Cuisinart®

CookFresh® Digital Glass Steamer

STM-4000

THREE YEAR WARRANTY · 3 YEAR · CUISINART



Instruction Booklet

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

Carefully read all instructions before using this appliance.

Important Safeguards

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or base of steamer in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children.
4. Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or removing contents from steamer.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to nearest Cuisinart service facility for examination, repair, and/or mechanical or electrical adjustment.
6. The use of attachments, other than those recommended by Cuisinart, may cause fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
7. Do not use outdoors.
8. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into the glass steaming pot when it's hot.
9. Do not let cord hang over edge of counter or table or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Be certain the steamer lid is securely in place before operating appliance. Never operate without the lid securely in place.
11. This appliance is intended for household use only.
12. Wash all parts before first use.
13. WARNING: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK OR FIRE, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.
14. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. To disconnect, press Power to turn unit off, then remove plug from wall outlet.
17. Do not use appliance for other than its intended use.
18. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
19. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
20. 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.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
23. The heating element surface is subject to residual heat after use.

Save These Instructions

For Household Use Only

Special Cord Set Instructions

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

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

Notice

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

Unpacking Instructions

Place the box containing the Cuisinart® CookFresh™ Digital Glass Steamer on a flat, sturdy surface before unpacking. Open box and remove instruction book and any printed materials from top of box.

Remove packing materials and all components. **CAUTION:** Remove glass steaming pot carefully. Check the Features and Benefits section to ensure you've removed all parts. Place all packing materials back into the box and save in the event that future shipping of the item is needed.

Before the First Use

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

Contents

Important Safeguards 2

Unpacking Instructions 3

Features and Benefits 4

Getting to Know Your Control Panel 5

Operation 6

Cleaning and Storage 7

Descaling the Steamer 7

Helpful Hints 8

Steaming Guide 9

Warranty 10

Features and Benefits

1. **Large 5-Liter Glass Steaming Pot**
   The glass steaming pot helps food retain flavor and nutrients, and also provides a clear view of food as it steams. Can also be used as a serving dish. Dishwasher safe.

2. **Glass Lid with Stainless Steel Rim**
   Provides clear view of food as it steams; features two release vents.

3. **Reversible Stainless Steel Steaming Tray**
   Flips to accommodate different foods, and elevates food for even steaming; side bars prevent smaller foods from falling off. Dishwasher safe.

4. **Removable 1-Liter Water Reservoir**
   Large capacity allows you to steam complete meals without refilling. Lifts off for easy filling.

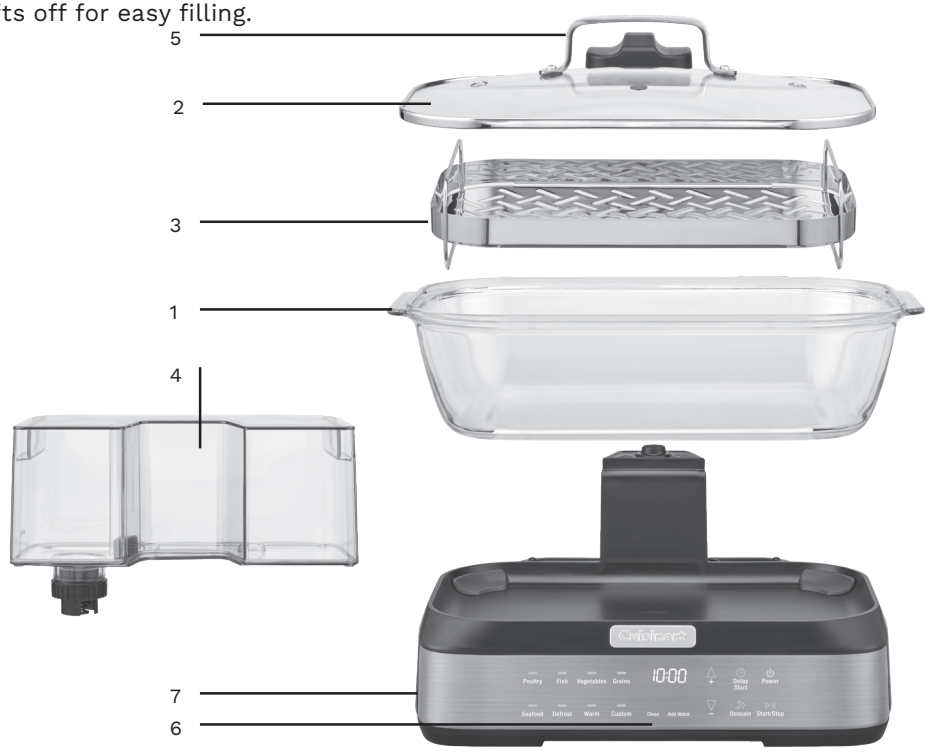
5. **Steam Tower Cover**
   Attached to the lid, disburses steady stream of steam from the top down, circulating it around food for even results.

6. **Digital Control Panel**
   Features easy-to-use touch controls and digital display. See page 5 for details.

7. **Steamer Base**
   Elegant and easy to clean with a damp cloth.

8. **Audible Alert (not shown)**
   Signals you when steam cycle ends and water needs to be refilled.

9. **Water Release Drain (not shown)**
   Empties condensation from base before storing.



Getting to Know Your Control Panel



1. Steaming Presets with Indicator Lights
Select from Poultry, Fish, Vegetables, Grains, Seafood, Custom, Defrost and Warm settings.

2. LCD Display
Shows steaming time.

3. Clean Indicator
Icon lights up when it's time to descale your steamer.



4. Add Water Indicator
Icon lights up and an audible alert sounds when water reservoir needs to be refilled.



5. Time Directionals
Use the up and down arrows to adjust steaming time up to 60 minutes. Also used when setting Delay Start (see below).

6. Delay Start
Allows you to delay cooking time by up to 12 hours.

7. Descale Program
Activates cleaning cycle.

8. Start/Stop Button
Press to start or stop the steaming process. Press to pause steam flow before removing lid during the steaming process. Timer will pause. Press again to resume steaming.

9. Power Button
Use to turn your steamer on and off.

OPERATION

Plug steamer into an electrical outlet.

1. Prepare the Steamer



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

2. Fill Water Reservoir



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

3. Add Food

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

4. Cover the Pot



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

Note: Some foods, such as grains, cook directly in the pot (without the steaming tray). These exceptions are indicated in the recipes and steaming guide.

5. Select Steaming Preset and Set Steaming Time

Select desired steaming preset. The indicator light will start to blink and recommended steaming time will appear. Use the up/down arrows to adjust time if needed.

Note: The fish setting will prompt you to input the weight in order to determine recommended steaming time.

To manually set the timer, select Custom and then use the up/down arrows to set your desired steaming time up to 60 minutes.

To steam without setting a time, select Custom and simply press Start/Stop. Steaming will begin and the timer will start counting up.

Note: Steamer will shut off automatically when timer reaches 60 minutes.

Delay Start:
Delay Start feature lets you add ingredients in advance and start the cooking up to 12 hours later. Simply press Delay Start, then use the up/down arrows. For example, if setting time to "4:00", the unit will start automatically 4 hours later.

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

6. Press Start/Stop Button

Steaming time will begin to count down and the unit will start to emit steam in just 30 seconds.
WARNING: During use, never touch the base, steamer pot, or lid, since they get very hot.
NOTE: Always pause steam flow before checking food doneness or removing/adding ingredients during the steaming process.

To Pause: Press the Start/Stop button before removing lid. Timer will pause, and the indicator light above the selected preset will start to blink. To resume steaming, press the steaming preset again, followed by Start/Stop.

7. Audible Alert Signals Steaming Is Complete

To stop steaming before time has elapsed, simply press Start/Stop button. To adjust time during cooking, press Start/Stop button and use the up/down arrows to increase or decrease steaming time.

Keep Warm mode: Select Warm. 00:00 will appear in the display. Press Start/Stop and the timer will begin to count up.

To set a specific time, when 00:00 appears, use the up/down arrows to select time, then press Start/Stop. Timer will begin counting down.

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

8. Adding Water During Cooking



When there is little or no water left in the water reservoir, the

Add Water icon will light up. An audible alert will sound continuously until water reservoir is refilled. Follow Step 2 on previous page for water reservoir filling instructions.

9. Remove Food When Ready to Serve

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





10. After Cooking Is Complete

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

Cleaning and Storage

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

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

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

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

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

Using the water release drain, empty the steamer base over a kitchen sink before storing unit. The water release drain is located below the water reservoir on the back of the unit.

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

Descaling the Steamer

After several months of use, calcium deposits may build up in the steam tube of your steamer. This process is normal. The Clean icon will illuminate when it's time to descale your steamer. This will help to maintain maximum steam production and extend the life of your steamer.

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

Plug the unit into an electrical outlet. The steaming pot and lid should be in place. Power on your steamer. Select the Descale function and press Start/Stop.

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

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

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

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

Helpful Hints

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

Helpful Kitchen Conversions	
Grams	**Ounces**
300g	10oz
400g	14oz
500g	18oz
600g	20oz
700g	24oz
800g	28oz
900g	32oz
1000g	36oz
1100g	38oz
1200g	42oz

Steaming Guide

NOTICE: Steaming times below are only to be used as a guide. Times may vary depending on the quantity, size of pieces, spacing and placement of food on the steaming tray, and personal preference.

Food	Function	Amount	Preparation	Time
Chicken breast	Poultry	4 chicken breasts, about 1½ pounds total	Trimmed of any excess fat. Seasoned as desired.	20 minutes
Shrimp	Seafood	1 pound	Peeled and deveined	6 minutes
Mussels	Seafood	2 pounds	Scrubbed and debearded	10 minutes
Fish fillet, thick (e.g. salmon)	Fish	¾ pound	Rinsed	12 minutes
Fish fillet, thin, (e.g. flounder/sole)	Fish	½ pound	Rinsed	6 to 8 minutes
White rice	Grains	1½ cups rice; 1¼ cups water; yields 6 cups cooked rice	Put rice and water into the steaming pot and stir together well. Cover.	35 minutes, 5 minute covered rest
Brown rice	Grains	2 cups rice; 1½ cups water; yields 6 cups	Put rice and water into the steaming pot and stir together well. Cover.	50 minutes, 5 minute covered rest
Hard-boiled eggs	Custom	Up to 1 dozen	Place directly on the steaming rack.	14 minutes, plus shocked in an ice bath
Artichokes, globe (medium-large)	Vegetables	4 whole	Trimmed	40 minutes
Broccoli	Vegetables	1 pound	Cut into 1- to 2-inch inch florets	8 to 10 minutes
Carrots (baby)	Vegetables	1 pound	Place directly on the steaming rack.	15 minutes
Green beans	Vegetables	1 pound	Place directly on the steaming rack.	6 minutes
Potatoes (baby)	Vegetables	1½ pounds	Scrubbed and left whole	15 to 18 minutes
Corn on the cob	Vegetables	4 ears	Husked	8 minutes

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Cookfresh™ Digital Glass Steamer ("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;
- Though necessary repairs and maintenance might be performed by any company, damage caused by you or any nonauthorized third party may void this Limited Warranty;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit our website, https://cuisinart.registria.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 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 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, 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 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

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

24ce93225

Printed in China

IB-18603

Cuisinart®

CookFresh® Vaporera digital con olla de vidrio

STM-4000

GARANTÍA DE TRES AÑOS · CUISINART · 3 AÑOS



Manual de instrucciones

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Lea atentamente todas las instrucciones antes del uso.

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 ANTES DEL USO.
2. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua u otros líquidos.
3. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. Cuisinart desaconseja que los niños usen este aparato.
4. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (mecánico o eléctrico).
6. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
7. No lo use en exteriores.
8. Evite los cambios súbitos de temperatura, como el que se produce al introducir alimentos refrigerados en la olla caliente.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. Compruebe que la tapa esté bien cerrada antes de encender el aparato. Nunca haga funcionar el aparato sin la tapa debidamente puesta.
11. Para uso doméstico solamente.
12. Lave todas las piezas antes del primer uso.
13. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, NO DESARME LA BASE/CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL AUTORIZADO
14. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
15. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
16. Para desconectar, presione el botón START/STOP, y luego desenchufe el aparato.
17. Solo use este aparato para el uso previsto.
18. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
19. 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.
20. 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.
21. No deje que los niños jueguen con este aparato.
22. Para su seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
23. La base estará caliente después del uso; no la toque.

Guarde estas instrucciones

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Instrucciones especiales acerca del cable

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

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

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

Instrucciones de desembalaje

Coloque la caja en una superficie espaciosa, plana y resistente. Abra la caja y retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.

Retire el material de embalaje y todas las piezas de la caja. **PRECAUCIÓN:** Retire la olla de vidrio con mucho cuidado. Compruebe que todas las piezas descritas en la sección “Piezas y características” estén incluidas. Nota: Se recomienda conservar la caja y el material de embalaje en caso de que sea necesario enviar el aparato en el futuro.

Índice

Medidas de seguridad importantes 2

Instrucciones de desembalaje 3

Piezas y características 4

Panel de control 5

Instrucciones de uso 6

Limpieza y almacenamiento 7

Descalcificación 7

Consejos útiles 7

Guía de cocción al vapor 9

Garantía 10

Piezas y características

1. **Olla de vidrio de 5 L**
   Ayuda a que los alimentos conserven el sabor y los nutrientes, y proporciona una visión clara de los alimentos mientras se cocinan al vapor. También puede usarse para servir. Apta para lavavajillas.

2. **Tapa de vidrio con borde de acero inoxidable**
   Deja ver claramente los alimentos mientras se cocinan; cuenta con dos respiraderos para dejar salir el vapor.

3. **Bandeja de cocción al vapor reversible de acero inoxidable**
   Puede posicionarse de dos maneras para dar cabida a los alimentos y cuenta con barras laterales para evitar que los alimentos se caigan.

4. **Depósito de agua removible de 1 L**
   Alta capacidad, para cocinar los alimentos sin tener que rellenarse. Removible para un fácil llenado.

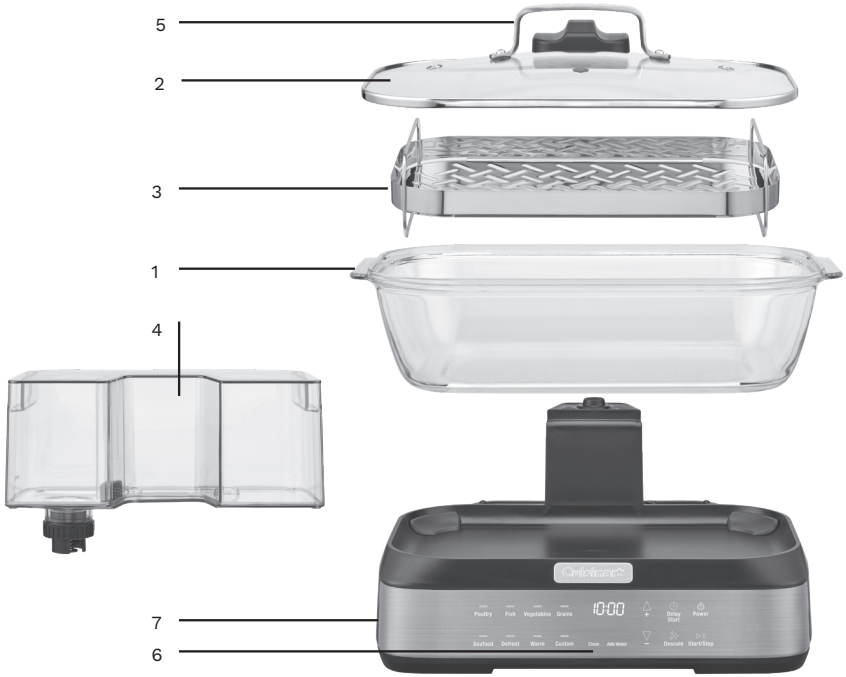
5. **Tapa de la torre de vapor**
   Conectada a la tapa de la vaporera; hace circular el vapor alrededor de los alimentos de arriba a abajo para resultados uniformes.

6. **Panel de control digital**
   Cuenta con controles táctiles de fácil uso y una pantalla digital (véase la página 5 para más información).

7. **Base de acero inoxidable cepillado**
   Elegante y fácil de limpiar con un simple paño húmedo.

8. **Señal sonora (no ilustrada)**
   Avisa cuando el ciclo de cocción ha terminado y cuando el depósito de agua está vacío.

9. **Orificio de drenaje (no ilustrado)**
   Permite vaciar la condensación de la base antes del almacenamiento.



PANEL DE CONTROL



1. Programas para cocinar al vapor con indicadores luminosos
Elija “POULTRY” (pollo y aves), “FISH” (pescado), “VEGETABLES” (vegetales), “GRAINS” (granos y cereales), “SEAFOOD” (mariscos), “CUSTOM” (programa personalizado), “DEFROST” (descongelar) o “WARM” (mantener caliente).

2. Pantalla LCD
Muestra el tiempo.

3. Indicador “CLEAN” (descalcificar)
Se enciende cuando es tiempo de descalcificar el aparato.



4. Indicador “ADD WATER” (agregar agua)
Se enciende y el aparato emite un pitido cuando el depósito de agua está vacío.



5. Flechas +/–
Permiten ajustar el tiempo de cocción al vapor, hasta 60 minutos, así como el tiempo de inicio diferido.

6. Botón “DELAY START” (inicio diferido)
Permite programar el tiempo de inicio de la cocción al vapor con hasta 12 horas de antelación.

7. Botón “DESCALE” (descalcificar)
Activa el ciclo de descalcificación del aparato.

8. Botón START/STOP (inicio/pausa)
Presiónelo para iniciar el ciclo de cocción o apagar manualmente el aparato. Presiónelo para interrumpir el vapor antes de quitar la tapa durante la cocción; el temporizar se detendrá. Presiónelo otra vez para reanudar el vapor.

9. Botón POWER (encendido/apagado)
Presiónelo para encender/apagar el aparato.

Antes del primer uso

Limpie la carcasa, la torre de vapor y el panel de control con un paño húmedo para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Lave el depósito de agua, la tapa, la olla y la bandeja de cocción al vapor en agua caliente con jabón, y luego séquelos bien. Cerciórese de dejar un espacio libre de 2-4 in (5-10 cm) alrededor del aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de este. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor. **No lo coloque debajo de un armario/ gabinete.**

OPERACIÓN

Enchufe el aparato en una toma de corriente

1. Prepare la vaporera

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



2. Llene el depósito de agua

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



3. Agregue los alimentos

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

4. Tape la olla

Coloque la tapa en la olla, cerciorándose de que la tapa de la torre de vapor quede del mismo lado que la torre de vapor.



Nota: Algunos alimentos, p. ej., los granos, se cocinan directamente en la olla (sin la bandeja de cocción al vapor). Estas excepciones se indican en la guía de cocción al vapor en la página 9.

5. Elija el programa y fije el tiempo

Elija el programa deseado (véase la lista de los programas en la página 5); el indicador luminoso del programa elegido parpadeará y el tiempo recomendado aparecerá en la pantalla. Use las flechas +/- para ajustar tiempo si desea.

Nota: El programa “FISH” (pescado) le pedirá que ingrese el peso para determinar el tiempo de cocción.

Para fijar manualmente el tiempo, elija el programa “CUSTOM” (programa personalizado) y use las flechas +/- para ajustar el tiempo, hasta 60 minutos.

Para cocinar al vapor sin fijar el tiempo, elija el programa “CUSTOM” (programa personalizado) y presione el botón START/ STOP. La cocción al vapor comenzará y el temporizador empezará la cuenta progresiva.

Nota: El aparato se apagará automáticamente después de 60 minutos.

Inicio diferido:

La función de inicio diferido le permite programar la vaporera con hasta 12 horas de antelación. Para usarla, presione el botón DELAY START y use las flechas +/- para elegir la hora de inicio deseada. P. ej., si elige “4:00”, el aparato se encenderá automáticamente 4 horas más tarde.

Nota: El tiempo de cocción varía dependiendo de la cantidad de alimentos, su densidad, el tamaño de los pedazos y otros factores. La experiencia le ayudará a determinar por cuánto tiempo cocinar los alimentos para obtener los resultados deseados.

6. Presione el botón START/STOP

El temporizador empezará la cuenta regresiva y el aparato empezará a producir vapor en solo 30 segundos.

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

NOTA: Si desea comprobar el estado de cocción de los alimentos o agregar alimentos durante la cocción, siempre detenga el vapor antes de quitar la tapa, presionando el botón START/STOP.

El temporizador se detendrá y el indicador luminoso del programa usado parpadeará. Para reanudar la cocción, presione el botón

del programa otra vez, y luego el botón START/STOP.

7. Pitido de fin de cocción

El aparato emite un pitido al final de la cocción. Para apagar el aparato antes del final del ciclo de cocción, presione el botón START/STOP. Para ajustar el tiempo durante la cocción, presione el botón START/STOP y luego use las flechas +/- para cambiar el tiempo.

Función "mantener caliente":

Presione el botón WARM; "00:00" aparecerá en la pantalla. Presione el botón START/STOP; el temporizador empezará la cuenta progresiva. Para programar un tiempo de mantener caliente específico: Cuando "0:00" aparezca en la pantalla, use las flechas +/- para elegir el tiempo y presione START/STOP; el temporizador empezará la cuenta regresiva.

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

8. Cómo agregar agua durante la cocción

Si hace falta agua para terminar la cocción, el indicador "ADD WATER" se encenderá y el aparato emitirá un pitido continuo hasta que se llene del depósito con agua. Llene el depósito de agua según se describió en la página anterior.



9. Retire los alimentos de la olla

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





10. Después de terminar

Desenchufe el aparato. Deje que el agua se enfríe completamente antes de vaciar la olla. Vacíe con cuidado la condensación acumulada en la base durante la cocción. Limpie el aparato como se indica a continuación.

Limpieza y almacenamiento

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

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

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

Nunca sumerja la base en agua, ni la meta en el lavavajillas. La base puede limpiarse con un paño húmedo.

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

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

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

Descalcificación

Después de varios meses de uso, depósitos de calcio/sarro pueden acumularse en las partes internas de la vaporera; esto es normal. El indicador "CLEAN" (descalcificar) se encenderá para indicar que es tiempo descalcificar el aparato. Para asegurar un rendimiento óptimo y una larga vida útil, descalcifique el aparato regularmente.

Para descalcificar: Llene el depósito de agua hasta la capacidad máxima con partes iguales de agua y de vinagre blanco (no use vinagre de sidra de manzana ni vinagre de vino).

Enchufe el aparato. Coloque la olla y la tapa en su puesto. Encienda el aparato. Elija el programa "DESCALE" (descalcificación) y presione el botón START/STOP.

Finalizado el ciclo, desenchufe el aparato y deje que el líquido se enfríe completamente antes de tirarlo.

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

Llene el depósito con agua fría y vuelva a colocarlo en el aparato. Fije el tiempo en 30 minutos y presione el botón START/STOP para eliminar el vinagre del sistema interno.

Nota: Se recomienda también usar este método para limpiar la vaporera después de cocinar pescado o mariscos.

Consejos útiles

- Los tiempos indicados en la guía de cocción al vapor deben usarse como pauta únicamente. El tiempo de cocción puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos, el tamaño de los pedazos, la ubicación de los alimentos en la rejilla y las preferencias personales.
- Obtendrá resultados más consistentes si los pedazos son del mismo tamaño.
- Descongele completamente la carne, las aves, el pescado y los mariscos antes de cocinarlos.
- Nunca coloque condimentos, caldo o hierbas en el depósito de agua.
- Use solamente agua para cocinar los alimentos al vapor.
- Para conseguir resultados óptimos, respete las cantidades indicadas en las recetas.
- Cuando cocine a altas altitudes, puede que sea necesario incrementar el tiempo de cocción.
- Para obtener resultados óptimos, no sobrecargue la bandeja de cocción al vapor; disponga los alimentos sobre ella en una sola capa.
- Para saber si un alimento está cocinado: las frutas y los vegetales deben estar tiernos (podrá pincharlos fácilmente con la punta de un cuchillo o los dientes de un tenedor), y su color vivo. Compruebe la temperatura interna del pollo/pescado. La temperatura interna de las pechugas debe alcanzar 165°F (74 °C); la del pescado 145 °F (63 °F).
- Para comprobar el estado de cocción de los alimentos durante el ciclo de cocción, siempre presione el botón PAUSE para interrumpir el vapor y espere unos segundos antes de quitar la tapa.
- Siempre levante la tapa desde el lado más alejado, dejando que el vapor se escape hacia el lado opuesto a su cuerpo.
- Los tiempos de cocción indicados son para vegetales, carne y pescado/mariscos frescos; no se recomienda cocinar al vapor pollo o carne congelados. El tiempo de cocción variará según el tamaño, la temperatura inicial y la frescura de los alimentos, así como sus preferencias personales.
- Los tiempos preprogramados son una buena pauta, pero la experiencia le indicará cuánto tiempo es necesario para obtener los resultados deseados. Menos tiempo produce vegetales crujientes-tiernos; más tiempo produce texturas más blandas.
- Si coloca fuentes en la olla, cerciórese de cubrirlas para evitar que condensación se acumule en el fondo. Se recomienda usar papel de aluminio.
- Siempre use pinzas para retirar los alimentos de la vaporera. Use guantes de horno/manoplas para levantar la bandeja.
- Su vaporera es ideal para cocinar frijoles secos, los cuales se cocinarán uniformemente y no se romperán tan fácilmente que los cocinados en agua.
- La cocción al vapor es el mejor método para preparar alimentos para bebés. Cocine los alimentos hasta que estén muy tiernos. A continuación, procese los alimentos en una licuadora o una procesadora de alimentos, agregando leche materna o agua filtrada, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada.

Conversiones útiles			
Gramos	**Onzas**	**Gramos**	**Onzas**
300	10	800	28
400	14	900	32
500	18	100	36
600	20	1100	38
700	24	1200	42

Guía de cocción al vapor

AVISO: Los tiempos indicados a continuacióna continuación deben usarse como pauta solamente. El tiempo de cocción puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos, el tamaño de los pedazos, la ubicación de los alimentos en la rejilla y las preferencias personales.

Alimento	Modo de cocción	Cantidad	Preparación	Tiempo
Pechuga de pollo	POULTRY (pollo/aves)	4 pechugas, aprox. 1½ lb (685 g) en total	Quitar la grasa visible. Sazonar al gusto.	20 minutos
Camarones	SEAFOOD (mariscos)	1 lb (455 g)	Pelar y desvenar	6 minutos
Mejillones	SEAFOOD (mariscos)	2 lb (910 g)	Restregar y desbarbar	10 minutos
Filetes gruesos (p. ej. salmón)	FISH (pescado)	¾ lb (340 g)	Enjuagar	12 minutos
Filetes delgados (p. ej. lenguado/ platija)	FISH (pescado)	½ lb (225 g)	Enjuagar	6-8 minutos
Arroz blanco	GRAINS (granos/cereales)	1½ tazas (300 g) + 1¼ tazas (295 ml) de agua;rinde 6 tazas (925 g)	Colocar el arroz y el agua directamente en la olla; revolver. Tapar.	35 minutos + 5 minutos de reposo, cubierto
Arroz integral	GRAINS (granos/cereales)	2 tazas (380 g); 1½ tazas (355 ml) de agua;rinde 6 tazas (925 g)	Colocar el arroz y el agua directamente en la olla; revolver. Tapar.	50 minutos + 5 minutos de reposo, cubierto
Huevos duros	CUSTOM (programa)	Hasta 12	Colocar en la rejilla de cocción al vapor.	14 minutos + baño de hielo
Alcachofas redondas medianas a grandes	VEGETABLES (vegetales)	4, enteras	Limpiar	40 minutos
Brócoli/Brécol	VEGETABLES (vegetales)	1 lb (455 g)	Cortar en cogollos de 1-2 in (2.5 cm-5 cm)	8-10 minutos
Zanahorias “baby”	VEGETABLES (vegetales)	1 lb (455 g)	Colocar en la rejilla de cocción al vapor.	15 minutos
Habichuelas	VEGETABLES (vegetales)	1 lb (455 g)	Colocar en la rejilla de cocción al vapor.	6 minutos
Papas Cambray (papas pequeñas)	VEGETABLES (vegetales)	1½ lb (680 g)	Restregar	15-18 minutos
Mazorcas de maíz	VEGETABLES (vegetales)	4 mazorcas	Descascarillar	8 minutos

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 embalaje 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;
- Aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios, los daños causados por usted o por terceros no autorizados pueden anular esta Garantía Limitada;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en https://cuisinart.registria.com 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, Conair 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 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 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 CUISINAART 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

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

24ce93225

Impreso en China

IB-18603