

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**Deluxe Convection Toaster Oven Broiler**

**TOB-135N**

---

# 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, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS AND BEFORE CLEANING.**  
**Allow to cool before cleaning or handling.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or place any part of the toaster oven broiler in water or other liquids. See instructions for cleaning on page 9.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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 toaster oven broiler to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical 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 toaster oven broiler on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this toaster oven broiler 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 toaster oven broiler.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
15. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover crumb tray or any part of the oven except the baking pan with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the toaster oven broiler, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the toaster oven broiler is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, walls and the like 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 toaster oven broiler is plugged into electrical outlet.
21. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave toaster oven broiler unattended during use.
22. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
23. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the cooking cycle is stopped before plugging cord into wall outlet. To disconnect, press the START/STOP button to cancel the cooking cycle, then remove plug from wall outlet.
24. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

## SPECIAL CORDSET 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 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 pulled on by children or tripped over unintentionally.

---

**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**  
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**TABLE OF CONTENTS**

Important Safeguards . . . . .	2
Special Cordset Instructions . . . . .	2
Features and Benefits . . . . .	4
Oven Rack Position Guide . . . . .	5
Before First Use . . . . .	5
General Guidelines . . . . .	5
Operation . . . . .	6
Toast . . . . .	6
Bagel . . . . .	6
Bake . . . . .	7
Broil . . . . .	7
Keep Warm . . . . .	7
Reheat . . . . .	8
Convection . . . . .	8
Defrost . . . . .	8
Clock . . . . .	8
Cleaning and Maintenance . . . . .	9
Warranty . . . . .	9

## FEATURES AND BENEFITS

### 1. Blue Backlit LCD Digital Display

Shows selected function, shade setting, temperature, and cooking time. Includes PREHEATING and READY readouts.

### 2. Selector Dial

Lets you choose cooking functions and set baking time, clock, temperature, and toast shade.

### 3. Shade Button

Starts shade selection process for Toast or Bagel modes. Choose one of 7 browning levels with the display indicating the shade selected.

**NOTE:** The oven remembers your last shade setting when it's turned off or unplugged.

### 4. Temperature (Temp) Button

Starts temperature selection process in Bake, Reheat or Keep Warm mode. You can adjust oven temperature in increments of 25 degrees from 150°F to 450°F.

### 5. Timer Button

Enter cooking time for Bake, Broil, Keep Warm, Reheat and Convection modes.

### 6. Start/Stop Button

Starts or stops a cooking function. It also activates the oven when it is in the dormant mode (plugged in but not lit).

### Start/Stop Indicator Light

Illuminates when button is pushed and oven is heating up. Flashes to indicate oven needs to be set and has not yet started. Illuminates during operation. Turns off when oven is off.

### 7. Defrost Button

Use with either Toast or Bagel functions to first defrost and then toast bread.

### 8. Convection (Conv) Button

Starts convection fan for either Bake or Broil functions.

### 9. Clock Button

Use to set the displayed time of day.

### 10. Oven Rack

Has 3 positions: The Upper position has a 50% stop feature so the rack stops halfway out of the oven. It can be removed by lifting the front of rack and sliding out.

### 11. Easy-clean Interior

The sides of the oven are specially coated, making it easier to wipe and clean the interior of the oven.

### 12. Slide-out Crumb Tray (not shown)

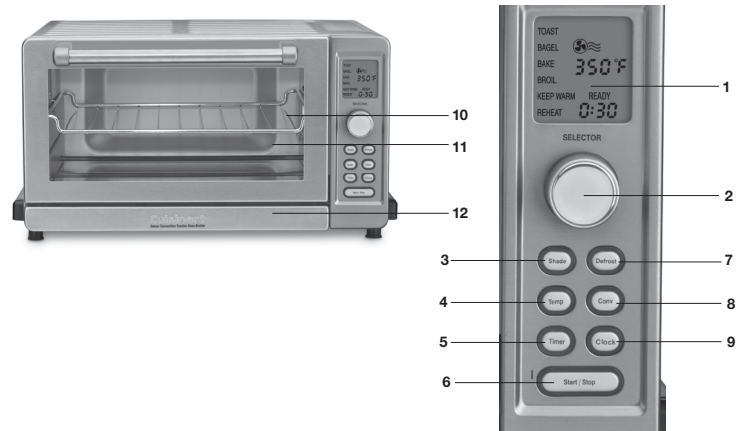
The crumb tray slides out from the front of the toaster oven broiler for easy cleaning. Open oven door to remove.

### 13. Broiling Rack

Fits into the baking drip pan to use when broiling.

### 14. Baking/Drip Pan

A baking/drip pan is included for your convenience. Use with the broiling rack when broiling. Use alone when baking or roasting.

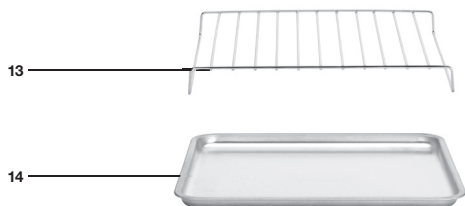


### 15. Cord Storage (not shown)

Takes up excess cord and keeps countertop neat.

### 16. BPA-free (not shown)

All materials that come in contact with food are BPA free.



## OVEN RACK POSITION GUIDE

All of our recipes give you step-by-step directions and will tell you where the oven rack should be positioned for best results. Please refer to the diagram for oven rack positions. Each position is referred to in the recipe.

**WARNING:** Placing the rack in the Lower rack position while toasting may result in a fire. Toast only in the Upper rack position.

Lower



Middle



Upper



## BEFORE THE FIRST USE

Place your oven on a flat surface. Remove any packaging and promotional labels in or on the oven. Unwind the power cord. Check that the crumb tray is in place and check that there is nothing inside or on top of the oven. Plug power cord into wall outlet.

Before using your oven, make sure it is two to four inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces. **DO NOT STORE OBJECTS ON THE TOP OF THE OVEN.**

**IF YOU DO, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. BEFORE FIRST USE, THOROUGHLY WASH THE BAKING PAN, BROILING RACK AND OVEN RACK WITH SOAP AND WATER, AND DRY THEM THOROUGHLY.**

## GENERAL GUIDELINES

**Toast/Bagel:** Always have the rack in Upper rack position, as indicated in the diagram at left, for even toasting. Always center your item/items in the middle of the rack.

**Bake:** Baking function can be used as you would normally use your large kitchen oven for roasting meats including chicken, or baking cakes, cookies and more.

**Broil:** Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to brown the tops of casseroles and gratins.

### Caution:

Aluminum foil is not recommended for covering the drip pan. Foil is extremely dangerous when broiling fatty foods. Grease will accumulate and may catch fire. If foil is used to cover drip pan, be sure foil is tucked neatly around the pan and does not touch the walls or heating rods.

**Never cover the crumb tray.**

**Convection:** You may turn on the convection fan by pressing the Conv button with Bake or Broil. A fan circulates the heat so food will cook faster and more evenly. This is best used for breads, cakes or other baked goods.

**Reheat:** Perfect setting for reheating food that has already been cooked.

---

**Keep Warm:** Maintains the oven at a low temperature using only the bottom heating elements to keep foods warm without drying out.

**Turning off the toaster oven broiler:** Any cooking cycle can be stopped by pressing the Start/Stop button at any time. This will stop the heating cycle.

**Dormant Mode:** The oven will go dormant when cooking cycle is completed. When dormant, the oven has power but is not lit up. Opening the door, pushing any button or turning the Selector dial will activate the dormant oven.

**Deactivating Oven Sounds:** You have the option of turning off the electronic beeping sounds. To deactivate all beeps, push the Shade and Defrost buttons simultaneously for 2 seconds. To reinstate all beeps, repeat by pushing both the Timer and Shade buttons simultaneously for 2 seconds. If you unplug the oven, all beeps will turn back on.

## OPERATION

### TOAST

To toast, make sure the oven rack is in Upper rack position, as indicated in the diagram on page 5. If toasting two items, center them in the middle of the rack. Four items should be evenly spaced with two in front, two in back. Close the door. Turn Selector dial to Toast. The Shade and Start/Stop buttons will begin to flash.

#### Shade Selection

Press Shade button and then turn dial to desired shade setting as indicated by the 7 dots in the LCD digital display from Light (1 dot) to Dark (7 dots).

#### Start Toasting

Press Start/Stop button to begin toasting. You should not press Start/Stop again, as that would cancel the Toast cycle.

#### Stop Toasting

When the toasting cycle is finished, the oven will beep and turn off. If you wish to stop the toasting cycle before it is finished, simply press the Start/Stop button, as that will cancel the Toast cycle.

### BAGEL

For best bagel results, place your bagels on the oven rack with the cut side

facing up. Make sure the oven rack is in the Upper rack position, as indicated in the diagram on page 5. If toasting two bagel halves, center them in the middle of the rack. Four bagel halves should be evenly spaced with two in front, two in back. To begin toasting your bagel, close the door and turn Selector dial to Bagel. The Shade and Start/Stop buttons will begin to flash.

#### Shade Selection

Press Shade button and then turn dial to desired shade setting as indicated by the 7 dots in the LCD digital display from Light (1 dot) to Dark (7 dots).

#### Start Bagel Toasting

Press Start/Stop button to begin toasting your bagel. You should not press Start/Stop again, as that would cancel the Bagel cycle.

#### Stop Bagel Toasting

When the toasting cycle is finished, the oven will beep and turn off. If you wish to stop the Bagel cycle before it is finished, simply press the Start/Stop button to cancel the bagel cycle.

### Important notes on Toast and Bagel functions

<u>Desired Color</u>	<u>Display Light Position</u>
Light	Setting 1 or 2
Medium	Setting 3, 4, or 5
Dark	Setting 6 or 7

Toasting is a combination of drying and cooking the bread. Therefore, differences in denseness and moisture level from one bread to another can result in varying toasting times.

For slightly dry bread or thinly sliced bread, use a lighter setting than you normally would, as it will toast more quickly.

For very fresh bread, thickly sliced bread or whole wheat bread, use a darker setting than normal. Dense, moist bread may also require a darker setting.

Breads with very uneven surfaces (such as English muffins) will require a darker toast setting.

Thickly cut pieces of bread will take longer, since more moisture must be evaporated from the bread before toasting occurs. Very thick pieces may require two cycles.

---

When toasting raisin or other fruit breads and muffins, remove any loose fruit, etc. from the surface of the bread before placing into the oven. This will help prevent pieces from falling and baking onto the crumb tray.

To prevent overtoasting of a single slice, set browning control to a lighter setting than you normally would.

The Bagel feature adds the appropriate amount of extra time to the toasting cycle to toast your bagels at the color level selected with the touchpad shade control. The Bagel function is designed for the standard bagel size (3 ounces). For deli-size bagels (3–6 ounces) you may need to increase the darkness setting. The Bagel function can also be used to toast English muffins, thick-sliced breads, and thick-sliced specialty Italian or Portuguese breads, which require longer toasting times than an average slice of white bread.

## **BAKE**

Turn Selector dial to Bake. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

### **Setting Temperature**

The preset BAKE temperature is 350°F. To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select temperatures from 150°F to 450°F. To bake at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

### **Setting Timer**

To set baking time, press the Timer button. The 30-minute (0:30) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To bake for the preset 30 minutes, simply press Start/Stop.

### **Start Baking**

Press Start/Stop to start heating the oven. The display will read PREHEATING. When the oven reaches the set temperature, it will beep and display will read READY. Place food in oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop baking and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

## **BROIL**

Turn Selector dial to Broil. The Timer button will begin flashing.

### **Temperature**

The preset broil temperature is fixed at 500°F, so the Temperature button cannot be activated during Broil. As with any broiler, only the top heating elements turn on.

### **Setting Timer**

To set broiling time, press the Timer button. The 10-minute (00:10) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times different from the preset 10 minutes. To broil for the preset time, simply press Start/Stop.

### **Start Broiling**

Put food on the broiling rack set in the drip pan. Place pan on the rack and press Start/Stop to start heating the broiler. When the timer reaches zero, the oven will beep and turn off. You may stop broiling and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

## **KEEP WARM**

The Keep Warm function is programmed to maintain the oven at a low temperature using only the bottom heating elements. To begin, turn Selector dial to Keep Warm. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

### **Setting Temperature**

The preset Keep Warm temperature is 150°F. To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select a temperature higher than the preset 150°F if preferred. To warm at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

### **Setting Time**

To set Keep Warm time, press the Timer button. The 30-minute (0:30) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To use the preset time, simply press Start/Stop.

### **Start Keep Warm**

Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop warming and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

---

## REHEAT

Reheat function is programmed to reheat food that has already been cooked. To begin, turn Selector dial to Reheat. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

### Setting Temperature

The oven temperature is preset to 325°F for the Reheat mode. To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select a temperature from 150°F to 450°F. To cook at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

### Setting Time

To set time, press the Timer button. The 20-minute (0:20) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To cook for the preset time, simply press Start/Stop.

### Start Reheat

Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and turn off. You may stop cooking and turn heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

## CONVECTION BUTTON

Convection uses a fan to circulate heated air around food as it cooks. Convection cooking cooks food faster and more evenly. Most recipes recommend reducing temperatures by 25°F when using convection.

To Convection Bake, first select Bake and set the oven Temp and Timer. Then press the Conv button. Press Start/Stop to start the oven. You may turn off the convection fan at any time by pressing the Conv button again. As with regular Bake, the oven will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and the heating elements will turn off. You may stop baking and turn off the heating elements at any time by pushing the Start/Stop button.

To Convection Broil, first select Broil and set the oven timer. Then press the Conv button. Press Start/Stop to start the oven. You may turn off the convection fan at any time by pressing the Conv button again. As with regular Broil, the oven will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep

and the heating elements will turn off. You may stop and turn off the heating elements at any time by pushing the Start/Stop button.

## DEFROST BUTTON

The Defrost button can be used with either the Toast or Bagel functions. Defrost is designed to first defrost and then toast bread. Select either the Toast or Bagel setting and select your desired shade using the dial. You may press the Defrost button either before or after setting the shade. After pressing the Defrost button and setting the shade, press the Start/Stop button to begin toasting. The oven will beep at the end of the cycle and the oven will turn off. You may press Start/Stop at any time to stop toasting and turn off the heating elements.

## CLOCK BUTTON

To set the displayed time of day, press the Clock button. The time will begin flashing in the display.

Set PM by turning the dial to either show PM or hide PM. Wait a few seconds until PM stops flashing, then turn the dial to begin setting the hour.

To set the hour, turn the dial and again, wait until the hour stops flashing then turn the dial to set the minutes.

The clock will automatically stop flashing after you set the minutes.

## NOTES

### Increasing or Reducing Cooking Time Mid-Cycle

In Bake, Broil, Reheat, and Keep Warm modes you can change selected cooking time during the heating cycle by simply pushing the Timer button. When the displayed time begins to flash, turn the Selector dial to choose new time. When numbers stop flashing, your new time is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the oven heating elements.**

### Increasing or Reducing Temperature Mid-Cycle

In Bake, Leftover and Keep Warm modes, you can change selected cooking temperature during the heating cycle by simply pushing the Temperature button. When the displayed temperature begins to flash, turn the Selector dial to choose a new temperature. When numbers stop flashing, your new



---

temperature is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the heating elements.**

### **Increasing or Reducing Shade Mid-Cycle**

In Toast or Bagel modes, you can also change selected shade setting during the heating cycle by pushing the Shade button. When the displayed shade begins to flash, turn the Selector dial to choose a new shade. When the shade setting stops flashing, your new shade is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the heating elements.**

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Always unplug the oven from the electrical outlet.
2. Do not use abrasive cleansers, 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 to the toaster oven, before cleaning.
3. 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 Brillo pads, etc. on interior of oven.
4. 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 with nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
5. Wire rack, baking pan and crumb tray should be hand-washed in hot sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush.
6. Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

**IMPORTANT:** 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 and help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

## **WARRANTY**

### **Limited Three-Year Warranty**

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler 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® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler 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](http://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® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler 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.) Be sure to include your return address, 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® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by 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.



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

©2016 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520

Printed in China

16CE019691

IB-14259-ESP

# Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno de convección tostador/asador de lujo

**TOB-135N**

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO, ANTES DE INSTALAR/SACAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.**
3. No toque las superficies calientes; utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza en la página 9.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
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 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 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 mucho cuidado al usar fuentes que no sean de metal o de cristal adentro del horno.
13. Tenga mucho cuidado al sacar la bandeja del horno o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no lo está usando.** Solamente guarde los accesorios recomendados por el fabricante adentro del horno.

15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra pieza del horno (excepto la bandeja) con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.
17. No meta alimentos muy grandes, papel de aluminio o utensilios de metal al horno. Esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
18. Podría ocurrir un incendio si el aparato estuviese cubierto, tocado, o se encontrase cerca de materiales inflamables, como cortinas, colgaduras o paredes. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté encendido o mientras esté caliente. No haga funcionar el aparato bajo un armario.
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 esté conectado.
21. Advertencia: a fin de prevenir los riesgos de incendio, NUNCA descuide ni abandone el aparato mientras esté funcionando.
22. No apoye utensilios de cocina o fuentes contra la puerta de vidrio.
23. Si corresponde, conecte el cable al aparato y asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectar el cable a la toma de corriente. Presione el botón START/STOP antes de desconectar el aparato.
24. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

## USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

---

## AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que 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

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . . . .	2
Uso de extensiones . . . . .	2
Piezas y características . . . . .	4
Posiciones de la rejilla . . . . .	5
Antes del primer uso . . . . .	5
Pautas generales . . . . .	5
Funcionamiento . . . . .	6
Función TOAST (tostar) . . . . .	6
Función BAGEL (tostar panecillos) . . . . .	6
Función BAKE (hornear) . . . . .	7
Función BROIL (asar/gratinar) . . . . .	7
Función KEEP WARM (mantener caliente) . . . . .	
Función REHEAT (recalentar) . . . . .	8
Función CONV (convección) . . . . .	8
Función DEFROST (descongelar) . . . . .	8
Cómo fijar la hora . . . . .	8
Limpieza y mantenimiento . . . . .	9
Garantía . . . . .	9

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

### 1. Pantalla digital con retroiluminación azul

Muestra la función, el grado de tostado, la temperatura y el tiempo de cocción programados. Cuenta con los indicadores "PREHEATING" (precalentando) y "LISTO" (listo).

### 2. SELECTOR (selector de función)

Permite elegir el modo de cocción y fijar el tiempo de cocción, la hora, la temperatura y el grado de tostado.

### 3. Botón SHADE (control del grado de tostado)

Permite elegir el grado de tostado del pan o de los panecillos. Elija entre 7 niveles de tostado; su selección aparecerá en la pantalla.

**NOTA:** el horno guardará su selección en memoria, incluso si lo apaga/desconecta.

### 4. Botón TEMP (control de temperatura)

Empezar el ciclo de cocción al usar las funciones BAKE (hornear), REHEAT (recalentar) y KEEP WARM (mantener caliente). Permite ajustar la temperatura desde 150 °F (65 °C) hasta 450 °F (230 °C), en incrementos de 25 °F (15 °C)

### 5. Botón TIMER (temporizador)

Permite programar el tiempo de cocción al usar las funciones BAKE (hornear), BROIL (asar/gratinar), KEEP WARM (mantener caliente), REHEAT (recalentar) y CONV (convección).

### 6. Botón START/STOP (encendido/apagado)

Enciende/apaga el aparato. También activa el horno cuando está en el modo de espera (conectado, pero no encendido).

#### Indicador luminoso

Se ilumina cuando el horno está calentando. Parpadea para indicar que el horno aún no ha sido programado. Se ilumina durante la cocción. Queda apagado cuando el horno está apagado.

### 7. Botón DEFROST (descongelar)

Permite descongelar el pan o los panecillos antes de tostarlos.

### 8. Botón CONV (convección)

Enciende el ventilador para activar la convección con las funciones BAKE (hornear) y BROIL (asado/gratinar).

### 9. Botón CLOCK (reloj)

Permite fijar la hora.

### 10. Rejilla del horno

La rejilla puede posicionarse de 3 maneras. En la posición superior, se detendrá a la mitad al jalarse. Para deslizarla fuera del horno, deberá alzar la parte delantera.

### 11. Interior fácil de limpiar

Las paredes del horno cuentan con un revestimiento especial que facilita la limpieza.

### 12. Bandeja recogemigas removible (no ilustrada)

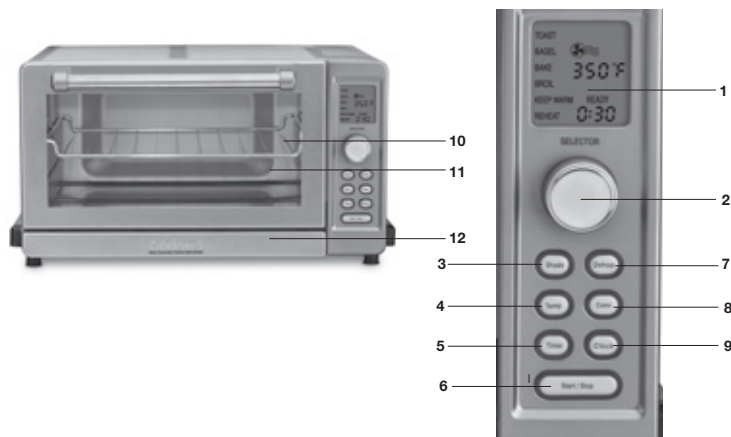
Se desliza hacia afuera, desde el frente del horno, para facilitar la limpieza. Nota: deberá abrir la puerta del horno para retirarla.

### 13. Rejilla para asar a la parrilla

Úsela conjuntamente con la bandeja/bandeja de goteo para asar.

### 14. Bandeja/Bandeja de goteo

Para su comodidad, una bandeja/bandeja de goteo está incluida. Utilice la bandeja conjuntamente con la rejilla para asar a la parrilla, o sola para hornear o asar/gratinar.



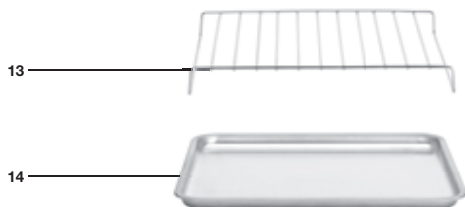


### 15. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)

Mantiene la encimera ordenada.

### 16. Sin BPA (no ilustrado)

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



## POSICIONES DE LA REJILLA

Cada receta provee instrucciones de preparación paso a paso, e incluso le indicará en qué nivel colocar la rejilla del horno para obtener resultados óptimos. Los diagramas a continuación le muestran las posiciones en que se puede poner la rejilla. Las recetas indican cual posición usar.

**ADVERTENCIA:** colocar la rejilla en la posición inferior para tostar puede causar un incendio. Solamente ponga la rejilla en la posición superior para tostar.

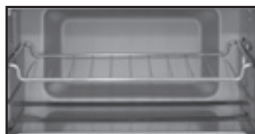
Posición inferior



Posición intermedia



Posición superior



## ANTES DEL PRIMER USO

Coloque el horno sobre una superficie plana. Quite el material de embalaje del horno y las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Desenrolle y enderece el cable. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté en posición y de que el horno esté vacío. Enchufe el cable en una toma de corriente.

Deje un espacio libre de 2–4 pulgadas (5–10 cm) alrededor del aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de éste. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor. **NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL HORNO.**

**SI LO HACE, QUÍTVELO ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO. MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. ANTES DEL PRIMER USO, LAVE LA BANDEJA, LA REJILLA PARA ASAR Y LA REJILLA DEL HORNO EN AGUA JABONOSA CALIENTE Y SEQUE BIEN.**

## PAUTAS GENERALES

**Función TOAST/BAGEL (tostar/panecillos):** Siempre ponga la rejilla en la posición superior para tostar (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Siempre coloque los alimentos en el centro de la rejilla.

**Función BAKE (hornear):** La función de horneado puede usarse como usaría normalmente un horno de cocina para asar carne, incluso pollo, o cocer al horno pasteles y mucho más.

**Función BROIL (asar/gratinar):** La función de asado/gratinado puede usarse para asar carne de res, pollo, puerco, pescado y mucho más.

También es perfecta para dorar cazuelas y platos al gratén.

### Precaución:

No cubra la bandeja de goteo con papel de aluminio; esto es muy peligroso, especialmente cuando asa alimentos grasos. La grasa puede acumularse y causar un incendio. Si desea forrar la bandeja de goteo con papel de aluminio, asegúrese de que el papel no toque

---

las paredes del horno.

**Nunca cubra la bandeja recogemigas con papel de aluminio.**

**Función CONV (convección):** Para activar el modo de convección con las funciones BAKE (horneado) y BROIL (asado/gratinado), simplemente presione el botón CONV. La convección emplea un ventilador para hacer circular el aire alrededor de los alimentos durante la cocción, logrando resultados más rápidos y uniformes. Es ideal para hornear pan, pasteles y otros productos de panadería.

**Función REHEAT (recalentar):** Ideal para recalentar la comida cocinada.

**Función KEEP WARM (mantener caliente):** Mantiene la temperatura del horno baja, usando solamente las resistencias inferiores, para mantener los alimentos calientes sin resecarlos.

**Para apagar el horno:** Presione el botón START/STOP en cualquier momento. Esto cancelará el ciclo de calentamiento.

**Modo de espera:** Al final del ciclo de cocción, el horno ingresará automáticamente al modo de espera. En este modo, el horno está bajo tensión, pero no parece encendido. El horno saldrá del modo de espera al abrir la puerta, al presionar cualquier botón o al girar el SELECTOR.

**Para desactivar el sonido:** Si desea, puede desactivar el sonido para que el horno no emita un pitido cada vez que presione un botón. Para desactivar el sonido, presione los botones SHADE y DEFROST simultáneamente durante 2 segundos. Para reactivar el sonido, presione los botones SHADE y TIMER simultáneamente durante 2 segundos. El sonido se reactivará automáticamente al desconectar el aparato.

## FUNCIONAMIENTO

### Función TOAST (tostar)

Antes de tostar, asegúrese de que la rejilla del horno esté en la posición superior (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Ponga los alimentos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos artículos, espacie los alimentos uniformemente sobre la rejilla, por ejemplo dos en frente y dos atrás cuando tuesta cuatro artículos. Cierre la puerta. Ponga el selector de función en TOAST. Los botones SHADE y START/STOP empezarán a parpadear.

### Elija el grado de tostado

Presione el botón SHADE y gire el SELECTOR para elegir el grado de tostado deseado, desde claro (1 punto) hasta oscuro (7 puntos).

### Empiece a tostar

Presione el botón START/STOP para empezar a tostar. Nota: sólo presione el botón START/STOP una vez; presionarlo otra vez cancelará el ciclo de tostado.

### Interrupción del ciclo de tostado

El horno emitirá un pitido y se apagará.

Si desea interrumpir el ciclo antes del final, oprima el botón START/STOP.

### Función BAGEL (tostar panecillos)

Para lograr resultados óptimos, disponga los panecillos sobre la rejilla de tal manera que la parte cortada apunte hacia arriba. Antes de tostar, asegúrese de que la rejilla del horno esté en la posición superior (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Ponga los panecillos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos mitades de panecillo, espácielos uniformemente sobre la rejilla, dos en frente y dos atrás. Para empezar a tostar: cierre la puerta, gire el SELECTOR y elija la función BAGEL. Los botones SHADE y START/STOP empezarán a parpadear.

### Elija el grado de tostado

Presione el botón SHADE y gire el SELECTOR para elegir el grado de tostado deseado, desde claro (1 punto) hasta oscuro (7 puntos).

### Empiece a tostar

Presione el botón START/STOP para empezar a tostar. Nota: sólo presione el botón START/STOP una vez; presionarlo otra vez cancelará el ciclo de tostado.

### Interrupción del ciclo de tostado

El horno emitirá un pitido y se apagará. Si desea interrumpir el ciclo antes del final, oprima el botón START/STOP.

---

## IMPORTANTE

<u>Nivel deseado</u>	<u>Ajuste</u>
Claro	1 ó 2
Medio	3, 4 ó 5
Oscuro	6 ó 7

Tostar consiste en secar y cocer el pan simultáneamente. Por lo tanto, la densidad y el contenido de humedad del pan (los cuales varían de un pan a otro) afectarán la duración del ciclo de tostado.

Si el pan está un poco seco o si las rebanadas están finas, utilice un ajuste más bajo de lo normal.

Si tuesta pan fresco, pan de trigo integral o rebanadas gruesas, utilice un ajuste más alto de lo normal. Los panes muy densos o húmedos también pueden requerir un ajuste más alto.

Utilice un ajuste más alto de lo normal para tostar pan con superficie irregular como los "muffins" ingleses.

Las rebanas gruesas necesitan más tiempo para tostarse, debido a su alto contenido de humedad. Las rebanadas muy gruesas pueden requerir hasta dos ciclos de tostado.

Antes de tostar pan o "muffins" con pasas u otras frutas secas, quite las frutas sueltas antes de meter el pan al horno. Esto evitará que pedazos de fruta caigan en la bandeja recogemigas y se quemen.

Cuando tuesta solamente una rebanada de pan, elija un ajuste más bajo de lo normal.

La función para tostar panecillos alarga el ciclo de tostado para tostar los panecillos y otros panes densos y gruesos a la perfección. Esta función está diseñada para tostar panecillos ("bagels") de 3 onzas (85 g). Para tostar panecillos ("bagels") más grandes, le recomendamos que use un ajuste más alto. La función para tostar panecillos también puede usarse para tostar "muffins" ingleses, rebanadas gruesas, y panes que requieren más tiempo que el pan blanco.

## Función BAKE (hornear)

Ponga el SELECTOR en BAKE. Los botones TIMER y TEMP empezarán a parpadear.

### Programe la temperatura

La temperatura por defecto de la función BAKE es 350 °F (180 °C). Para cambiar la temperatura, presione el botón TEMP; la temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir la temperatura deseada, desde 150 °F (65 °C) hasta 450 °F (230 °C).

### Programe el tiempo de cocción

Para programar el tiempo de cocción, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:30) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción, desde 1 minuto hasta 2 horas.

### Encienda el horno

Presione el botón START/STOP para encender el horno. El mensaje "PREHEATING" (precalentando) aparecerá en la pantalla. Cuando el horno alcance la temperatura programada, el mensaje "READY" (listo) aparecerá en la pantalla. Meta los alimentos al horno. El temporizador se pondrá en marcha. Cuando llegue a cero, el horno y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

## Función BROIL (asar/gratinar)

Ponga el SELECTOR en BROIL. El botón TIMER empezará a parpadear.

### Temperatura

La temperatura por defecto de la función BROIL es 500 °F (260 °C) y no puede ajustarse. Esta función emplea la resistencia superior solamente.

### Programe el tiempo de cocción

Para programar el tiempo de cocción, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:10) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción.

### Encienda el horno

Coloque la rejilla para asar a la parrilla adentro de la bandeja de goteo. Meta la bandeja a horno y presione el botón START/STOP para encender el horno. Cuando el tiempo llegue a cero, el horno emitirá un pitido y se apagará. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

---

## **Función KEEP WARM (mantener caliente)**

La función KEEP WARM (mantener caliente) ha sido diseñada para la temperatura del horno baja, usando solamente las resistencias inferiores, para mantener los alimentos calientes sin resecarlos. Gire el SELECTOR. Los botones TIMER y TEMP empezarán a parpadear.

### **Programa la temperatura**

La temperatura por defecto de la función KEEP WARM es 150 °F (65 °C). Para cambiar la temperatura, presione el botón TEMP; la temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir la temperatura deseada.

### **Programa el tiempo de cocción**

Para programar el tiempo de calentamiento, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:30) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción, desde 1 minuto hasta 2 horas.

### **Encienda el horno**

Meta los alimentos al horno. Presione el botón START/STOP para encender el horno. El temporizador se pondrá en marcha. Cuando llegue a cero, el horno y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

## **Función REHEAT (recalentar)**

La función REHEAT ha sido diseñada para recalentar alimentos ya cocidos. Para empezar, gire el SELECTOR y elija la función REHEAT. Los botones TIMER y TEMP empezarán a parpadear.

### **Programa la temperatura**

La temperatura por defecto de la función REHEAT es 325 °F (160 °C). Para cambiar la temperatura, presione el botón TEMP; la temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir la temperatura deseada, desde 150 °F (65 °C) hasta 450 °F (230 °C).

### **Programa el tiempo de cocción**

Para programar el tiempo de cocción, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:20) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción, desde 1 minuto hasta 2 horas.

### **Encienda el horno**

Meta los alimentos al horno. Presione el botón START/STOP para encender el

horno. El temporizador se pondrá en marcha. Cuando el tiempo llegue a cero, el horno emitirá un pitido y se apagará. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

## **Función CONV (convección)**

La función CONV (convección) utiliza un ventilador que hace circular el aire alrededor de los alimentos mientras se cocinan. Logra resultados más rápidos y uniformes. 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".

Para hornear con convección, primero elija la función BAKE y programe la temperatura y el tiempo. Luego, presione el botón CONV. Presione el botón START/STOP para encender el horno. Puede desactivar la función CONV en cualquier momento, presionando el botón CONV otra vez. El temporizador empezará su cuenta regresiva. Cuando llegue a cero, el horno emitirá un pitido y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Para asar con convección, primero elija la función BROIL y programe el tiempo. Luego, presione el botón CONV. Presione el botón START/STOP para encender el horno. Puede desactivar la función CONV en cualquier momento, presionando el botón CONV otra vez. El temporizador empezará su cuenta regresiva. Cuando llegue a cero, el horno emitirá un pitido y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

## **Función DEFROST (descongelar)**

El botón DEFROST puede usarse para descongelar pan/panecillos antes de tostarlos. Primero, elija la función TOAST o BAGEL y el grado de tostado deseado. Oprima el botón DEFROST. Nota: también puede oprimir el botón DEFROST antes de elegir el grado de tostado. Presione el botón START/STOP para empezar a tostar. Al final del ciclo, el horno emitirá un pitido y se apagará automáticamente. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

---

## Cómo Fijar la hora

Para fijar la hora, presione el botón CLOCK. La hora empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir AM (mañana) o PM (tarde). Cuando el indicador AM/PM deje de parpadear, gire el SELECTOR para fijar la hora.

Cuando la hora deje de parpadear, gire el SELECTOR otra vez para fijar los minutos.

La hora dejará de parpadear automáticamente.

## NOTAS

### Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento:

simplemente presione el botón TIMER. Nota: solamente puede cambiar el tiempo cuando usa la función BAKE, BROIL, REHEAT o KEEP WARM.

Cuando el tiempo empiece a parpadear, gire el SELECTOR para programar el nuevo tiempo. Cuando el tiempo deje de parpadear, el nuevo tiempo está fijado. **NO presione el botón START/STOP; esto apagará el horno.**

### Para cambiar la temperatura durante el funcionamiento:

Simplemente presione el botón TEMP. Nota: solamente puede cambiar la temperatura cuando usa la función BAKE, LEFTOVER o KEEP WARM.

Cuando la temperatura empiece a parpadear, gire el SELECTOR para programar la nueva temperatura. Cuando la temperatura deje de parpadear, la nueva temperatura está fijada. **NO presione el botón START/STOP; esto apagará el horno.**

### Para cambiar el grado de tostado durante el funcionamiento:

**Simplemente presione el botón SHADE. Nota: solamente puede cambiar el grado de tostado cuando usa la función TOAST o BAGEL.** Cuando el grado de tostado empiece a parpadear, gire el SELECTOR para programar el nuevo grado de tostado. Cuando el grado de tostado deje de parpadear, el nuevo grado de tostado está fijado. **NO presione el botón START/STOP; esto apagará el horno.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. Desconecte el cable de la toma de corriente.
2. 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 limpiador, aplique éste sobre el paño, no sobre el horno.
3. 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 para limpiar el horno.
4. Para eliminar las migas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Limpie la bandeja y regrésela en su puesto. Para eliminar la grasa de cocción, remoje la bandeja en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Nunca utilice el aparato sin la bandeja recogemigas.
5. Lave la rejilla, la bandeja y la bandeja recogemigas en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nailón.
6. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; utilice el espacio para guardar el cable, ubicado en la parte trasera del horno.
7. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

**IMPORTANTE:** después de cocinar alimentos grasos, permita que el aparato se enfríe y limpie el interior del horno. Hacer esto regularmente mantendrá en el horno como nuevo y asegurará un tostado consistente, ciclo tras ciclo.

## GARANTÍA

### Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE.UU. 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](http://www.cuisinart.com) a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario 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 el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste 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 aparato 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 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 sólo 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 más 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.

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. 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.

---

## NOTAS:

---

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

©2014 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Impreso en China  
14CE005386

**G IB-12057-ESP**