Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® AirFryer Toaster Oven | **TOA-60**

CONTENTS

Important Safeguards. 2
Special Cord Set Instructions 3
Features and Benefits 4
Before First Use 5
General Guidelines 5
Oven Rack and Pan Positions 5
Operation 6
Cleaning and Maintenance 7
Recipes. 9
Warranty 34

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles, or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not place any part of the AirFryer Toaster Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
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 AirFryer Toaster Oven to the store or retailer where purchased for examination or repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place AirFryer Toaster Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this AirFryer Toaster Oven for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing AirFryer Toaster Oven accessories or disposing of hot grease.
14 **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended oven proof accessories in this AirFryer Toaster Oven.
15. Do not place any of the following materials in the AirFryer Toaster Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the AirFryer Toaster Oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the AirFryer Toaster Oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls, when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the AirFryer Toaster Oven is plugged into electrical outlet.
21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave AirFryer Toaster Oven unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting and AirFrying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.

24. Turn the ON/Oven Timer and the ON/Toaster Timer dials to the OFF position to turn off the AirFryer Toaster Oven.
25. 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.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
28. A fire may occur if the AirFryer Toaster Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Cuisinart® AirFryer Toaster Oven to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in 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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. **Power On Light**
   Indicator light will turn on and remain lit when oven is in use.

2. **ON/Oven Timer Dial**
   Use to set desired time for all functions except Toast function. Setting the oven timer powers the unit on and begins the cooking cycle. When the timer runs out, the unit will power off.

3. **Oven Temperature Dial**
   Use to set desired temperature.

4. **Function Dial**
   Use to select cooking method – Warm, Broil, Convection Broil, Toast, Bake, Convection Bake, AirFry.

5. **ON/Toast Timer Dial**
   Use to set desired toast shade from light to dark. Setting the Toast Timer powers the unit on and begins the toasting cycle. When cycle is complete, the unit will power off.

6. **Light Button**
   Push the button to turn on the interior oven light. Please note that this oven has a bulb-saver feature that allows the light to work only while the oven is in use. The light will not work if the power is off.

7. **Easy Clean Interior**
   The sides of the oven are coated, providing an easy-to-clean surface.

8. **Safety Auto Off Door Switch**
   This oven comes equipped with a Safety Auto Off switch that cuts off power to the unit when the oven door is opened. Please make sure to keep the oven door closed during cooking/AirFrying.

9. **Pull-Out Crumb Tray**
   The crumb tray comes already positioned in your oven. The crumb tray slides out from the bottom front of the AirFryer Toaster Oven for easy cleaning.

10. **AirFryer Basket**
    Use the AirFryer Basket in conjunction with the AirFry function to optimize your cooking results. The AirFryer Basket should always be used nested in the baking pan.

11. **Oven Rack**
    Can be used in two positions: Position 1 (bottom), Position 2 (top). Position 2 has a 50% stop feature so the rack stops halfway out of the oven. The oven rack can be removed from Position 2 by lifting the front of the rack and sliding it out.

12. **Baking Pan/Drip Tray**
    A Baking Pan/Drip Tray is included for your convenience. Use alone when baking or roasting. Use Baking Pan with the AirFryer Basket when AirFrying.

13. **Cord Storage (rear, not shown)**
    Takes up excess cord and keeps countertop neat.



BEFORE FIRST USE

Place your AirFryer Toaster Oven on a flat surface.

Before using your AirFryer Toaster Oven, move it 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

GENERAL GUIDELINES

AirFry: This function is used to AirFry meals as a healthy alternative to deep frying in oil. The AirFry function uses a combination of hot air, high blower velocity and 4 upper heating elements to prepare a variety of meals that are both delicious and healthier than traditional frying.

Use the provided Baking Pan and AirFryer Basket when using the AirFry function.

Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Use Rack Position 2 for AirFrying.

Bake: This function can be used as you would normally use your kitchen oven for roasting meats, including chicken, or for delicate baked goods like cakes and custards.

Use the provided Baking Pan for making fresh pizza. When baking frozen pizza, place directly on the Oven Rack.

Convection Bake: Convection baking uses a fan to circulate heated air around food as it cooks. Use this function for baked goods that require even browning like scones, cookies, pastry and bread.

Most baking recipes recommend reducing temperatures by 25 degrees when using the convection feature. Always check doneness 10 minutes before suggested end of cooking time.

Broiling: Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins. Convection Broil is best for meats and fish, while traditional broil should be reserved for top browning. **Caution:** Aluminum foil is not recommended for covering the AirFryer Toaster Oven accessories. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. If you choose to use foil to cover the Baking Pan/Drip Tray, be sure foil is cut to neatly fit into the pan and does not touch the wall or heating elements.

Toasting: Always have the Oven Rack in Position 2, as indicated in the diagram below, for even toasting. Always position your item/items in the middle of the rack.

WARNING: Placing the Oven Rack in Position 1 or 2 with the rack upward while toasting may result in a fire. Refer to rack position diagram for proper use.

Turning off the AirFryer Toaster Oven: Turn BOTH the ON/Oven Timer and the ON/Toast Timer dials to the OFF position. The power on light will turn off.

OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

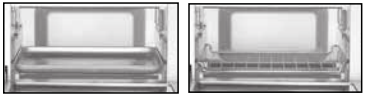
Each recipe gives you step-by-step directions and will tell you where the Oven Rack and tray should be positioned for best results. Please refer to the diagrams below for oven rack positions.

POSITION 2 FOR BAKING

NOTE: For chicken or other large items the pan or rack can be in Position 1.



POSITION 1 FOR BAKING



POSITION 2 FOR BROILING AND AIRFRYING



POSITION 2 FOR TOASTING



OPERATION

Unwind the power cord. Check that the Crumb Tray is in place and that there is nothing in the oven. Plug power cord into the wall outlet.

Broil or Convection Broil

Place the AirFryer Basket on top of the Baking Pan to use to Broil in rack Position 2.

Set the Function Dial to either Broil or Convection Broil. Set Temperature Dial to Toast/Broil. Then turn the ON/Oven Timer dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin broiling. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.

To stop broiling, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Broiling Tips:

For best results, use the provided AirFryer Basket fitted inside the Baking Pan to broil.

Never use glass oven dishes to broil.

Be sure to keep an eye on food – items can get dark quickly while broiling.

Bake

Fit provided Baking Pan or Oven Rack into either rack position.

Set the Function Dial to Bake. Set the Temperature Dial to desired temperature. Then turn the ON/Oven Timer dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin baking (It is recommended to preheat oven for 5 minutes prior to baking. Incorporate this into the total baking time).

The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.

To stop baking, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Baking Tips:

Select Bake for more delicate baked goods like custards, cakes and eggs.

Most baked goods, as well as larger items, are baked in rack Position 1, while most egg dishes and custards should be baked in rack Position 2.

If making fresh pizza, place Baking Pan in oven in Position 1. If making frozen pizza, place pizza directly on the rack in Position 1. For chicken or other large items, the pan can be in Position 1.

To stop the Bake operation, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Convection Bake

Set the function to Convection Bake. Set the Temperature Dial to desired temperature. Then turn the ON/Oven Timer dial to the desired cooking time to start the oven and begin baking (It is recommended to preheat oven for 5 minutes prior to baking. Incorporate this into the total baking time).

The power light will turn on. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.

Place the pan in Position 2 for baking. For chicken or other large items, the pan can be in Position 1. To stop Convection Bake operation, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Convection Baking Tips:

Most baking recipes recommend reducing temperatures by 25 degrees when using the convection feature. Always check for doneness 10 minutes before end of suggested cooking time.

Select Convection Bake for most hearty baked goods that require even browning such as scones and pies, as well as roasts and poultry.

IMPORTANT

All of our recipes have been tested in our test kitchen and are specially developed to work in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven.

Warm

Fit provided Baking Pan or Oven Rack into rack Position 2.

Set the Temperature Dial to Warm. Set the Function Dial to Warm. Then turn the ON/Oven Timer Dial to the desired warming time to start the oven and begin warming.

The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.

To stop warming, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Toast

Fit Oven Rack into Position 2. If toasting two items, center them in the middle of the Oven Rack. Four items should be evenly spaced – two in front, two in back. Six items should be evenly spaced – three in front, three in back.

Set the Function Dial to Toast. Set the Temperature Dial to Toast/Broil. Turn the ON/Toast Timer Dial to desired shade setting from light to dark within the marked settings to turn on the oven and begin toasting.

The oven power light will illuminate. The timer will ring and turn off.

To stop toasting, turn the ON/Toast Timer dial to the OFF position.

Important Notes on Toasting
The Oven Rack must be in Position 2 as indicated in the diagram on page 5.

AirFry

Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. AirFry in rack Position 2.

Set the Function Dial to AirFry. Set Temperature Dial to desired temperature. Then turn the ON/Oven Timer dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin AirFrying.

The oven power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.

To stop AirFrying, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

AirFrying Tips:

AirFrying is a healthy alternative to frying. Many foods that can be fried, can be AirFried without using excess amounts of oil. AirFried foods will taste lighter and less greasy than deep-fried foods.

Most oils can be used for AirFrying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola or grapeseed oil is recommended for a mild flavor.

Distribute oil evenly on food to achieve the crispiest and most golden results.

An assortment of coatings can be used for AirFry foods.

Some examples of different crumb mixtures include: breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, corn flakes, potato chip crumbs, graham cracker crumbs, quinoa, various flours, etc.

Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be flipped halfway during cooking to ensure quick, even cooking and browning.

When AirFrying large quantities of food that crowd the pan, toss food halfway through cooking to ensure even cooking and coloring.

Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips, and lower temperatures for foods that take longer to cook like breaded chicken.

Foods will cook more evenly if they are cut to the same size.

Line the Baking Tray with aluminum foil for easy cleanup.

Please note that when most foods cook, they release water. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

Always unplug the oven from the electrical outlet.

Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the toaster oven, before cleaning.

To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads, etc., on interior of oven.

Oven Rack, Baking Pan, AirFryer Basket and Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. They are NOT dishwasher safe.

After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

To remove crumbs, slide out the Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Crumb Tray in place.

Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.

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

AIRFRYER CHART

The chart below lists the suggested cooking time and temperature for the maximum amount of food that can be air fried in the Cuisinart AirFryer Toaster Oven. When air frying maximum amounts, toss occasionally to ensure the crispiest, most even results.

Smaller amounts of food will require less amount of time. Use the oven light to periodically check foods in order to achieve your perfect results.

Distribute oil evenly on all food.

Food	Max Amount	Function	Temperature	Time
Bacon	8 slices	Air Fry	400°F	8 to 10 minutes
Chicken Wings	2 pounds, about 20 wings	Air Fry	400°F	20 to 25 minutes
Frozen Appetizers, (e.g. mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1½ pounds, about 28 frozen mozzarella sticks	Air Fry	400°F	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 34 frozen chicken nuggets	Air Fry	400°F	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	Air Fry	400°F	8 minutes
Frozen Fries	1 to 2 pounds	Air Fry	450°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 2 pounds	Air Fry	450°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	2 pounds, about 3 medium potatoes, cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches	Air Fry	400°F	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	2 pounds, about 3 medium-large potatoes, cut into eighths lengthwise	Air Fry	400°F	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	Air Fry	375°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	6, 5-inch tortillas cut into fourths	Air Fry	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® AirFryer Toaster Oven 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® AirFryer Toaster Oven 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 of 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 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If your Cuisinart® AirFryer Toaster Oven should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose $10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, phone number, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order. **NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® AirFryer Toaster Oven has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by 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.

NOTES:

©2017 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

17CE027221

IB-14326-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno tostador/Freidora de aire Cuisinart® | **TOA-60**

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 2
Uso de extensiones 3
Piezas y características 4
Antes del primer uso 5
Pautas generales 5
Posiciones de la bandeja/rejilla 5
Operación 6
Limpieza y mantenimiento 7
Recetas 9
Garantía 34

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.**
3. No toque las superficies calientes.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza.
5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. regréselo a un centro de servicio autorizado o al lugar donde lo compró para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio dentro del horno.
13. Tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del horno o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no lo está usando.** Guarde solamente los accesorios recomendados por el fabricante dentro del horno.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.
17. No coloque alimentos muy grandes, envoltorios de aluminio o utensilios de metal en el horno; esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
18. Podría ocurrir un incendio si el aparato estuviese cubierto, tocase, o se encontrase cerca de materiales inflamables tales como cortinas, colgaduras o paredes. No guarde ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse sobre sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de electrocución.
20. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está conectado.
21. **Advertencia:** para evitar los riesgos de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
22. Siempre utilice las temperaturas recomendadas para cocinar/hornear, asar y freír con aire.
23. No apoye utensilios de cocina o fuentes contra la puerta de vidrio.

24. Para apagar el aparato, ponga la perilla ON/OVEN TIMER y la perilla ON/TOASTER TIMER en la posición “OFF”.
25. 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.
26. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
27. Siempre apague el aparato, poniendo todos los controles en “OFF”, antes de desconectarlo.
28. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto, toca, o se encuentra cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras o paredes. No guarde ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a sacar el máximo provecho de su horno tostador/freidora de aire Cuisinart® y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

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, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o pueden causar tropiezos.

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

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Luz de encendido**
   La luz se enciende al encender el aparato y permanece encendida durante el funcionamiento.

2. **Perilla ON/OVEN TIMER (temporizador)**
   Permite fijar el tiempo de cocción deseado para todas las funciones excepto la función de tostado. Fijar el tiempo de cocción enciende el horno y empieza el ciclo de cocción. La unidad se apagará automáticamente al final del tiempo programado.

3. **Perilla TEMPERATURE F° (control de temperatura)**
   Permite ajustar la temperatura al nivel deseado.

4. **Perilla FUNCTION (selector de función)**
   Permite elegir la función deseada: mantener caliente (WARM), asado/gratinado (BROIL), asado/gratinado por convección (CONV BROIL), tostado (TOAST), horneado (BAKE), horneado por convección (CONV BAKE) o freír con aire (AIR FRY).

5. **Perilla ON/TOAST TIMER (control de tostado)**
   Permite elegir entre varios niveles de tostado, desde ligeramente tostado hasta muy tostado. Fijar el tiempo de tostado enciende el horno y empieza el ciclo de tostado. La unidad se apagará automáticamente al final del ciclo.

6. **Botón de luz**
   Presione el botón para encender la luz interior. Nota: la luz se podrá encender solamente durante el funcionamiento; no cuando el horno está apagado.

7. **Interior fácil de limpiar**
   Los paneles laterales del horno tienen un revestimiento especial que facilita la limpieza.

8. **Puerta con apagado automático de seguridad**
   Para su seguridad, el horno se apaga automáticamente al abrir la puerta. Cerciórese de mantener la puerta cerrada durante la cocción.

9. **Bandeja recogemigas**
   La bandeja recogemigas está integrada al horno. Se desliza hacia fuera, desde el frente del horno, para una fácil limpieza.

10. **Cesta para freír con aire**
    Utilice la cesta con la función AIR FRY (freír con aire) para conseguir resultados óptimos. Importante: la cesta siempre debe colocarse en la bandeja.

11. **Rejilla del horno**
    Puede usarse en dos posiciones: posición 1 (inferior) y posición 2 (superior).
    En la posición 2, la rejilla se detendrá a la mitad al jalarse. Para deslizarla fuera del horno, deberá alzar la parte delantera de la rejilla.

12. **Bandeja/Bandeja de goteo**
    Para su comodidad, una bandeja/bandeja de goteo está incluida. Úsela por sí sola para hornear o asar. Úsela con la cesta para freír con aire.

13. **Espacio para guardar el cable (en la parte trasera, no ilustrado)**
    Mantiene la encimera ordenada.



ANTES DEL PRIMER USO

Coloque el horno sobre una superficie plana.

Deje 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 GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL HORNO. SI LO HACE, QUÍTELOS ANTES DE ENCENDER EL HORNO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO. MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

PAUTAS GENERALES

Función AIR FRY (freír con aire): freír con aire proporciona una alternativa saludable a freír con aceite. La función AIR FRY usa aire caliente, un ventilador de alta velocidad y cuatro resistencias para cocinar una variedad de alimentos, siempre consiguiendo resultados deliciosos y más saludables que con métodos tradicionales.

Siempre utilice la cesta y la bandeja proveídas para freír con aire

(colocando la cesta en la bandeja) y siempre coloque la bandeja en el horno en la posición 2.

Función BAKE (horneado): esta función puede usarse para todas las tareas que requieren normalmente un horno de cocina, p. ej. para asar carne (incluso pollo), hornear pasteles, natillas y mucho más.

Para hornear pizza fresca, coloque la pizza en la bandeja proveída. Para hornear pizza congelada, coloque la pizza directamente sobre la rejilla del horno.

Función CONV BAKE (horneado por convección): la función de horneado por convección utiliza un ventilador que hace circular el aire alrededor de los alimentos mientras se cocinan. Utilice esta función para hornear alimentos que necesitan dorarse uniformemente tales como bollos ingleses (“scones”), galletas, hojaldres y panes.

Por lo general, se debe reducir la temperatura en 25 °F/15 °C (en comparación con la temperatura aconsejada para el horneado tradicional) con la función “horneado por convección”. Siempre averigüe si los alimentos están listos unos 10 minutos antes del final del tiempo de cocción sugerido.

Función BROIL (asado/gratinado): la función de asado/gratinado puede usarse para asar carne de res, pollo, cerdo, pescado y mucho más. También es perfecta para dorar/gratinar cazuelas y platos gratinados. Utilice preferiblemente la función de asado/gratinado por convección (CONV BROIL) para asar carne y pescado, y la función de asado/gratinado convencional (BROIL) para dorar/gratinar. **Precaución:** no se recomienda cubrir ningún de los accesorios del horno con papel de aluminio; esto impide que la grasa caiga en la bandeja de goteo, lo que puede causar un incendio. Si desea cubrir la bandeja/bandeja de goteo con papel de aluminio, asegúrese de que el papel no toque las paredes del horno, ni las resistencias.

Función TOAST (tostado): para conseguir resultados uniformes, siempre ponga la rejilla en la posición 2 para tostar (véase las posiciones de la rejilla a continuación). Siempre coloque los alimentos en el centro de la rejilla.

ADVERTENCIA: colocar la rejilla al revés, ya sea en la posición 1 o 2, puede causar un incendio. Consulte el diagrama para colocar la rejilla debidamente.

Para apagar el horno: para apagar el aparato, ponga la perilla ON/OVEN TIMER y la perilla ON/TOASTER TIMER en la posición “OFF”. La luz de encendido se apagará.

POSICIONES DE LA REJILLA Y DE LA BANDEJA

Cada receta provee instrucciones de preparación paso a paso e indica en qué posición colocar la rejilla del horno o la bandeja para obtener resultados óptimos. Los diagramas a continuación muestran las posiciones en que se pueden colocar la rejilla y la bandeja.

POSICIÓN 2 PARA HORNEAR

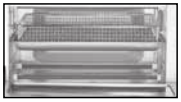
NOTA: para hornear pollo o artículos grandes, la bandeja puede colocarse en la posición 1.



POSICIÓN 1 PARA HORNEAR



POSICIÓN 2 PARA ASAR/GRATINAR Y FREÍR CON AIRE



POSICIÓN 2 PARA TOSTAR



OPERACIÓN

Desenrolle y enderece el cable. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté puesta y de que el horno esté vacío. Conecte el cable a una toma de corriente.

PARA ASAR GRATINAR O ASAR/GRATINAR POR CONVECCIÓN

Coloque la cesta en la bandeja y coloque la bandeja en la posición 2.

Ponga el selector de función sobre BROIL (asado/gratinado) o CONV BROIL (asado/gratinado por convección). Ajuste la temperatura a “TOAST/BROIL”. Fije el tiempo de cocción deseado, usando la perilla ON/OVEN TIMER. La luz de encendido se encenderá. Al final del tiempo, el horno sonará y se apagará automáticamente.

Para apagar el horno antes del fin del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en “OFF”.

Consejos para asar/gratinar:

para conseguir resultados óptimos, coloque la cesta en la bandeja.

Nunca utilice fuentes de cristal para asar/gratinar.

Vigile la cocción para asegurarse de que los alimentos no se quemen.

PARA HORNEAR

Ponga la rejilla del horno o la bandeja en la posición deseada.

Ponga el selector de función en “BAKE” (horneado). Elija la temperatura, girando la perilla TEMPERATURA °F a la posición deseada. Fije el tiempo de cocción, usando la perilla ON/OVEN TIMER. Nota: se aconseja precalentar el horno por 5 minutos antes de empezar a hornear. Incorpore este tiempo al tiempo de cocción total.

La luz de encendido se encenderá. Al final del tiempo, el horno sonará y se apagará automáticamente.

Para apagar el horno antes del fin del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en “OFF”.

Consejos para hornear:

Utilice la función “BAKE” para hornear alimentos delicados tales como natillas, pasteles y huevos.

Ponga la rejilla o la bandeja en la posición 1 para hornear la mayoría de los artículos grandes, y en la posición 2 para hornear la mayoría de las recetas con huevos y natillas.

Para hornear pizza fresca, coloque la pizza en la bandeja y ponga la bandeja en la posición 1. Para hornear pizza congelada, ponga la pizza directamente sobre la rejilla del horno, en la posición 1. Para hornear pollo o artículos grandes, la bandeja puede colocarse en la posición 1.

PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN

Ponga el selector de función en CONV BAKE. Elija la temperatura, girando la perilla TEMPERATURA °F a la posición deseada. Fije el tiempo de cocción, usando la perilla ON/OVEN TIMER. Nota: se aconseja precalentar el horno por 5 minutos antes de empezar a hornear. Incorpore este tiempo al tiempo de cocción total.

La luz de encendido se encenderá. Al final del tiempo, el horno sonará y se apagará automáticamente.

Ponga la bandeja en la posición 2 para hornear. Para hornear pollo o artículos grandes, la bandeja puede colocarse en la posición 1. Para apagar el horno antes del fin del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en “OFF”.

Consejos para hornear por convección:

Por lo general, se debe reducir la temperatura en 25 °F/15 °C (en comparación con la temperatura aconsejada para el horneado tradicional) con la función “horneado por convección”. Siempre averigüe si los alimentos están listos unos 10 minutos antes del final del tiempo de cocción sugerido.

Utilice la función “horneado por convección” para hornear alimentos que necesitan dorarse uniformemente tales como “muffins”, bollos ingleses (“scones”), galletas, hojaldres y panes, así como carne asada y pollo.

PARA MANTENER CALIENTE

Ponga la rejilla del horno o la bandeja en la posición 2.

Ponga el control de temperatura sobre “WARM”. Ponga el selector de función sobre “WARM”. Ponga la perilla ON/OVEN TIMER sobre el tiempo deseado.

La luz de encendido se encenderá. Al final del tiempo, el horno sonará y se apagará automáticamente.

Para apagar el horno antes del fin del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en “OFF”.

PARA TOSTAR

Ponga la rejilla del horno en la posición 2. Ponga los alimentos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos artículos a la vez, espacie estos uniformemente sobre la rejilla, por ejemplo dos en frente y dos atrás cuando tuesta cuatro artículos, o tres en frente y tres atrás cuando tuesta seis.

Ponga el selector de función sobre “TOAST”. Ponga el control de temperatura sobre “TOAST/BROIL”. Ponga el control de tostado (la perilla ON/OVEN TIMER) en la posición deseada: LIGHT (ligeramente tostado), MED (tostado) o DARK (muy tostado).

La luz de encendido se encenderá. Al final del ciclo, el horno sonará y se apagará automáticamente.

Para apagar el horno antes del fin del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en “OFF”.

IMPORTANTE

Antes de tostar, asegúrese de que la rejilla del horno esté en la posición 2 (véase el diagrama en la página 5).

PARA FREÍR CON AIRE

Coloque la cesta en la bandeja. Coloque la bandeja en la posición 2.

Ponga el selector de función sobre “AIR FRY”. Elija la temperatura, girando la perilla TEMPERATURA °F a la posición deseada. Fije el tiempo de cocción deseado, usando la perilla ON/OVEN TIMER.

La luz de encendido se encenderá. Al final del tiempo, el horno sonará y se apagará automáticamente.

Para apagar el horno antes del fin del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en “OFF”.

Consejos para freír con aire:

Freír los alimentos con aire es más saludable que freírlos con aceite. Muchos alimentos pueden ser fritos de esta manera, usando muy poco aceite. Los alimentos fritos con aire son más livianos y menos aceitosos que los alimentos fritos en aceite.

La mayoría de los aceites pueden usarse para freír con aire. Sin embargo, el aceite de oliva da un sabor más rico a los alimentos. Para un sabor más suave, recomendamos usar aceite vegetal, aceite de colza o aceite de semilla de uva.

Rocíe los alimentos uniformemente con aceite para conseguir resultados dorados y crujientes.

Una variedad de coberturas pueden ser usadas para empanar los alimentos antes de freírlos con aire, p. ej. pan rallado, pan rallado sazonado, pan rallado japonés “panko”, hojuelas de maíz, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, quinua, varias harinas, etc.

La mayoría de los alimentos no requieren ser volteados durante la cocción, pero sí se recomienda dar la vuelta a los alimentos grandes tales como las chuletas de pollo a la mitad de la cocción para que se cocinen y se doren de manera uniforme.

También se recomienda revolver los alimentos a la mitad del tiempo de cocción cuando se cocinan muchos alimentos a la vez.

Use temperaturas más altas para los alimentos que suelen cocinarse más rápido, tales como el tocino y los chips de vegetales; use temperaturas más bajas para los alimentos que requieren más tiempo tal como el pollo empanizado.

Los alimentos se cocinarán de manera más uniforme si son del mismo tamaño.

Para una fácil limpieza, forre la bandeja con papel de aluminio.

Nota: la mayoría de los alimentos pierden agua al cocinarse. Cuando cocina altas cantidades de alimentos por un tiempo prolongado, puede que aquella agua produzca condensación, la cual puede dejar la encimera húmeda.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Desconecte el cable de la toma de corriente.

No utilice limpiadores abrasivos; esto podría dañar el acabado. Simplemente limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este directamente sobre el paño, no sobre el horno.

Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa. Nunca utilice productos químicos fuertes o abrasivos; esto podría dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos metálicos (p. ej. lana de acero) para limpiar el horno.

Lave la rejilla del horno, la bandeja, la cesta para freír con aire y la bandeja recogemigas en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nailón. Estos accesorios NO son aptos para lavavajillas.

Después de cocinar alimentos grasos, siempre limpie la parte superior del interior del horno, permitiendo que el horno se enfríe primero. Si lo hace con regularidad, su horno rendirá como si estuviera nuevo. Limpiar la grasa asegurará un tostado consistente, ciclo tras ciclo.

Para eliminar las migajas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Limpie la bandeja y regrésela en su puesto. Para eliminar grasa quemada de la bandeja, remoje esta en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Nunca utilice el aparato sin la bandeja recogemigas.

GUÍA PARA FREÍR CON AIRE

La tabla a continuación indica el tiempo y la temperatura de cocción recomendados para la cantidad máxima de alimentos que pueden freírse con aire a la vez en el horno tostador/freidora de aire Cuisinart®. Al freír la cantidad máxima recomendada, revuelva los alimentos de vez en cuando para asegurar resultados uniformes.

Cantidades más pequeñas de alimentos requerirán menos tiempo. Use la luz del horno para averiguar los resultados regularmente, hasta conseguir el resultado perfecto.

Rocíe los alimentos uniformente con aceite.

Alimento	Cantidad máxima recomendada	Función	Temperatura	Tiempo
Tocino	8 lonchas	AIR FRY	400 °F	8–10 minutos
Alitas de pollo	2 libras (910 g), aproximadamente 20 alitas	AIR FRY	400 °F	20–25 minutos
Aperitivos congelados (p. ej. palitos de Mozzarella, camarones rebozados, etc.)	1½ libra (680 g), aproximadamente 28 piezas	AIR FRY	400 °F	5–7 minutos
“Nuggets” de pollo congelados	1 libra (455 g), aproximadamente 34 piezas	AIR FRY	400 °F	10 minutos
Palitos de pescado congelados	12 onzas (340 g), aproximadamente 20 piezas	AIR FRY	400 °F	8 minutos
Papas fritas congeladas	1 libra (455 g) a 2 libras (910g)	AIR FRY	450 °F	15–25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 libra (455 g) a 2 libras (910g)	AIR FRY	450 °F	15–25 minutos
Papas fritas frescas	2 libras (910 g); 3 papas medianas cortadas en palitos de 4 x ¼ pulgadas (10 cm x 0.5 cm)	AIR FRY	400 °F	15–20 minutos
Papas fritas gruesas frescas	2 libras (910 g); 3 papas medianas-grandes cortadas en ocho pedazos	AIR FRY	400 °F	15–20 minutos
Camarones	1 libra (455 g), aproximadamente 16 camarones extragrandes	AIR FRY	375 °F	8–10 minutos
Chips de maíz	6 tortillas de 5 pulgadas (12.5 cm), cortadas en cuartos	AIR FRY	400 °F	5–6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)

Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; más bien, enróllelo atrás del mismo.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

IMPORTANTE

Todas nuestras recetas han sido probadas en nuestra cocina y han sido especialmente desarrolladas para cocinarse en el horno tostador/freidora de aire Cuisinart®.

RECETAS

Estas recetas, que le harán agua la boca, son solo unos ejemplos de lo que este aparato puede hacer.

APERITIVOS Y BOCADITOS

Chips de remolacha con eneldo fresco 10
Flor de cebolla frita 11
Alitas de pollo, de dos maneras 11
Salsa picante para alitas de pollo 12
Salsa de jengibre-sésamo para alitas de pollo 12
Croquetas de cangrejo 12
Garbanzos crujientes 13
Pepinillos “fritos” 14
Bolas de arroz italianas 14
Chips de col rizada 15
Nachos con pollo desmenuzado y chips de maíz caseros 15
Wantanes de cerdo con jengibre 16
Papas con tocino y queso azul 16
Camarones a la diabla 17
Crema para mojar de espinaca, Gruyère y alcachofa 17
Rollitos de primavera con salsa para mojar de chile dulce 18
Palitos de vegetales con salsa para mojar de yogur con hierbas 19

PLATOS PRINCIPALES

Tiritas de pollo 20
Pollo asado clásico 21
Tacos de pollo con salsa de durazno 21
Sándwiches BLT con salsa de jarabe de arce-pacanas 22

1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar la vainilla y seguir batiendo para incorporar los ingredientes.

4. Agregar la harina y la sal a la mezcla de chocolate; revolver Incorporar la mezcla de chocolate a la mezcla de huevo, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea.

5. Colocar la mantequilla de maní, el azúcar glasé y la mantequilla derretida en un tazón pequeño; revolver para mezclar.

6. Echar la mezcla de chocolate en el molde preparado. Agregar cucharadas de la mezcla de mantequilla de maní y usar un tenedor o un cuchillo para “cortarla”, logrando el efecto decorativo deseado.

7. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y fijar el tiempo en 25 minutos. Después de 5 minutos, colocar el molde en el horno precalentado. Hornear por aproximadamente 20 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente secas. Dejar enfriar por completo, y luego refrigerar por una noche antes de cortar y servir.

Información nutricional por “brownie”:
Calorías 317 (57 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 61 mg • Sodio 107 mg • Calcio 17 mg • Fibra 2 g

GARANTÍA

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, los demás comerciantes ni los dueños. 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.

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 el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso

directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa 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.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. **NOTA:** para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

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

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

©2017 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

17CE027221

IB-14326-ESP