Cuisinart®

ClearView 4-Qt Glass Basket Air Fryer

AFC-4

THREE YEAR WARRANTY · 3 YEAR · CUISINART

GARANTÍA DE TRES AÑOS



Instruction Booklet

TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL INCLUIDA

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

CONTENTS

Important Safeguards 2
Special Cord Set Instructions 3
Features and Benefits 4
Getting to Know the Control Panel 5
Before First Use 6
Operation 6
Air Frying Tips & Hints 6
Air Fryer Chart 7
Troubleshooting 8
Beyond Air Frying 9
Cleaning and Maintenance 9
Warranty 10

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, 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, handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs or the main body of the Cuisinart® Digital Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, 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, after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the Cuisinart® Digital Air Fryer to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place the Cuisinart® Digital Air Fryer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Cuisinart® Digital Air Fryer 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 Cuisinart® Digital Air Fryer.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Cuisinart® Digital Air Fryer 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 ovenproof accessories in this Cuisinart® Digital Air Fryer.
15. Do not place any of the following materials in the Cuisinart® Digital Air Fryer: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover any part of the Cuisinart® Digital Air Fryer with metal foil. This will cause the unit to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the Cuisinart® Digital Air Fryer, as they may create the risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Cuisinart® Digital Air Fryer 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, creating the risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the Cuisinart® Digital Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the Cuisinart® Digital Air Fryer unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all air frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press the Start/Stop icon after use to turn off the Cuisinart® Digital Air Fryer.

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 the 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, press the Start/Stop icon to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
30.  This symbol means: The surface of this product is hot; please be careful when touching it.
31. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, press the Start/Stop icon, then remove plug from wall outlet.
32. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

NOTICE

This appliance has a grounded plug as a safety feature. This plug will fit into a grounded outlet. Do not attempt to modify the plug in any way.

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to safely operate your Cuisinart® Digital Air Fryer and get the most out of it with consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

   1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
   3. If the appliance is of the grounded type, any extension cord should be a grounded-type 3 prong cord.

FEATURES AND BENEFITS

1. **Digital Control Panel**
   Sleek touchscreen interface with intuitive controls for selecting time, temperature, and cooking functions. The digital display shows selected temperature and countdown timer.
   a. **Cooking Functions:** Air Fry, Bake, Broil, Recrisp, Keep Warm.
   b. **Custom Favorites:** Use Custom Fav 1 and Custom Fav 2 to save two preferred time, temperature, and cooking function settings.
   c. **Shake Reminder:** Optional alert halfway through cooking to flip or shake food for crispier, more even results.
   d. **Interior Light:** Illuminates the basket for easy viewing through the windows.
2. **Overhead Viewing Window**
   Large clear viewing window on the top of the unit allows you to monitor food without removing the basket.
3. **Glass Air Fryer Basket**
   Transparent borosilicate glass basket offers a clear view of food while cooking and features a spacious 7.75" x 7.75" surface for single-layer crisping. Freezer safe and dishwasher safe for easy cleanup.
   Best Practice
   Borosilicate glass is thermal shock resistant; however, avoid sudden extreme temperature changes. If frozen, allow the basket to sit at room temperature for at least 15 minutes before use.
4. **Crisper Plate**
   Promotes even cooking and crisping. Must be inserted in the basket during use. PFAS-Free* nonstick ceramic-coated and dishwasher safe. Silicone feet ensure a secure fit in the basket. *The nonstick ceramic-coated crisper plate has always been manufactured PFAS free.
5. **Basket Lid**
   Designed for convenience, the lid keeps leftovers fresh and easy to store. Be sure the glass bowl is fully cooled before securing the lid.
6. **High-Performance Heating System (not shown)**
   Direct infrared heat from the top coil heater ensures better texture and taste, delivering bold flavor and precision crisp.
7. **Automatic Pause Feature (not shown)**
   Cooking automatically pauses when the basket is removed and resumes when returned.
8. **Automatic Keep Warm (not shown)**
   Keep Warm mode activates post-cook to maintain food temperature until ready to serve.
9. **Quiet Operation (not shown)**
   High-efficiency fan system engineered for whisper-quiet performance.



GETTING TO KNOW THE CONTROL PANEL

The AFC-4 features a sleek, intuitive touchscreen control panel designed for ease and confidence in cooking. Here's a breakdown of each button and function:

1. **Cooking Functions**
   Select from five core cooking modes:

   Air Fry – High-speed fan for crispy results.

   Bake – Ideal for baked goods; includes automatic preheat.

   Broil – Direct heat from above; includes automatic preheat.

   Recrisp – Revives crunch in leftovers and cooked foods.

   Keep Warm – Maintains food temperature until ready to serve.

   Each function displays default time and temperature, which can be adjusted using the and icons.

2. **Custom Favorites**
   Custom Fav 1 & 2 – Save your preferred time, temperature, and cooking function. To save a setting: Long-press either Custom Fav button for 3 seconds after selecting your desired parameters.

3. **Shake Reminder**
   Optional alert that beeps during cooking to remind you to flip or shake food for even crisping. Automatically activates air fry function. You can turn off it off before or during the cooking cycle by pressing the Shake Reminder button. When deactivated during cooking, the button will dim.

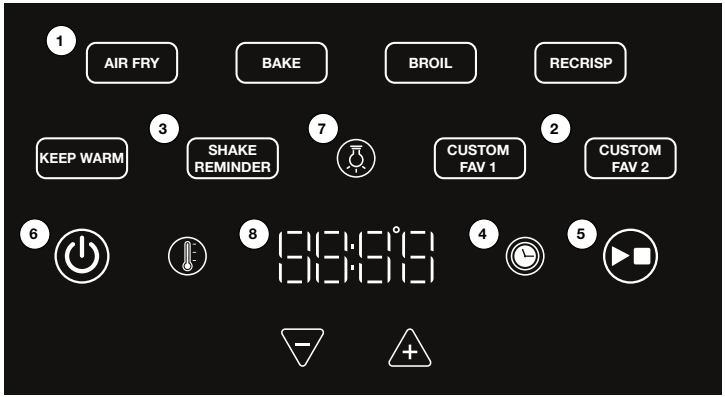
4. **Time & Temperature Controls**
   Tap the icon to enter time-setting mode. Tap the icon to enter temperature-setting mode. Use the buttons to adjust time or temperature. Long-press to scroll through options more quickly.

5. **Start/Stop**
   Tap the icon to begin cooking. Tap again to stop.

6. **Power**
   Tap the button to turn the unit on or off. In standby mode, the display shows “----”. In power-saving mode, the display and lights turn off.

7. **Interior Oven Light**
   Tap to illuminate the interior for 45 seconds. Automatically turns on when the basket is removed.

8. **Digital LED Display**
   Shows countdown timer and temperature. Alternates between time (9 seconds) and temperature (3 seconds) during cooking.



BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the unit and remove any packaging and promotional labels.
2. Place your Cuisinart® Digital Air Fryer on a flat, level surface.
3. Keep the air fryer 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

   NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON TOP OF THE AIR FRYER. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR AIR FRYER. THE EXTERIOR WALLS GET HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. Confirm that there is nothing inside the Cuisinart® Digital Air Fryer except the air fryer basket and crisper plate.
5. Wash the air fryer basket and crisper plate thoroughly in warm, soapy water and then dry completely.
6. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

Follow these simple steps to get started:

Place the Air Fryer on a Stable Surface
Ensure the unit is on a flat, heat-safe surface with space around it.

Insert the Basket
Make sure the crisper plate is seated properly with the silicone feet pointing down in the glass basket. Slide the basket into the unit until it clicks.

Power On
Tap the Power button ⏻. The display will illuminate and show "----" to indicate the unit is ready.

Select a Function
Tap a cooking function (e.g., Air Fry, Bake). The default time and temperature will appear.

Adjust Time and Temperature (Optional)
Tap the ◉ or 🌡 icon, then use the ▽/△ buttons to adjust.

Shake Reminder (Optional)
For crispier, more even results, the Shake Reminder will alert you to flip or shake food during cooking. You can turn it off before starting or during the cooking cycle by pressing the Shake Reminder button.

Start Cooking
Tap the Start/Stop ⏯ icon to begin. The LED display will alternate between time and temperature.

Auto Pause
If you remove the basket mid-cook, the unit will pause and the display will say "out". Return the basket within 5 minutes to resume, or cooking will be canceled.

Auto Keep Warm
After cooking, the unit will keep food warm for up to 60 minutes unless the basket is removed for over 5 minutes or the unit is turned off.

Store Leftovers
Put the basket lid on the air fryer basket to store leftovers. Be sure the air fryer basket is cool before securing the lid.

Power Off
Tap the Power button ⏻ to turn off. Unplug when not in use.

AIR FRYING TIPS & HINTS

- **Use Less Oil**
  A light spray or drizzle is all you need. It helps with browning but keeps things healthier than deep frying.
- **Single Layer = Better Results**
  Spread food out evenly in the basket. Crowding leads to soggy spots and uneven cooking.
- **Flip or Shake for Crisp**
  Use the Shake Reminder to flip or toss food halfway through. It's key for golden, even results—especially with fries, wings, and snacks.
- **Cut Evenly**
  Uniform pieces cook at the same rate. This means no burned bits or undercooked centers.
- **Use Silicone Tongs or Tools**
  To protect the crisper plate's ceramic nonstick coating and keep it in top shape, avoid metal utensils.
- **Bonus Tip: Watch the Magic**
  Use the top viewing window and transparent glass basket with the interior light to monitor progress—no need to remove the basket and lose heat.

AIR FRYER CHART

Use this chart as a quick reference for recommended cooking times, temperatures, and portion sizes for popular foods. For best results, flip or shake food halfway through cooking for even crisping. Smaller portions may cook faster—check progress through the viewing windows. Use a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate for items like baked goods, quiches, or casseroles.

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	SHAKE/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	up to 4 cutlets, 1 to 1½ pounds	20 min	375°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	up to 4 fillets (4 ounces each)	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	up to 1 pound	8 min	370°F	-	Shake
Air Fry	Bacon	up to 6 slices	8 to 10 min	400°F	-	Flip
Air Fry	French fries	1 pound	20 min	425°F	-	Shake
Air Fry	Wings	1½ pounds	30 min	400°F	-	Shake
Air Fry	Frozen snacks	-	10 to 20 min (depending on item)	400°F	-	Shake
Bake	Cake	6-inch round pan	25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	up to 6 rolls (baked directly on the crisper plate, or inside a baking pan)	10 to 15 min	350°F	✓	-
Bake	Chicken, whole	up to 4 pounds, cooked directly in the air fryer basket (without the crisper plate); or spatchcocked cooked on the crisper plate	55 min	350°F	-	-
Bake	Chicken drumsticks	up to 3 pounds	20 to 30 min	375°F	-	Flip
Bake	Corn on the cob	up to 4 ears	20 min	350°F	-	Shake
Broil	Melted cheese topping	on top of casseroles or sandwiches	3 to 5 min	450°F	✓	-

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the air fryer basket is securely in place in the unit.
		Call Consumer Service at **1-800-726-0190**.
	Unit pauses unexpectedly.	The basket may have been removed during cooking. Reinsert within 5 minutes to resume.
Cooking	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Shake Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the air fryer basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
		If the temperature is too low, the food may not fully cook. For air frying, the ideal temperature is around 400°F.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from the air fryer basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the air fryer basket and crisper plate in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner. We recommend hand-washing these parts in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and then thoroughly rinsing them, or washing in a dishwasher.
Error codes	Display shows an error.	If the display shows an error (e.g., E1, E2, E3), unplug the unit and contact Customer Service at 1-800-726-0190.

BEYOND AIR FRYING

This air fryer does more than just air fry. With versatile cooking functions, you can bake, broil, recrisp, and keep food warm—all in one appliance.

Tips for Non-Air Fry Functions:

Bake - Great for muffins, cakes, and casseroles. Use a heat-safe baking pan (not included) placed on the crisper plate.

Tip: Reduce recipe temperature by 25°F to 50°F for best results.

Broil - Use for melting cheese or crisping the tops of dishes. Includes preheat for optimal results.

Keep Warm - Automatically activates after cooking to hold food at serving temperature for up to 60 minutes.

Recrisp - Perfect for restoring crunch to leftovers like fries, pizza, veggies, and more without overcooking.

General Cooking Tips:

- Start checking food 5 to 10 minutes before the end of the suggested time.
- Always use oven-safe cookware.
- For best results, monitor food through the viewing window and glass air fryer basket, and use the interior light.

CLEANING AND MAINTENANCE

Keep your air fryer performing at its best with these simple steps:

- Always unplug the unit and let it cool completely before cleaning.
- **Exterior:** Wipe with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners, scouring pads or cleaning detergent sprays.
- **Interior:** Use a soft sponge or cloth with mild soap. Rinse and dry thoroughly.
- **Glass Air Fryer Basket, Storage Lid & Crisper Plate:** All of the accessories are dishwasher safe. You can also hand-wash with warm, soapy water and a nonabrasive brush or sponge.
- Avoid metal utensils or harsh scrubbing tools that may damage the crisper plate's nonstick surface.
- Do not immerse the main unit in water or any liquid.
- Remove the crisper plate from the basket for easier access to clean the bottom.
- **Service:** Any repairs should be return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® ClearView 4-Qt Glass Basket Air Fryer ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

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

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

Hassle-free warranty

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

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

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

California residents only

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their

preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

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

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

Notes:

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 13
Uso de alargadores 14
Piezas y características. 15
Familiarícese con el panel de control 16
Antes del primer uso 17
Instrucciones de uso 17
Consejos y sugerencias para freír con aire 17
Tabla de referencia 18
Resolución de problemas 19
Más una freidora de aire 20
Limpieza y mantenimiento 20
Garantía 21

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/quitar piezas.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Véase la sección “Limpieza y mantenimiento”.
5. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado o al lugar de compra para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Solo use este aparato para el uso previsto.
12. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio en el aparato.
13. Para evitar quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del aparato o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.** Almacene solamente los accesorios recomendados por el fabricante en el aparato.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el aparato.
16. No cubra ninguna parte del aparato con papel de aluminio; esto causará un sobrecalentamiento.
17. Para evitar los riesgos de incendio o choque eléctrico, no coloque alimentos ni envases/utensilios metálicos muy grandes en el horno.
18. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
20. Desenchufe el aparato antes de intentar desalojar alimentos atascados.
21. **ADVERTENCIA**: Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
22. Siempre use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la ventanilla o arriba del aparato.

24. Para apagar el aparato después del uso, presione el ícono .
25. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
26. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
27. Para desconectar, presione el ícono y luego desenchufe el aparato.
28. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. No deje que los niños jueguen con este aparato.
29. Si el cable se daña, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
30.  Este símbolo significa que la superficie del aparato se pone muy caliente; tenga cuidado al tocarla.
31. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufarlo en la toma de corriente. Para desconectar, presione el ícono y luego desenchufe el aparato.
32. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

AVISO

Como medida de seguridad, este aparato cuenta con un enchufe con puesta a tierra. Este enchufe debe enchufarse en una toma de corriente puesta a tierra. No intente modificarlo.

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a usar este aparato de forma segura y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto o removible, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que se respeten las precauciones siguientes:

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Panel de control digital**
   Elegante interfaz con pantalla táctil y controles intuitivos para elegir el tiempo, la temperatura y los modos de cocción. La pantalla digital muestra la temperatura seleccionada y el tiempo restante (cuenta regresiva).
   a. **Botones de los modos de cocción:** AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear), BROIL (dorar/gratinar), RECRISP (devolver el crujiente), KEEP WARM (mantener caliente).
   b. **Botones CUSTOM FAV 1 y CUSTOM FAV 2 (programas personalizados):** Guardan programas personalizados con modo de cocción, tiempo de cocción y temperatura preestablecidos.
   c. **Botón SHAKE REMINDER:** Alerta opcional a mitad de la cocción para dar la vuelta o agitar los alimentos y obtener resultados uniformemente crujientes.
   d. **Botón de luz:** Enciende la luz interior para iluminar la cesta.
2. **Ventanilla**
   La ventanilla grande en la parte superior del aparato permite observar los alimentos sin necesidad de abrir la cesta.
3. **Cesta de vidrio**
   La cesta transparente de vidrio borosilicato permite ver claramente los alimentos mientras se cocinan y cuenta con una amplia superficie de 7.75 x 7.75 in (19,5 cm x 19,5 cm). Es apta para congelador y lavavajillas.
   Consejo
   El vidrio borosilicato es resistente a los choques térmicos; sin embargo, evite los cambios bruscos de temperatura. Si la cesta sale del congelador, déjela a temperatura ambiente por un mínimo de 15 minutos antes del uso.
4. **Rejilla**
   Logra resultados más uniformes y crujientes. Siempre debe colocarse en la cesta. Cuenta con un revestimiento de cerámica sin PFAS* y es apta para lavavajillas. Las patas de silicona garantizan un ajuste seguro en la cesta.*La rejilla con revestimiento antiadherente de cerámica nunca ha contenido PFAS.
5. **Tapa de la cesta**
   Permite guardar fácilmente las sobras para mayor comodidad. Asegúrese de que la cesta esté completamente fría antes de colocar la tapa.
6. **Sistema calentador de alto rendimiento (no ilustrado)**
   El calor infrarrojo directo de la resistencia superior garantiza una mejor textura y sabor, proporcionando un sabor intenso y un crujiente perfecto.
7. **Función de pausa automática (no ilustrada)**
   La cocción se detiene automáticamente cuando se retira la cesta y se reanuda cuando se vuelve a colocar.
8. **Función “mantener caliente” automática**
   Se activa automáticamente después de la cocción para mantener los alimentos calientes hasta el momento de servir.
9. **Funcionamiento silencioso (no ilustrado)**
   Sistema de ventilación de alta eficiencia diseñado para un funcionamiento silencioso.



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

El AFC-4 cuenta con un panel de control táctil elegante e intuitivo, diseñado para facilitar y dar confianza a la hora de cocinar. Cuenta con las siguientes funciones:

1. **Modos de cocción**
   Elija entre 5 modos de cocción:

   "AIR FRY" (freír con aire) – Ventilador de alta velocidad para resultados crujientes.

   "BAKE" (hornear) – Ideal para productos horneados; incluye un tiempo de precalentamiento automático.

   "BROIL" (dorado/gratinado) – Calor directo desde arriba; incluye un tiempo de precalentamiento automático.

   "RECRISP" (devolver el crujiente) – Recalienta los alimentos para devolverle el crujientes.

   "KEEP WARM" (mantener caliente) – Mantiene la temperatura de los alimentos hasta el momento de servirlos.

   Nota: Los tiempos y las temperaturas por defecto de cada modo se pueden ajustar usando los íconos ◉ y 🌡.

2. **Programas personalizados CUSTOM FAV 1 y CUSTOM FAV 2**
   Programas personalizados con el modo de cocción, el tiempo de cocción y la temperatura que desea. Para guardar un programa personalizado: Elija las opciones deseadas y mantenga presionado el botón CUSTOM FAV deseado por 3 segundos.

3. **Recordatorio de agitar**
   El aparato emite un pitido cuando sea tiempo de voltear o agitar los alimentos para conseguir resultados uniformemente crujientes. El recordatorio de agitar se activa automáticamente con la función "AIR FRY" (freír con aire). Para desactivar la alerta antes o durante del ciclo de cocción, presione el botón SHAKE REMINDER. Cuando desactiva la alerta durante el ciclo de cocción, la luz del botón se atenuará.

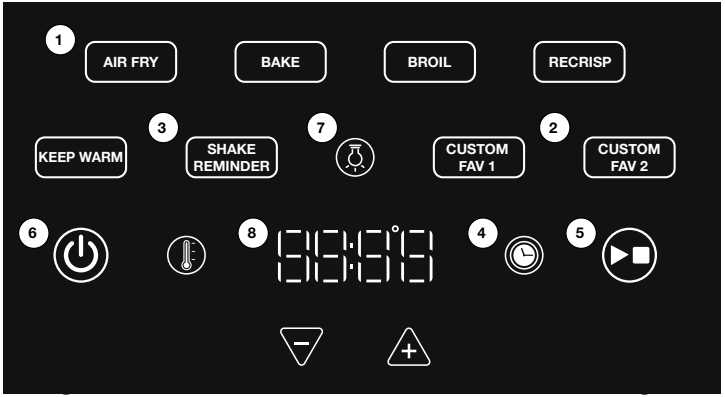
4. **Controles de tiempo y temperatura**
   Presione el ícono ◉ para ingresar al modo de fijación del tiempo de cocción. Presione el ícono 🌡 para ingresar al modo de la temperatura. Use los botones −/+ para ajustar el tiempo y la temperatura al nivel deseado. Mantenga los botones presionados para avanzar más rápidamente.

5. **Botón de inicio/parada**
   Presiónelo para iniciar el ciclo de cocción. Presiónelo otra vez para hacer una pausa.

6. **Botón de encendido/apagado**
   Presiónelo para encender/apagar el aparato. En el modo de espera, la pantalla muestra "----". En el modo de ahorro de energía, la pantalla y las luces se apagan.

7. **Botón de luz**
   Presiónelo para iluminar el interior por 45 segundos. Nota: La luz se enciende automáticamente al retirar la cesta.

8. **Pantalla digital LED**
   Muestra el tiempo restante (cuenta regresiva) y la temperatura, por turno (el tiempo por 9 segundos y la temperatura por 3 segundos).



ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempaque con cuidado el aparato y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa.
2. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable.
3. Deje un espacio libre de 2-4 in (5-10 cm) todo alrededor del aparato. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

   NOTA: NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL APARATO. SI LO HACE, QUÍTELOS ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE CALIENTE DURANTE EL USO; MANTÉGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
4. Compruebe que no haya nada en el aparato (excepto la cesta y la rejilla).
5. Lave la cesta y la rejilla en agua jabonosa tibia y séquelas bien.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.

INSTRUCCIONES DE USO

Siga estos pasos sencillos para empezar:

Coloque el aparato sobre una superficie estable - Cerciórese de colocar el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor, con espacio libre a su alrededor.

Inserte la cesta - Compruebe que la rejilla esté en la cesta de vidrio, con las patas de silicona en el fondo de ella. Deslice la cesta en el aparato hasta que encaje.

Encienda el aparato - Presione el botón ⏻; la pantalla mostrará "----", lo que indica que el aparato está listo para su uso.

Elija un modo de cocción - Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desea usar; la pantalla mostrará el tiempo y la temperatura por defecto.

Ajuste el tiempo y la temperatura (opcional) - Si lo desea, presione el ícono ◷ o 🌡 y use los botones −/+ para ajustar el tiempo y la temperatura al nivel deseado.

Recordatorio de agitar (opcional) - El aparato emitirá un pitido a mitad de la cocción para dar la vuelta o agitar los alimentos y obtener resultados uniformemente crujientes. Para desactivar la alerta, presione el botón SHAKE REMINDER antes o durante el ciclo de cocción.

Inicie el ciclo de cocción - Presione el botón ⏯ para iniciar el ciclo de cocción; la pantalla mostrará el tiempo y la temperatura, por turno.

Función de pausa automática - Si retira la cesta durante el ciclo de cocción, el aparato se detendrá automáticamente y la pantalla mostrará "OUT". Vuelva a colocar la cesta dentro de 5 minutos para continuar. Si no lo hace, el ciclo de cocción se cancelará.

Función "mantener caliente" automática - Después de la cocción, el aparato mantendrá los alimentos calientes por hasta 60 minutos, a menos que lo apague o retire la cesta por más de 5 minutos.

Guarde las sobras - Coloque la tapa en la cesta de vidrio para guardar las sobras. Asegúrese de que la cesta esté completamente fría antes de colocar la tapa.

Apague el aparato - Presione el botón ⏻ para apagar el aparato. Desenchúfelo cuando no esté en uso.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA FREÍR CON AIRE

- **Use menos aceite**
  Solo se necesita rociar ligeramente los alimentos. Esto ayuda a dorarlos, pero es más saludable que freírlos.
- **Una capa = mejores resultados**
  Distribuya uniformemente los alimentos en la cesta. Cocinar demasiados alimentos a la vez o superponerlos hace que se formen zonas empapadas y que la cocción sea desigual.
- **Voltee o agite los alimentos para resultados más crujientes**
  Use el recordatorio de agitar para recordarle voltear o agitar los alimentos a mitad de cocción. Esto logrará resultados dorados y uniformes, especialmente con papas fritas, alitas y bocadillos.
- **Use pedazos uniformes**
  Pedazos uniformes se cocinan al mismo ritmo. No se quemarán los trozos pequeños y no habrán pedazos crudos por dentro.
- **Use pinzas/utensilios de silicona**
  Para proteger el revestimiento antiadherente de cerámica de la rejilla, procure no usar utensilios de metal.
- **Mire la magia**
  Use la ventanilla superior y la cesta de vidrio con la luz interior para monitorear el progreso sin necesidad de abrir la cesta y perder calor.

TABLA DE REFERENCIA

Use esta tabla como referencia rápida para conocer los tiempos de cocción, las temperaturas y los tamaños de las porciones recomendados para los alimentos más populares. Para conseguir mejores resultados, voltee o agite los alimentos a mitad de la cocción para que se doren uniformemente. Las porciones más pequeñas pueden cocinarse más rápido; compruebe el progreso a través de las ventanillas. Coloque una fuente resistente al calor (no incluida) directamente en la rejilla para hornear alimentos tales como pasteles/tartas, "quiches" y cazuelas.

FUNCIÓN	ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
"AIR FRY" (freír con aire)	Chuletas rebozadas	hasta 4 chuletas; 1½-2 lb (680-910 g)	20 minutos	375 °F	–	Voltear
"AIR FRY" (freír con aire)	Salmón	hasta 4 filetes de 4 oz (115 g)	10 minutos	375 °F	–	–
"AIR FRY" (freír con aire)	Camarones	hasta 1 lb (910 g)	8 minutos	370 °F	–	Agitar
"AIR FRY" (freír con aire)	Tocino	hasta 6 lonchas	8-10 minutos	400 °F	–	Voltear
"AIR FRY" (freír con aire)	Papas fritas	1 lb (455 g)	20 minutos	425 °F	–	Agitar
"AIR FRY" (freír con aire)	Alitas de pollo	1½ lb (1 kg)	30 minutos	400 °F	–	Agitar
"AIR FRY" (freír con aire)	Bocadillos congelados	–	10-20 minutos (según el artículo)	400 °F	–	Agitar
"BAKE" (hornear)	Pastel/Bizcocho	molde redondo de 6 in (18 cm)	25 minutos	325 °F	✓	–
"BAKE" (hornear)	Pancitos	hasta 6 (directamente en la rejilla o en una fuente)	10-15 minutos	350 °F	✓	–
"BAKE" (hornear)	Pollo entero	hasta 4 lb (1.8 kg), directamente en la cesta (sin usar la rejilla) o en mariposa sobre la cesta	55 minutos	350 °F	–	–
"BAKE" (hornear)	Muslos de pollo	hasta 3 lb (1.35 kg)	20-30 minutos	375 °F	–	Voltear
"BAKE" (hornear)	Mazorcas de maíz	hasta 4 mazorcas	20 minutos	350 °F	–	Agitar
"BROIL" (dorar/gratinar)	Cobertura de queso derretido	en cazuelas o sándwiches	3-4 minutos	450 °F	✓	–

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente esté funcionando.
		Compruebe que la cesta esté bien instalada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**.
	El aparato se detiene de repente.	Se ha retirado la cesta. Vuelva a colocar la cesta dentro de 5 minutos.
Cocción	Los alimentos fritos no son crujientes o no se cocinan uniformemente.	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, rocíelos o cepíllelos con aceite antes de cocinarlos.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, agite la cesta o voltee los alimentos a mitad de tiempo (use el recordatorio de agitar para fijar una alerta sonora).
		Cocine los alimentos por más tiempo, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien en el tiempo sugerido. Procure cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, disponiéndolos en una sola capa.
		Si la temperatura es demasiado baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. La temperatura ideal para freír con aire es alrededor de 400 °F.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos de la cesta/rejilla?	Para eliminar la grasa quemada, remoje los accesorios en agua caliente con jabón o use un limpiador no abrasivo. Se recomienda lavar los accesorios a mano, en agua caliente con jabón, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien.
Códigos de error	Un código de error (E1, E2, E3, etc.) aparece en la pantalla.	Desenchufe el aparato y lame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

MÁS QUE UNA FREIDORA DE AIRE

Esta freidora de aire hace mucho más que freír con aire. Con sus versátiles modos de cocción, puede hornear, asar/rostizar, dorar/gratinar y mantener la comida caliente, todo en un solo aparato.

Consejos de uso de los modos de cocción:

Modo "BAKE" (hornear) - Ideal para hornear muffins, pasteles y cazuelas. Coloque una fuente resistente al calor (no incluida) en la rejilla.

Consejo: Reduzca la temperatura de 25-50 °F (10-25 °C) para conseguir mejores resultados.

Modo "BROIL" (dorar/gratinar) - Úselo para derretir queso o dorar la superficie de los platillos. Incluye un período de precalentamiento para resultados óptimos.

Modo "KEEP WARM" (mantener caliente) - Se activa automáticamente al final de la cocción para mantener los alimentos calientes por hasta 60 minutos.

Modo "RECRISP" (devolver el crujiente) - Perfecto para devolver el crujiente a las sobras, como papas fritas, pizza, vegetales y más, sin cocinarlas en exceso.

Consejos generales:

- Empiece a comprobar el punto de cocción 5-10 minutos antes del final del tiempo recomendado.
- Siempre use fuentes resistentes al horno.
- Monitoree la cocción por la ventanilla y la cesta de vidrio, usando la luz interior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenga su freidora de aire funcionando al máximo rendimiento con estos sencillos pasos:

- Desenchufe el aparato y deje que se que enfríe completamente antes de limpiarlo.
- **Exterior:** Limpie la superficie con un paño húmedo. Evite usar limpiadores abrasivos, estropajos o sprays limpiadores.
- **Interior:** Use una esponja o un paño suave y un detergente suave. Enjuague y seque bien.
- **Cesta de vidrio, tapa y rejilla:** Todos los accesorios son aptos para lavavajillas. También los puede lavar a mano con agua jabonosa tibia y una esponja o un cepillo no abrasivo.
- Evite usar utensilios metálicos o herramientas de fregado agresivas que puedan dañar el revestimiento antiadherente de la rejilla.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Retire la rejilla de la cesta para limpiar la cesta.
- **Servicio:** Cualquier reparación debe devolver el electrodoméstico al centro de reparación Cuisinart más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

Garantía limitada

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

Esta Garantía Limitada NO cubre:

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

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en **https://www.cuisinart.com/register-your-product.html** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

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

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

IMPORTANTE: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

Residentes de California solamente

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California

también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190.** Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

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

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:

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

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

Notas:

©2026 Cuisinart, a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307

26CE201217

IB-19117-ESP