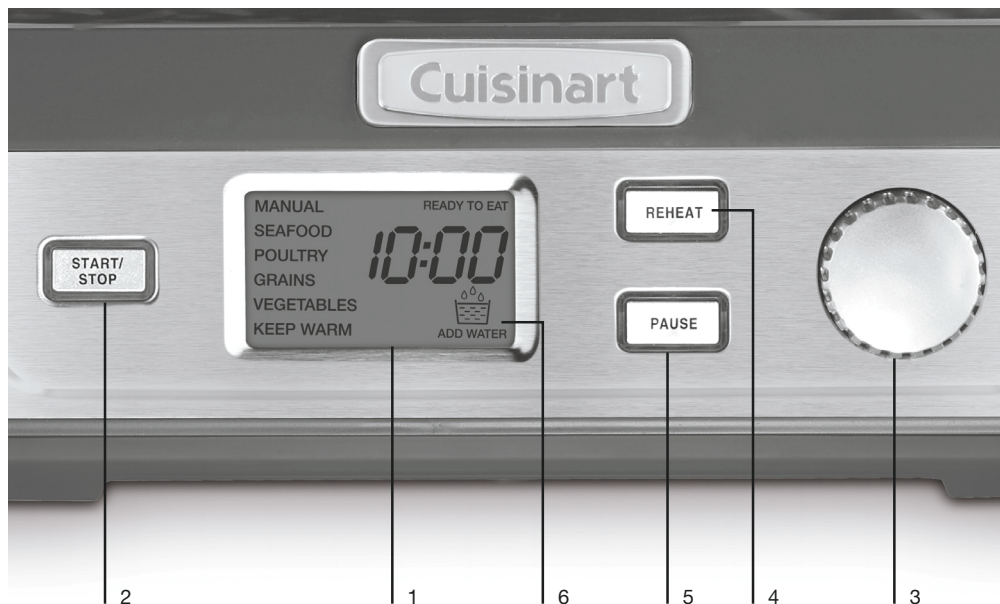
8. Señal sonora (no ilustrada)

Avisa cuando el ciclo de cocción ha terminado y cuando el depósito de agua está vacío.

9. Orificio de drenaje (no ilustrado)



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL



1. Pantalla LCD grande

La pantalla digital grande con retroiluminación es fácil de leer y muestra claramente la función y el tiempo de cocción. También indica cuando es necesario rellenar el depósito de agua.

2. Botón START/STOP (encendido/apagado)

Presiónelo para empezar el ciclo de cocción o apagar manualmente la unidad.

3. Perilla de selección

Permite elegir la función deseada: "VEGETABLES" (vegetales), "POULTRY" (pollo), "SEAFOOD" (pescado/mariscos) o "GRAINS" (granos/cereales). También permite elegir los modos "MANUAL" (programación manual del tiempo) y "KEEP WARM" (mantener caliente). Utilice el tiempo preprogramado o ajústelo según su necesidad.

4. Botón REHEAT (recalentar)

Presiónelo para recalentar los alimentos.

5. Botón PAUSE (pausa)

Presiónelo para interrumpir el vapor antes de sacar la tapa durante la cocción; el temporizador se detendrá. Para empezar de nuevo la cocción, presione PAUSE otra vez.

6. Indicador "ADD WATER" (añadir agua)

Aparece en la pantalla cuando es necesario rellenar el depósito de agua. La unidad también emite un pitido.

FUNCIONAMIENTO

Conecte el cable a una toma de corriente

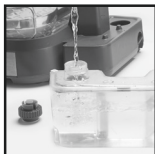
1. Prepare la vaporera

Coloque la vaporera en el lugar donde la desea usar. Elija una superficie plana, seca y segura/ estable. Coloque la olla de vidrio sobre la base.



2. Llene el depósito de agua

Retire el depósito de agua y gire el tapón negro en sentido antihorario para abrirlo. Llene el depósito con agua fría de la llave o destilada, cierre el tapón y regrese el depósito sobre la base.



3. Agregue los alimentos

Coloque la bandeja de cocción al vapor en la olla en la posición deseada. Disponga los alimentos sobre la bandeja.



4. Tape la olla

Coloque la tapa sobre la olla, cerciorándose de que la tapa de la torre de vapor quede del lado de la misma.

5. Elija el tiempo de cocción

Gire la perilla de selección hasta que la función deseada se ilumine. Nota: puede elegir entre “MANUAL” (ingresar el tiempo manualmente), “SEAFOOD” (pescado/mariscos), “POULTRY” (pollo), “GRAINS” (granos/cereales) y “VEGETABLES” (vegetales). Presione la perilla para confirmar su selección. El tiempo de cocción recomendado aparecerá en la pantalla. Gire la perilla para ajustar el tiempo (si desea), y luego presione la perilla para confirmar su selección. Para regresar al menú principal, presione la perilla.



NOTA: el tiempo de cocción varía según la cantidad de alimentos, su densidad, el tamaño de los pedazos y otros factores. La experiencia le enseñará cuánto tiempo es necesario para obtener los resultados deseados.

6. Presione el botón START/STOP

El temporizador empezará la cuenta regresiva y el aparato empezará a emitir vapor dentro de solamente 30 segundos. Al final del ciclo de cocción, el aparato dejará de producir vapor y emitirá un pitido.

ADVERTENCIA: no toque la base, la olla ni la tapa durante el funcionamiento, ya que se ponen muy calientes.

NOTA: si desea averiguar el estado de cocción de los alimentos o agregar alimentos durante la cocción, presione el botón PAUSE. La función de pausa detendrá el flujo de vapor y el temporizador. Para empezar de nuevo la cocción, presione PAUSE otra vez.



7. Modo “temporizador manual”

El modo “temporizador manual” ofrece dos opciones: fijar un tiempo de cocción específico o cocer sin fijar un tiempo de cocción.

a. Para fijar un tiempo de cocción específico, gire la perilla hasta que “MANUAL” se ilumine y presione la perilla. Fije el tiempo de cocción deseado y presione START/STOP para empezar la cocción; el temporizador empezará la cuenta regresiva.

b. Para cocer sin fijar un tiempo de cocción específico, gire la perilla hasta que “MANUAL” se ilumine y presione la perilla; la cocción comenzará y el temporizador empezará la cuenta progresiva. Presione el botón START/STOP para apagar la vaporera.

NOTA: el aparato se apagará automáticamente después de 60 minutos.

8. El aparato emite un pitido al final de la cocción

Para apagar el aparato antes del final del ciclo de cocción, presione START/STOP. Para ajustar el tiempo durante la cocción, presione PAUSE y luego gire la perilla para cambiar el tiempo. Para mantener los alimentos calientes después de cocerlos, utilice la función KEEP WARM. Gire la perilla hasta que “KEEP WARM” (mantener caliente) se ilumine. Presione la perilla; “0:00” aparecerá en la pantalla. Oprima el botón START/STOP; el temporizador empezará la cuenta progresiva. Presione START/STOP otra vez para apagar la función de mantener caliente. Para programar un tiempo de mantener caliente específico, gire la perilla hasta que “KEEP WARM” se ilumine y presione la perilla. Cuando “0:00” aparezca en la pantalla, gire la perilla otra vez para elegir el tiempo, confirme su selección y presione START/STOP; el temporizador

empezará la cuenta regresiva.

NOTA: puede que calor residual siga cociendo los alimentos. Por lo tanto, si va a mantener los alimentos calientes después de la cocción, ajuste el tiempo de cocción en consecuencia.

9. Cómo agregar agua durante la cocción

Si hace falta agua para terminar la cocción, el icono ADD WATER aparecerá en la pantalla y la unidad emitirá un pitido continuo hasta que llene del depósito con agua. Siga el paso 2 más arriba para llenar el depósito de agua.



10. Retire los alimentos de la olla

Retire la tapa, usando guantes para el horno/manoplas. Alce la tapa desde el lado más alejado, dejando que el exceso de líquido caiga en la olla y que el vapor se escape hacia el lado opuesto a su cuerpo.



11. Después de terminar

- Desconecte el cable de la toma de corriente.
- Permita que el agua se enfríe por completo antes de vaciar la olla.
- Vacíe cuidadosamente la condensación acumulada en la base durante la cocción.
- Limpie el aparato según se indica a continuación.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Siempre desconecte el aparato y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo. Limpie todas las piezas antes del primer uso y después de cada uso.

Lave todas las piezas, excepto la base, en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y permita que se sequen completamente. La olla, la bandeja y la tapa pueden lavarse a mano o en el lavavajillas (nivel superior solamente).

No utilice cloro ni productos/materiales abrasivos para limpiar ninguna de las piezas del aparato.

Nunca sumerja la base en agua, ni la meta al lavavajillas. La base puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido.

Para limpiar el interior de la base, rocíe una cucharadita de bicarbonato de sodio sobre una esponja y restriegue cuidadosamente el fondo de la base. Repita con una esponja limpia y húmeda.

Vacíe el depósito de agua, abriendo el orificio de drenaje encima del fregadero, antes de guardar la unidad. El orificio de drenaje está ubicado debajo del depósito de agua en la parte trasera de la unidad.

Guarde el aparato en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

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

ELIMINACIÓN DE SARRO

Después de varios meses de uso, depósitos de calcio (sarro) pueden acumularse en las partes internas de la vaporera; esto es normal. Para asegurar un rendimiento óptimo y una larga vida útil, deberá eliminar el sarro regularmente.

Para eliminar el sarro: llene el depósito de agua hasta la capacidad máxima con partes iguales de agua y de vinagre blanco (no use vinagre de sidra de manzana o vinagre de vino).

Conecte el cable a una toma de corriente. Instale la olla y la tapa. Fije el tiempo en 60 minutos y presione el botón START/STOP.

Al final del ciclo, desconecte el cable y permita que el líquido se enfríe por completo antes de tirarlo.

Enjuague el depósito de agua, la olla y la tapa varias veces con agua fría.

Llene el depósito con agua fría y regréselo sobre la unidad. Fije el tiempo en 30 minutos y presione el botón START/STOP para eliminar el vinagre del sistema interno.

Nota: le recomendamos que utilice este método para limpiar la vaporera después de cocinar pescado o mariscos.

CONSEJOS ÚTILES

- Los tiempos indicados en la guía de cocción al vapor y en las recetas deben usarse como pauta únicamente. El tiempo de cocción puede variar según la cantidad de alimentos, el tamaño de los pedazos, la ubicación de los alimentos sobre la bandeja y las preferencias personales.
- Obtendrá resultados más consistentes si los pedazos son del mismo tamaño.
- El tiempo de cocción al vapor variará según el tamaño, la temperatura inicial y la frescura de los alimentos.
- Descongele completamente la carne, las aves, el pescado y los mariscos antes de cocerlos.
- Nunca ponga condimentos, caldo o hierbas en el depósito de agua.
- Solamente use agua para cocer los alimentos al vapor.
- Para conseguir resultados óptimos, respete las cantidades indicadas en las recetas.
- Algunos alimentos como los cereales y el arroz, pueden cocerse al vapor, colocándolos en fuentes aptas para el horno y cubriéndolos con papel de aluminio (véase las recetas para más información).
- Cuando cuece a altas altitudes, puede que sea necesario incrementar el tiempo de cocción.
- Para obtener resultados óptimos, no sobrecargue la bandeja de cocción al vapor; disponga los alimentos sobre ella en una sola capa.
- Para saber si un alimento está cocido: las frutas y los vegetales deben estar tiernos (podrá pincharlos fácilmente con la punta de un cuchillo o los dientes de un tenedor), y su color vivo. Averigüe la temperatura interna de pollo/pescado. La temperatura interna de la pechuga debería alcanzar 165°F (74 °C); la del pescado 145 °F (63 °F).
- Para averiguar el estado de cocción de los alimentos durante el ciclo de cocción, siempre presione el botón PAUSE para interrumpir el flujo de vapor y espere unos segundos antes de alzar la tapa.
- Siempre alce la tapa desde el lado más alejado, dejando que el vapor se escape hacia el lado opuesto a su cuerpo.
- Los tiempos de cocción indicados son para vegetales, carne y pescado/mariscos frescos; no se aconseja cocer pollo o carne congelados. El tiempo de cocción variará según el tamaño, la temperatura inicial y la frescura de los alimentos, así como sus preferencias personales.
- Los tiempos preprogramados son una buena pauta, pero la experiencia le indicará cuánto tiempo es necesario para obtener los resultados deseados. Menos tiempo produce vegetales crujientes-tiernos; más tiempo produce texturas más blandas.
- Si coloca fuentes en la olla, cerciórese de cubrirlas para evitar que condensación se acumule en el fondo. Le aconsejamos que use papel de aluminio.
- Siempre use pinzas para retirar los alimentos de la vaporera. Utilice guantes para el horno/manoplas para levantar la bandeja.
- Su vaporera es ideal para cocer frijoles secos, los cuales se cocinarán uniformemente y no se romperán tan fácilmente que los cocidos en agua.
- Utilice la función REHEAT para recalentar los alimentos. La temperatura recomendada para servir los alimentos es por lo menos 165 ° F (74 °C).
- La cocción al vapor es el mejor método para preparar alimentos para bebés. Cuece los alimentos hasta que estén muy tiernos. Procese los alimentos en una licuadora o una procesadora de alimentos, agregando leche materna o agua filtrada, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada.

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR				
VEGETABLES				
Alimento	Cantidad	Preparación	Función	Tiempo
Alcachofas redondas grandes	11–12 onzas (300–340 g) cada una	Cortar (véase las instrucciones de preparación en la página 13)	Vegetable	35–45 minutos
Espárragos de tallo medio	1 libra (455 g)	Limpios	Vegetable	7–8 minutos
Habichuelas frescas	1 libra (455 g)	Limpios	Vegetales	7–8 minutos
Habichuelas congeladas	1 libra (455 g)	N/A	Vegetales	6 minutos
Judías/Ejotes/Habichuelas amarillas	1 libra (455 g)	Limpios	Vegetales	10–12 minutos
Remolachas medianas	12–14 onzas (340–400 g)	Cortar y restregar	Vegetales	25–30 minutos
Brécol	1 libra (455 g)	Cortar en cogollos de 1–2 pulgadas (2.5–5 cm)	Vegetales	7 minutos
Brécol congelado	12 onzas (340g)	N/A	Vegetable	6 minutos
Broccolini	Aproximadamente 8 onzas (225 g)	Limpiar	Vegetable	8 minutos
Grelo	Aproximadamente 10 onzas (225 g)	Limpios	Vegetable	8 minutos
Coles de Bruselas	1 libra (455 g)	Limpios	Vegetable	14 minutos
Col (hojas individuales)	Aproximadamente 1 libra (455 g)	Enjuagar	Vegetable	5 minutos
Col pequeña (entera)	1 libra (455 g)	Enjuagar	Vegetable	15 minutos
Zanahorias	1 libra (455 g)	Cortar a lo largo en pedazos de 3 pulgadas (7.5 cm), y luego en cuartos	Vegetable	8–9 minutos
Zanahorias “baby”	1 libra (455 g)	N/A	Vegetable	9–10 minutos
Coliflor	1½ libra (680 g)	Cortar en cogollos de 2 pulgadas (5 cm)	Vegetable	10 minutos
Mazorcas de maíz	4 mazorcas	Descascarillado	Vegetable	8 minutos
Escarola	Aproximadamente 8 onzas (225 g)	Limpiar	Vegetable	7–8 minutos
Hinojo	1 bulbo mediano, 12 onzas (340 g)	Cortar en pedazos.	Vegetable	10 minutos
Vegetales congelados	1 libra (455 g)	N/A	Vegetable	7 minutos
Col rizada	6–8 onzas (170–225 g)	Limpiar	Vegetable	6–8 minutos
Chirivías	Aproximadamente 10 onzas (285 g)	Cortar a lo largo en pedazos de 3 pulgadas (7.5 cm), y luego en cuartos	Vegetable	8–10 minutos
Papas rojas	1½ libra (680 g)	Cortar en cubos de 1–2 pulgadas (2.5–5 cm).	Vegetable	20 minutos
Papas rojas medianas (enteras)	3 libras (1.4 kg)	Restregar	Vegetable	40 minutos
Arvejas frescas	8 onzas (225 g)	Descascarar	Vegetable	5 minutos
Espinaca fresca (“baby” u hojas enteras)	5 onzas (140 g)	Enjuagar	Vegetable	3–4 minutos
Espinaca congelada	10 onzas (285 g)	N/A	Vegetable	14 minutos
Calabaza moscada	1½ libra (680 g)	Cortar en cubos grandes	Vegetable	15–20 minutos
Calabaza amarilla	12 onzas (340 g)	Cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm)	Vegetable	6 minutos

Arvejas de vaina	12 onzas (340 g)	Limpiar	Vegetable	6–8 minutos
Tirabeques/arvejas chinas	12 onzas (340 g)	Limpiar	Vegetable	6 minutos
Nabos	16 onzas (455 g)	Pelar y cortar en pedazos	Vegetable	20 minutos
Calabacines	12 onzas (340 g)	Cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm)	Vegetable	5 minutos

GRANOS/CEREALES

Alimento	Cantidad	Preparación	Función	Tiempo
Trigo bulgur	2 tazas (280 g) de trigo bulgur + 3 tazas (710 ml) de agua; rinde 6.5 tazas (1 kg)	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Grains	25 minutos + 5 minutos de reposo
Cuscús	2 tazas (350 g) de cuscús + 2 tazas (475 ml) de agua; rinde 6 tazas (950 g)	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Grains	15 minutos + 5 minutos de reposo
Avena	1 taza (80 g) de copos de avena + 1½ taza (355 ml) de agua	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Grains	25 minutos + 5 minutos de reposo
Avena escocesa	1 taza (80 g) de copos de avena + 2 tazas (475 ml) de agua	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Grains	45 minutos + 5 minutos de reposo
Arroz integral	2 tazas (370 g) de arroz + 2½ tazas (555 ml) de agua; rinde 6 tazas	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Grains	40 minutos + 5 minutos de reposo fuera de la vaporera
Arroz blanco	2 tazas (370 g) de arroz + 2½ tazas (555 ml) de agua; rinde 6 tazas	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Grains	25 minutos + 5 minutos de reposo fuera de la vaporera
Quinua	2 tazas (350 g) de quinua 2 tazas (475 ml) de agua; rinde 6 tazas	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Grains	25 minutos + 5 minutos de reposo

FRIJOLES

Alimento	Cantidad	Preparación	Función	Tiempo
Frijoles negros	1 taza, secos y remojados + 2 tazas (475 ml) de agua; rinde 3 tazas	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Manual	50–55 minutos
Garbanzos	1 taza (secos y remojados) + 3 tazas (710 ml) de agua; rinde 3 tazas	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Manual	55–60 minutos
Frijoles blancos	1 taza, secos y remojados + 2 tazas (475 ml) de agua; rinde 3 tazas	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Manual	45–50 minutos
Lentejas	1 tazas de lentejas + 3 tazas (710 ml) de agua; rinde 3 tazas	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Manual	45 minutos

HUEVOS Y NATILLA				
Alimento	Cantidad	Preparación	Función	Tiempo
Huevos pasados por agua	Hasta 12	N/A	Manual	8 minutos + baño de hielo
Huevos cocidos	Hasta 12	N/A	Manual	14 minutos + baño de hielo
Natillas, en ramequines	4 ramequines de 5 onzas (145 ml)	Colocar en una fuente apta para horno, cubrir con papel de aluminio y colocar sobre la bandeja de cocción al vapor	Manual	25 minutos

PROTEÍNAS				
Alimento	Cantidad	Preparación	Función	Tiempo
Pechuga de pollo	4 pechugas, aproximadamente 1½ libras (685 g) en total; rinde 4 tazas de cubos de pollo	Quitar la grasa visible	Poultry	15–20 minutos
Almejas	1 docena	Restregar	Seafood	6–8 minutos
Cangrejo fresco (piernas)	1 libra (455 g)	Enjuagar	Seafood	8 minutos
Cangrejo congelado (piernas)	1 libra (455 g)	Enjuagar	Seafood	10 minutos
Filetes gruesos (por ej. salmón)	¾ libra (340 g)	Enjuagar	Seafood	15 minutos
Filetes delgados (por ej. lenguado/platija)	½ libra (225 g)	Enjuagar	Seafood	6–8 minutos
Pescado entero	2 libras (910 g)	Limpiar y enjuagar	Seafood	20 minutos
Pescado entero	1–1½ libra (455–680 g)	Limpiar y enjuagar	Seafood	15 minutos
Langosta (rabo)	4 rabos de langosta	Enjuagar	Seafood	10 minutos
Mejillones	2 libras (910 g)	Restregar y desbarbar	Seafood	6–8 minutos
Camarones frescos	1 libra (455 g)	Pelar y desvenar	Seafood	6 minutos
Camarones congelados	1 libra (455 g)	N/A	Seafood	10 minutos

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS **(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)**

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

Cuisinart garantiza este aparato 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 del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

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

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

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

15CE015377