

Cuisinart®

**INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET**



Pizzelle Press

WM-PZ10

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSER CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished pressing pizzelle.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**

15. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks 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 long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over unintentionally.

NOTICE:

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

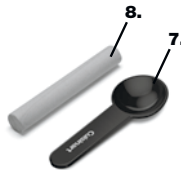
TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts and Features	3
Before First Use	4
Operating Instructions	4
Cleaning and Maintenance	4
Tips and Hints	4
Recipes	5
Warranty	8

PARTS AND FEATURES



- 1. Browning Control Adjustment**
 - Five settings to customize pizzelle, from light to deep golden brown.
- 2. Indicator Lights**
 - Red light signals when power is on.
 - Green light signals when pizzelle press is ready to bake, and when the pizzelle are ready to eat.
- 3. Brushed Stainless Steel Housing**
- 4. Pizzelle Plates**
- 5. Rubber Feet (not shown)**
 - Keep unit steady without marking the countertop.
- 6. BPA Free (not shown)**
 - All parts that come in contact with food are BPA free.
- 7. Measuring Scoop**
- 8. Rolling Dowel**



BEFORE FIRST USE

Before using your Cuisinart® Pizzelle Press for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth.

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your Pizzelle Press. Be sure that all parts (listed in **Parts and Features**) of your new Pizzelle Press have been included before discarding any packing materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Preheat the Pizzelle Press: Close lid and plug cord into a 120V AC wall outlet. The red light will go on to signal power. The green indicator light will go on when the unit is ready to use.

NOTE: The first time you use your Pizzelle Press, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with a nonstick surface.

2. When the green indicator light goes on, scoop ingredients onto bottom plates according to the recipes provided. Close the lid. The green light will go off.
3. Once the pizzelle are ready to be removed from the unit, the green light will illuminate once again. Baking time is determined by browning level. Choose a setting on the browning control dial. For golden crisp pizzelle, we recommend using setting #3 or #4.
4. Lift the top cover. Remove the pizzelle by loosening the edges with a heat-resistant plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
5. Always disconnect the plug from the wall outlet, once cooking has been completed.

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished cooking, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open so plates begin to cool. **Be certain plates have cooled completely before cleaning.**

Never take your Pizzelle Press apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel.

You may clean the plates by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the cooked batter and let stand approximately 5 minutes, thus allowing batter to soften for easy removal.

DO NOT POUR OIL ONTO PIZZELLE PLATES WHEN PLUGGED IN.

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. **NEVER IMMERSER CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

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

TIPS & HINTS

Always allow the Cuisinart® Pizzelle Press to preheat completely before baking pizzelle.

Make certain that the green indicator light is lit before baking subsequent batches of pizzelle.

Be certain that the Pizzelle Press is completely clean before preheating. Crumbs and batter baked onto the press will cause sticking.

Use a small amount of vegetable oil or melted vegetable shortening applied with a heatproof pastry brush to lightly condition the press. Do not use butter or cooking sprays. Butter will burn or smoke when heated, and many cooking sprays contain lecithin, which can become “gummy” and sticky when heated on a nonstick cooking surface.

If you are using the Rolling Dowel to roll your pizzelle, roll them immediately upon removing them from the press. Remove one pizzelle at a

time, allowing the second to remain on the hot press (keep unit open) while rolling.

Hot pizzelle can be molded around the Rolling dowel provided or a small custard cup or ramekin to create a cup. Shaped pizzelle should be filled just before serving.

Lighter pizzelle are easier to roll/mold than darker pizzelle.

If pizzelle run over the edges of the mold, trim while warm with a sharp knife or kitchen scissors.

Allow pizzelle to cool completely on a wire rack before storing.

In a dry climate, store pizzelle in a shallow cookie jar or container with loose-fitting lid. Add a layer of paper towel between each cookie to absorb excess moisture. In a humid climate, store pizzelle in a tightly covered container.

Pizzelle can be frozen. Stack in small bundles with a sheet of paper towel between each cookie, wrap in plastic wrap, then place in a resealable food storage bag and squeeze out excess air.

If pizzelle become soft, arrange them in a single layer on a cookie sheet. Place in a 300°F oven for 3 to 5 minutes.

Many pizzelle batters may be prepared ahead, covered tightly and stored in the refrigerator for up to 24 hours before baking pizzelle.

“Center” the batter just a little behind the direct center of each patterned cookie grid, so that when the lid is closed it will push the batter forward to the center, making a more evenly rounded pizzelle.

When finished baking pizzelle, unplug unit and open to cool completely. Brush any residual crumbs from the press, paying particular attention to the pattern indentations, using a soft brush such as a new toothbrush, pastry brush (do not use a brush with any metal wire, such as a bottle brush), or cotton swab. Then wipe the unit with a dampened, soft cloth, such as a microfiber cloth (available in most kitchenware/gourmet stores), to remove all grease and crumbs. Allow unit to dry completely before storing.

About the Recipes:

Many pizzelle recipes can be mixed ahead of time, covered and refrigerated. Remove batter from refrigerator about 30 minutes before baking.

It is important to measure flour and other dry ingredients properly for best baking results. Use nested measuring cups of graduated sizes – do not use measuring cups meant for liquid measurements. Stir flour before measuring, then spoon or scoop into the measuring cup and level with the straight edge of a spatula or table knife.

Nutritional information is based on number of servings indicated. If a recipe produces a range of servings, it is based on the highest serving yield for that particular recipe. If a recipe has a lower fat option, that is the one used for nutritional information.

RECIPES

CLASSIC PIZZELLE

Our basic pizzelle recipe is flavored with pure vanilla extract. You may vary the flavor by using other extracts such as anise, almond or lemon.

Makes 28 pizzelle

- 1¾ cups unbleached, all-purpose flour
- 2 teaspoons baking powder
- 3 large eggs
- ¾ cup granulated sugar
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, melted and cooled to room temperature
- 1 teaspoon pure vanilla extract

1. Put the flour and baking powder in a small bowl and whisk to combine; reserve.
2. Put the eggs and sugar in a medium bowl. Using a hand mixer, beat until thickened. While mixing on low, gradually add the melted butter and vanilla and mix until combined, about 15 seconds. Add the dry ingredients and mix until just combined, about 10 to 15 seconds; do not overmix. (Alternately, this can be done by hand with a whisk – be sure there are no lumps in the batter.)

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE
RECETAS



Prensa-pizzellas

WM-PZ10

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes; utilice los mangos/asas o los botones/perillas.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desconecte el aparato después del uso.
12. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

14. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/ CAMBIADA POR EL USUARIO.
15. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

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

Se podrá usar una extensión eléctrica, pero con cuidado.

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

AVISO:

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra en la toma de corriente, inviértala. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

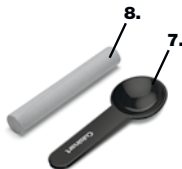
ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características.....	3
Antes del primer uso.....	4
Instrucciones de operación.....	4
Limpieza y mantenimiento	4
Consejos y sugerencias	4
Recetas	5
Garantía.....	8

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- 1. Control de temperatura variable**
 - Cinco ajustes de temperatura permiten preparar pizzellas como a usted le gustan, desde ligeramente doradas hasta muy doradas y crujientes.
- 2. Indicadores luminosos**
 - Luz roja de encendido.
 - Luz verde de “listo para cocer” y “listo para comer”.
- 3. Carcasa de acero inoxidable cepillado**
- 4. Placas para pizzellas**
- 5. Pies de goma (no ilustrados)**
 - Mantienen el aparato estable sin dejar marcas en la encimera.
- 6. Sin BPA (no ilustrado)**
 - Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).
- 7. Cuchara medidora**
- 8. Rodillo**



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte.

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección “Piezas y características” están incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Precaliente el aparato: cierre las placas y enchufe en cable en una toma de corriente de 120 V AC. La luz roja se encenderá, lo que indica que el aparato está calentando. La luz verde de listo se encenderá cuando esté listo.

Nota: puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

2. Cuando la luz verde se encienda, vierta la mezcla en la placa inferior. Cierre la tapa; el indicador luminoso verde se apagará.
3. Cuando las pizzellas estén listas, la luz verde se iluminará otra vez. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Elija el nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel 3 o 4 para preparar pizzellas doradas y crujientes.
4. Abra las placas. Saque las pizzellas, soltando los bordes con una espátula de cocina resistente al calor. Nunca utilice utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
5. Después de terminar, desconecte el cable de la toma de corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable de la toma de corriente después del uso. Deje la cubierta abierta para permitir que se enfríe. **Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.**

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Simplemente quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco.

Si es necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para quitar las manchas y la acumulación de residuos de aceite, lo que evitará que la mezcla se pegue. Si hay mezcla pegada en las placas, vierta un poco de aceite por encima y espere por aproximadamente 5 minutos; esto removerá la mezcla seca para facilitar la limpieza.

NO VIERTA ACEITE EN LAS PLACAS MIENTRAS LA UNIDAD ESTÁ ENCHUFADA.

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores ni estropajos abrasivos. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

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

CONSEJOS ÚTILES

Permita que el prensa-pizzellas Cuisinart® se caliente completamente antes de cocer las pizzellas.

Espere hasta que el indicador luminoso verde vuelva a encenderse antes de preparar la tanda siguiente.

Asegúrese de que el prensa-pizzellas está completamente limpio antes de ponerlo a calentar. Las placas estarán pegajosas si hay migajas y residuos de mezcla en ellas.

Engrase ligeramente las placas, aplicando una pequeña cantidad de aceite vegetal o de manteca vegetal derretida con una brocha a prueba de calor. No utilice mantequilla ni spray vegetal. La mantequilla se quemará y echará humo al calentarse, y muchos sprays vegetales

contienen lecitina, un ingrediente que puede volverse pegajoso cuando se calienta en una superficie de cocción antiadherente.

Si usa el rodillo para formar rollos (p. ej., para hacer “cannoli”), haga esto inmediatamente después de sacar las pizzellas de las placas. Saque una pizzella a la vez, dejando la otra pizzella en la placa caliente (no cierre las placas) mientras forma el rollo.

También puede dar a las pizzellas forma de bol, usando el rodillo proveído, boles pequeños o ramequines. Rellene las pizzellas justo antes de servir.

Es más fácil dar forma a pizzellas poco cocidas que a pizzellas muy cocidas.

S necesita cortar las pizzellas, haga esto mientras están aún calientes, usando un cuchillo afilado o tijeras de cocina.

Permita que las pizzellas se enfríen por completo sobre una rejilla antes de guardarlas.

En un clima seco, guarde las pizzellas en un tarro de galletas poco profundo o un recipiente con una tapa no hermética. Coloque una hoja de papel absorbente entre cada galleta para absorber el exceso de humedad. En un clima húmedo, guarde las pizzellas en un recipiente hermético.

Las pizzellas también pueden congelarse. Apile varias pizzellas, separándolas con hojas de papel absorbente, envuélvalas con papel film/plástico, y luego póngalas en una bolsa hermética y expulse el aire.

Si las pizzellas se ponen suaves, dispóngalas en una sola capa en una placa para horno y hornéelas en 300°F (150°C) por 3 a 5 minutos.

Muchas mezclas pueden prepararse por adelantado y refrigerarse por hasta 24 horas, hasta el momento de preparar las pizzellas.

Vierta la mezcla ligeramente atrás del centro de la placa, de manera que la placa superior empuje la masa hacia el centro al cerrarse; esto producirá pizzellas más redondas.

Después de terminar, desenchufe el aparato y permita que se enfríe por completo. Cepille las placas para quitar las migajas y otros residuos, prestando una atención especial a las hendidu-

ras. Nota: puede usar un cepillo suave (p. ej., un cepillo de diente limpio o una brocha de cocina), o un bastoncillo. Luego, limpie la unidad con un paño suave ligeramente humedecido, p. ej. un paño de microfibra (disponible en la mayoría de las tiendas de material de cocina), para eliminar la grasa y las migajas. Permita que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo.

Nota acerca de las recetas:

Muchas recetas pueden prepararse por adelantado, y luego cubrirse y refrigerarse. Saque la mezcla del refrigerador aproximadamente 30 minutos antes de cocinar.

Es importante medir la harina y otros ingredientes secos correctamente para conseguir resultados óptimos. Utilice tazas medidoras para ingredientes secos; no utilice tazas medidoras para ingredientes líquidos. Tamice la harina antes de medirla y, después de llenar la taza, nivele su contenido con el filo de un cuchillo o una espátula.

El valor nutricional de las recetas a continuación es por porción. Cuando el número de porciones varía, el valor nutricional está basado en el número más alto. Cuando una receta proporciona varias opciones de grasa, el valor nutricional está basado en la opción con menos grasa.

RECETAS

PIZZELLAS CLÁSICAS

Nuestras pizzellas clásicas están sazonadas con extracto natural de vainilla. Sustitúyalo con otro saborizante (p. ej., extracto de anís, de almendra o de limón) si desea.

Rinde 28 pizzellas

- 1¼ tazas (220 g) de harina común
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 3 huevos grandes
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla

- mano. La mezcla debería parecerse a una masa suave con pedazos grandes.
3. Precalentar el aparato, con las placas cerradas, a la temperatura más alta.
 4. Cuando la luz verde se encienda, verter una cucharada de la mezcla en el centro de cada placa. Cerrar y asegurar las placas para empezar la cocción. La luz verde se apagará, y luego volverá a encenderse cuando las pizzellas estén listas. Sacar las pizzellas, usando pinzas con puntas de silicona, y colocarlas cuidadosamente en una rejilla para enfriar. Repetir con el resto de la mezcla.
 5. Para servir: verter una cantidad uniforme de salsa en cada pizzella y decorar con virutas de queso Parmesano y una hoja pequeña de albahaca. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción,

con aproximadamente 1 cucharada de salsa:

Calorías 98 (50 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 96 mg • Calcio 9mg • Fibra 0g

PIZZELLAS DE CHOCOLATE

Aún más exquisitas que las pizzellas clásicas, estas galletas son deliciosas con frutas frescas o helado.

Rinde aproximadamente 28 pizzellas

- 1½ tazas (210 g) de harina común
 - ¼ taza (30 g) de cacao amargo en polvo
 - 2 cucharaditas de polvo de hornear
 - ¼ cucharadita de sal kosher
 - 3 huevos grandes
 - 1 taza (200 g) de azúcar granulada
 - 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- Aceite vegetal para engrasar las placas
1. Colocar la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal en un tazón pequeño y batir para mezclar; reservar.

2. Colocar los huevos y el azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla espesa. Batiendo a velocidad baja, agregar la mantequilla derretida y la vainilla y seguir batiendo por aproximadamente 15 segundos. Agregar los ingredientes secos y batir por 10 a 15 segundos, *justo* hasta incorporarlos; no mezclar demasiado (nota: también puede usar un batidor de mano, cerciorándose de que no hay grumos en la mezcla).
3. Precalentar el aparato, con las placas cerradas, a la temperatura deseada.
4. Cuando la luz verde se encienda, verter una cucharada de la mezcla en el centro de cada placa. Cerrar y asegurar las placas para empezar la cocción. La luz verde se apagará, y luego volverá a encenderse cuando las pizzellas estén listas. Sacar las pizzellas, usando pinzas con puntas de silicona, y colocarlas cuidadosamente en una rejilla para enfriar. Repetir con el resto de la mezcla.

Información nutricional por pizzella:

Calorías 108 (47 % de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 2 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 29 mg • Sodio 62 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

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

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de

facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

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

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

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

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

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

reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

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

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

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

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

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