

Cuisinart®

PerfectTemp® Cordless Programmable Kettle

CPK-17 SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

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 handle.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG OR BASE UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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 has malfunctioned 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. Always attach the plug to the appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, push switch to Off, then remove plug from wall outlet.

12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Scalding may occur if the lid is removed during the heating cycle.
14. 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

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

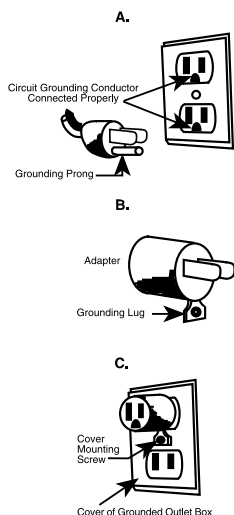


The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.





The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.



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 must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

For your protection, this unit is equipped

with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure A.

If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure B, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug. As shown in Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

NOTE: Do not remove the grounding prong.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

Note: Use of an adapter is not permitted in Canada.

Unpacking Instructions

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Remove the instruction book and any other literature.
3. Remove the upper insert.
5. Lift the kettle from the box and remove the polybag.
6. Remove the lower insert.
7. Lift the power base from the box and remove the polybag.

We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.

Contents

Important Safeguards2

Cord Set and Unpacking Instructions3

All About Tea..... 4

Features and Benefits.....5

Operating Instructions.....6

Cleaning and Care.....7

Troubleshooting..... 8

Recipes..... 9

Warranty 12

A BRIEF HISTORY OF TEA

The origins of tea can be traced back nearly 5,000 years to a legendary emperor of China. A prolific herbalist, it is believed that leaves from some twigs he was burning floated into a boiling kettle of water. The results were delicious, and tea was invented. The hot beverage flourished throughout southern Asia; the Dutch East India Company introduced it to Europe in the late 17th century. From there it spread to the American colonies and the rest of the world!

TYPES OF TEA

There are many types of teas, the most popular being black, oolong, green and white. All teas come from the same warm-weather evergreen plant: the Camellia sinensis, or tea plant. Tisane or “herbal” teas can be a mixture of just about anything: herbs, flowers, spices, seeds, etc. There are also varieties of tea that are real teas with spices or other flavorings blended in. Earl Grey, for instance, is black tea with bergamot peel or oil added.

TEA STEEPING CHART

Type	Temperature	Steep Time
Delicate Tea	160°F	1–2 min
Green Tea	175°F	2–3 min
White Tea	185°F	2–3 min
Oolong Tea	190°F	3–4 min
French Press	200°F	4–5 min
Black & Herbal Teas	212°F (full boil)	3–5 min

Parts And Features

- 1. Dripless Pour Spout with Splash Guard**
keeps counters dry
- 2. Removable Scale Filter**
for clean water
- 3. Easy-Open Lid**
for quick and easy filling
- 4. Lid Release Button**
- 5. Preset Temperature Controls with Indicators**
 - Delicate Tea (160°)
 - Green Tea (175°)
 - White Tea (185°)
 - Oolong Tea (190°)
 - French Press (200°)
 - Black Tea (Boil - 212°)
- 6. Start (Stop) with Indicator**
to start/stop the heating process
- 7. Keep Warm with Indicator**
maintains the selected temperature for 30 minutes
- 8. Water Window**
for a clear view of water level
- 9. Stay-Cool Handle**
designed for comfort
- 10. Power Base with 360° Swivel**
for cordless convenience



THE BENEFITS OF TEA

Tea is more popular than ever. And every cup is brimming with benefits: natural vitamins, minerals, and antioxidants. Drinking tea has actually been found to be better for you than drinking water. It rehydrates your body and its healthy antioxidants may offer protection against a wide range of diseases. Tea can be an invigorating start to the morning, a soothing break from a busy day, or a comfortable way to unwind and relax each evening – it all adds up to a healthy mind, body, and spirit.

THE ART OF STEEPING TEA

Great care is taken to create every tea's unique character. Each tea should be brewed at the right temperature to properly savor and appreciate all the natural and aromatic flavors and benefits. More delicate teas risk burning at general steeping temperatures; this variety should be steeped at a lower temperature to optimize flavors. Below is a chart with our suggested steeping temperatures and times.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using your Cuisinart® PerfectTemp® Cordless Programmable Kettle for the first time, we recommend rinsing the kettle with water to remove any dust or residue remaining from the manufacturing process.

OPERATION/HEATING

1. Open kettle by pressing the Lid Release (OPEN) Button.
2. Add fresh, cold water, watching level in water window. **Do not fill past 1.7L mark** – overfilling could cause boil-over.
3. Close the lid by pressing down until it locks shut.

4. Make sure the unit is plugged in, then place the kettle on the power base.
5. Press the preset temperature button for the type of tea you are brewing; both preset and Keep Warm buttons will light up. **NOTE:** If Keep Warm function has been turned off, only the preset temperature button will light up.
6. Begin the heating process by pressing the Start button. The selected preset will flash until water reaches set temperature. To turn kettle off at any time, simply press the Start Stop button again.
7. Once your kettle has reached the selected temperature, the unit will beep. The Keep Warm, preset temperature and Start lights will stay on, and temperature will be maintained for 30 minutes.
8. Lift the kettle off the base to pour water. All lights will turn off while the kettle is off the base.
9. Return kettle to the base. Indicator lights will go back on and the Keep Warm cycle will pick up right where it left off.

MEMORY FEATURE

The kettle features an internal “memory” that lets you leave the kettle off the base for up to 2 minutes without it going into standby mode. When returned to the base, it will restart the heating and/or Keep Warm cycles right where they left off.

NOTE: If kettle goes into standby mode before it's returned to base, simply reselect your preset temperature and press Start to restart.

KEEP WARM MODE

Keep Warm is the kettle's default function that automatically maintains selected temperature for 30 minutes. If you have selected the Boil preset, your unit will hold a temperature just below boiling during the Keep Warm cycle. To bring water back to a rolling boil, press the Start button twice.

Keep Warm can be turned off by pressing the Keep Warm button at any time before or during the heating cycle. To turn it back on, just press the button again. If Keep Warm is not selected, when the kettle reaches the preset temperature the unit will beep and the Start light will turn off. The preset temperature light will remain lit until water temperature has dropped below the preset.

BOIL-DRY PROTECTION

Your kettle is equipped with boil-dry protection. If it starts heating without enough water in the unit, the heater will automatically shut off to avoid damaging the heating element. The lights will flash and the unit will beep to alert you. Once the kettle has cooled down, lift it off the base, then replace it to reset and restart the heating cycle.

The quickest way to cool down the heater is to fill the kettle with cold water; however, you can also wait for it to cool down by itself.

SLEEP MODE

If the unit is not in use for 5 minutes, it will revert to sleep mode. The heater and all lights will be off, but your last selections will remain in the unit's memory. To turn the kettle back on, simply press any button, or lift it up and then return it to the base.

CLEANING AND CARE

Unplug your kettle and allow it to cool before cleaning.

Wipe the kettle and base of unit with a soft, damp cloth. Be sure that the electric kettle socket is kept dry. Dry all parts after every use.

Never immerse kettle or power base in water.

MAINTENANCE

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

REMOVABLE SCALE FILTER

This kettle has a scale filter inside for clean water. The filter can be removed by grasping it and pulling upward. Run under hot water and rub with a clean cloth or brush. Replace the filter; it will snap back into place.

DECALCIFICATION

Decalcification refers to removing mineral deposits, which may form in the interior of the kettle and may result in discoloration.

To get the best performance from your Cuisinart® PerfecTemp® Cordless Programmable Kettle, decalcify your unit from time to time. Frequency will depend on the hardness of your tap water and how often you use your kettle.

We suggest using a kettle descaler in order to dissolve these deposits or scale. Follow the directions on the descaler package.

If a commercial descaler is not available, fill the kettle with enough white vinegar to cover the bottom by about ½ inch. Heat the vinegar to a boil. Repeat this with cooled vinegar until all deposits are removed. When the descaling process is complete, empty the kettle and rinse out several times with clean water.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
No lights are on	Be sure the unit is plugged in and the kettle is securely on the power base. Then press your preset temperature selection and press Start.
Kettle is not heating water	Be sure to press Start after pressing your temperature selection. If you are pressing Start and kettle is still not heating, call Cuisinart Customer Service.
Kettle goes into standby mode instead of remembering its settings when put back on the base.	If the kettle is off the base for more than 2 minutes, the internal memory turns off. Simply put it back on the base, reselect your settings and press Start.
Keep Warm function is not working	The Keep Warm function is the default setting; the LED light indicates whether it is on or off.
Unit beeps and all the lights are flashing	The water level in the kettle is too low for heating. To avoid damaging the heating element, remove the kettle from base, add water, return it to the base and press Start again.
I pressed the wrong temperature button	Change your selection at any time by simply pressing another preset. When flashing light stays lit, the selected temperature has been reached.
Water is taking longer than usual to heat	Several variables can affect heat-up time, including room temperature, how much water is in the kettle, and the temperature of the water. If you've recently heated water to a higher temperature than your current selection, the kettle will appear to be heating, but is actually waiting for water to cool down. Add cold water to speed the process.

Recipes

We've included a variety of tea recipes to enjoy with your Cuisinart® PerfectTemp® Kettle. If you're a coffee lover, be sure to try our French Press option. Brewing in a French Press maintains essential oils to maximize coffee flavor. And don't forget to use the Boil setting to prepare your favorite hot breakfast cereals, instant soup and hot chocolate drinks.

Iced Southern Sweet Tea

A staple in any Southern household, Cuisinart's Sweet Tea is a perfect companion on a hot summer day.

Makes one 8-ounce serving

- 3** **bags black tea (or three servings loose tea)**
- water**
- 1** **cup ice cubes**
- ¼** **cup simple syrup***

1. Put tea in a small bowl. Put at least 10 ounces of water into your kettle and select the Black setting. Pour 8 ounces of the hot water over tea and let steep 3 to 5 minutes. Strain. Refrigerate tea until chilled.
2. Put the ice in a tall glass. Pour the chilled, steeped tea over the ice and stir in the simple syrup. Adjust sweetness to taste.

*While you can purchase simple syrup at gourmet shops, it is easy to make at home (and less expensive). To prepare, add equal parts granulated sugar and water to a small saucepan set over medium-low heat. Let mixture heat until all of the sugar has dissolved. Cool mixture to room temperature.

Nutritional information per serving:

*Calories 92 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 0g
fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 0mg
calc. 1mg • fiber 0g*

White Tea with Fennel

*Fennel is a great aid in digestion.
This tea is light and fragrant.*

Makes one 8-ounce serving

- water**
- 1½** **tablespoons fennel seed**
- 1** **teaspoon honey**
- 1** **bag white tea (or 1 serving loose tea)**

1. Put at least 10 ounces of water into your kettle and select the White setting.
2. While water is heating, put the fennel and honey into an 8-ounce mug. Add the tea. Pour 8 ounces of the hot water over the tea and stir to combine.
3. Let tea steep for 2 to 3 minutes. Strain and enjoy.

Nutritional information per serving:

*Calories 53 (20% from fat) • carb. 11g pro. 1g
fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 10mg
calc. 112mg • fiber 4g*

Thai Iced Tea

A very sweet treat, this tea is a perfect way to end a spicy Thai meal.

Makes two 8-ounce servings

- 2** **oolong tea bags (or two servings loose tea)**
- water**
- ice**
- 4** **ounces sweetened condensed milk**

1. Put the tea into a small bowl. Put at least 16 ounces of water into your kettle and select the Delicate setting. Pour 12 ounces of the hot water over the tea bags and let steep 10 to 15 minutes. Strain and cool to room temperature.
2. Add six ounces of the cooled tea to two tall glasses filled with ice. Add 2 ounces of the sweetened condensed milk to each glass. Stir to combine and serve.

Nutritional information per serving:

*Calories 245 (24% from fat) • carb. 42g • pro. 6g
fat 7g • sat. fat 4g • chol. 26mg • sod. 97mg
calc. 217mg • fiber 0g*

Bubble Tea

Makes two 10-ounce servings

Tapioca:

- ¼ cup large pearl tapioca, dried
- 2 cups room temperature water

Sugar Syrup:

- ½ cup packed light brown sugar
- ½ cup granulated sugar
- 1 cup water

Tea:

- water
- 2 bags black tea
(or two servings loose tea)
- ½ cup half & half
ice (optional)

1. Prepare the tapioca: Put the dried tapioca in a medium bowl and add the room temperature water. Cover and let sit overnight to soften. Once plumped, strain, discarding water and reserving the tapioca (tapioca should be gummy-like in texture and taste).
2. Prepare sugar syrup: In a small saucepan, combine the sugars and measured water and set over medium-low heat. Let mixture heat until all of the sugar has dissolved. Cool mixture to room temperature.
3. Prepare the tea: Put tea into a small bowl. Put at least 20 ounces of water into your kettle and select the Black setting. Pour 16 ounces of the hot water over tea and let steep 3 to 5 minutes. Strain and cool to room temperature.
4. For each serving, put ¼ cup each of the tapioca, sugar syrup and half & half into a tall glass. Add ½ of the tea and stir to combine. For a colder drink, add ice.

Serving note: Traditionally, Bubble Tea is served with a large straw so the tapioca can be enjoyed while sipping the tea.

Nutritional information per serving:

Calories 320 (38% from fat) • carb. 47g • pro. 4g
fat 14g • sat. fat 9g • chol. 45mg • sod. 51mg
calc. 132mg • fiber 0g

Moroccan Mint Tea

Makes one 8-ounce serving

- water
- 2 tablespoons fresh mint leaves
(about 16 medium leaves)
- 1 to 2 tablespoons granulated sugar
- 1 bag black tea
(or 1 serving loose tea)

1. Put at least 10 ounces of water into your kettle and select the Black setting.
2. While water is heating, put the mint and sugar into an 8-ounce mug. Using a spoon, crush the mint and sugar together to release the mint's oils. Add the tea. Pour 8 ounces of the hot water over the tea and stir to combine.
3. Let tea steep for 3 to 5 minutes. Strain and enjoy.

Nutritional information per serving:

Calories 50 (0% from fat) • carb. 13g • pro. 0g
fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 0mg
calc. 2mg • fiber 0g

Ginger, Lemon & Honey Tea

Makes one 8-ounce serving

- water
- 3 tablespoons chopped fresh
ginger
- ½ teaspoon fresh lemon juice
- ½ to 1 tablespoon honey
- 1 bag green tea
(or 1 serving loose tea)

1. Put at least 10 ounces of water into your kettle and select the Green setting.
2. While water is heating, put the ginger, lemon juice and honey into an 8-ounce mug. Add the tea. Pour 8 ounces of the hot water over the tea and stir to combine.
3. Let tea steep for 2 to 3 minutes. Strain and enjoy.

Nutritional information per serving:

Calories 45 (2% from fat) • carb. 12g • pro. 0g
fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 2mg
calc. 3mg • fiber 0g

Chai

While this tea is best prepared with half & half, reduced-fat or soy milk may be substituted.

Makes one 6-ounce serving

- 3** **black tea bags**
- water**
- 6** **ounces half & half**
- ½** **teaspoon pure vanilla extract**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼** **teaspoon ground cloves**
- ½** **teaspoon ground cinnamon**
- 3** **star anise pods**
- 1** **½ x ½-inch piece of peeled fresh ginger**
- pinch orange zest**
- 2** **teaspoons honey**

1. Put tea bags into an 8-ounce mug. Put at least 8 ounces of water into your kettle and select the Black setting. Pour 2 ounces of the hot water over the tea bags and let steep 10 to 15 minutes.
2. While the water is heating, bring the half & half and vanilla to a boil in a medium saucepan set over medium heat. Once the mixture comes to a boil, stir in the spices, ginger and zest. Let the mixture simmer 10 to 15 minutes.
3. Once the tea has steeped, fully squeeze out tea from tea bags, reserving the tea and discarding the bags. Add the steeped tea to the half & half mixture.
4. Strain mixture into an 8-ounce mug and stir in honey.

Nutritional information per serving:

Calories 50 (0% from fat) • carb. 13g • pro. 0g
fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 0mg
calc. 2mg • fiber 0g

Ginger Jasmine Martini

Makes two 5-ounce drinks

Ginger Syrup:

- ½** **cup water**
- ½** **cup granulated sugar**
- 2** **tablespoons chopped ginger (approximately one 2-inch piece of ginger)**

Tea:

- 1** **jasmine tea bag (or 1 serving loose tea)**
- water**

Cocktail:

- ice**
- 2** **ounces chilled jasmine tea**
- 4** **ounces vodka**
- 2** **ounces ginger syrup**
- ½** **ounce peach schnapps**
- ½** **ounce fresh squeezed orange juice (about ½ small orange)**

1. Prepare the ginger syrup: Put water and sugar into a small saucepan and place over medium heat. Bring just to a boil to dissolve the sugar. Add the chopped ginger and allow syrup to simmer for about 30 minutes. Strain and reserve the syrup, discarding the ginger. Chill the syrup in the refrigerator until needed.
2. Prepare the tea: Put tea in a heatproof glass or measuring cup. Put at least 10 ounces of water into the kettle and select the Delicate setting. Pour 8-ounces of hot water into the cup. Allow to steep for about 5 minutes. Strain. Refrigerate tea until chilled.
3. Prepare the cocktail: Fill a cocktail shaker with ice. Put cocktail ingredients into the shaker. Shake well and pour evenly between 2 martini glasses. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 238 (0% from fat) • carb. 14g • pro. 0g
fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg
calc. 2mg • fiber 0g

Warranty

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® PerfecTemp® Cordless Programmable Kettle that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® PerfecTemp® Cordless Programmable Kettle will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <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 warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service

Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

Hassle-Free Replacement Warranty

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® PerfecTemp® Cordless Programmable Kettle should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® PerfecTemp® Cordless Programmable Kettle has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE089592

IB-9324-ESP-E

Cuisinart®

Hervidora inalámbrica programable PerfectTemp®

CPK-17 SERIES



Manual de instrucciones
& Libro de recetas

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes; emplee el asa.
3. PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, ELECTROCUCIÓN O HERIDA, NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O LA BASE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
4. Supervise de cerca el uso de este aparato cuando esté siendo usado por niños o cerca de ellos.
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 estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
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 una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre conecte el cable al aparato antes de conectar éste a la toma de corriente. Siempre apague el aparato antes de desconectarlo.
12. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
13. Para evitar las quemaduras, no retire la tapa durante la preparación.
14. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN

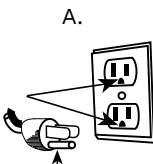


El símbolo representado por un relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o electrocución.



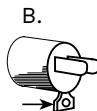
El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

Toma de corriente puesta a tierra
Polo de tierra



A.

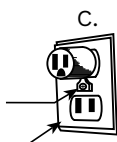
Adaptador
Lengüeta de puesta a tierra



B.

Tornillo de metal

Caja eléctrica puesta a tierra



C.

USO DE EXTENSIONES

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

Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

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

Para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. A).

Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. B). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. C).

NOTA: no quite la lengüeta del adaptador.

PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro(a), comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

DESEMBALAJE

1. Coloque la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Retire el inserto de cartón superior.
5. Retire la hervidora de la caja y quite la bolsa de plástico.
6. Retire el inserto de cartón inferior.
7. Retire la base de la caja y quite la bolsa de plástico.

Le aconsejamos que conserve el material de embalaje. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de extensiones y desembalaje	3
Todo acerca del té	4
Piezas y características	5
Instrucciones de operación	6
Resolución de problemas.	7
Limpieza y mantenimiento.	8
Recetas.	8
Garantía	12

HISTORIA BREVE DEL TÉ

Los orígenes del té se remontan a casi 5000 años, a un legendario emperador chino con una pasión para la herbología. Se cree que hojas de ramitas que estaba quemando soplaron en agua hirviendo. El delicioso resultado dio nacimiento al té. La sabrosa bebida caliente floreció en todo el sur de Asia. Al final del siglo 17, la

Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales la trajo a Europa. ¡Desde allí se propagó hasta las colonias americanas y el resto del mundo!

TIPOS DE TÉ

Hay numerosos tipos de té. Los más populares son el té negro, el té Oolong, el té verde y el té blanco. Todos los té s provienen de la misma planta de clima cálido y hoja perenne: la planta de té o Camellia Sinensis. Las infusiones (también llamadas tisanas o té s de hierba) no son té s, sino una mezcla de hierbas, flores, especias, semillas, etc. También hay variedades de té con especias. El té Earl Grey, por ejemplo, es una variedad de té negro aromatizado con cáscara o aceite de bergamota.

PAUTAS DE PREPARACIÓN DEL TÉ

Tipo	Temperatura	Tiempo de remojo
Té delicado	160°F (70°C)	1–2 min.
Té verde	175°F (80°C)	2–3 min.
Té blanco	185°F (85°C)	2–3 min.
Té Oolong	190°F (90°C)	3–4 min.
Prensa francesa	200°F (100°C)	4–5 min.
Té negro e infusiones	212 °F (100 °C)	3–5 min.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Pico vertedor anti-goteo y anti-salpicaduras

Mantiene la encimera seca y limpia

2. Filtro extraíble

Mantiene el agua limpia

3. Tapa fácil de abrir

Para un llenado fácil y rápido

4. Botón de liberación de la tapa

5. Ajustes de temperatura

pre-programados con luces

DELICATE (té delicado) – 160 °F (71 °C)

GREEN (té verde) – 175 °F (79 °C)

WHITE (té blanco) – 185 °F (85 °C)

OOLONG (té Oolong) –
190 °F (88 °C)

FRENCH PRESS
(prensa francesa) –
200 °F (93 °C)

BLACK (té negro) – Boil/212 °F
(agua hirviendo/100 °C)

6. Botón de encendido/apagado con luz

Empieza/apaga el ciclo de calentamiento

7. Botón para mantener caliente con luz

Mantiene el agua a la temperatura elegida durante 30 minutos

8. Indicador del nivel de agua

Indica claramente el nivel de agua

9. Asa termo-resistente

Para máxima comodidad

10. Base con sistema giratorio de 360°

Le deja llevar la hervidora inalámbrica donde quiera



BENEFICIOS DEL TÉ

El té es más popular que nunca. Cada taza está repleta de beneficios para la salud como vitaminas, minerales y antioxidantes. Incluso se ha demostrado que beber té es más beneficioso para la salud que beber agua. Rehidrata el cuerpo y sus antioxidantes pueden ofrecer protección contra una gran variedad de enfermedades. Beber té puede ser una manera suave de comenzar el día, una escapada relajante al medio día, o un agradable método para descansar y relajarse cada noche – todo para una mente, un cuerpo y un espíritu sanos.

EL ARTE DE PREPARAR TÉ

El carácter de cada té es único y debe ser tomado en cuenta para preparar té. Para liberar sus sabores aromáticos naturales y aprovechar sus beneficios para la salud, cada tipo de té debe remojar a una temperatura precisa. Los té más delicados requieren una temperatura más baja para optimizar su sabor. Encontrará a continuación una tabla con nuestras temperaturas y tiempos de remojo recomendados.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la hervidora inalámbrica programable PerfecTemp® de Cuisinart® por primera vez, le recomendamos que enjuague la hervidora para quitar el polvo o cualquier residuo que se haya acumulado durante el proceso de fabricación.

FUNCIONAMIENTO

1. Abra la tapa, presionando el botón "OPEN".
2. Agregue agua fresca hasta el nivel deseado. No exceda el nivel máximo (1.7 L); el agua podría derramarse al hervir.
3. Cierre la tapa, presionando hasta que se bloquee.

4. Asegúrese de que el aparato esté enchufado y coloque la hervidora sobre la base.
5. Presione el botón de temperatura deseado, según el tipo de té que desea preparar. Las luces del botón de temperatura y del botón KEEP WARM (mantener caliente) se encenderán.
NOTA: si la función "mantener caliente" ha sido desactivada, solamente se encenderá la luz del botón de temperatura.
6. Presione el botón START para calentar el agua. La luz del botón de temperatura parpadeará hasta que el agua alcance la temperatura deseada. Para apagar el aparato en cualquier momento, simplemente presione el botón START/STOP.
7. Cuando el agua alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Las luces del botón KEEP WARM, del botón START y del botón de temperatura permanecerán encendidas durante 30 minutos.
8. Retire la hervidora de la base para servir. Al retirar la hervidora de la base, las luces se apagarán.
9. Regrese la hervidora sobre la base. Las luces y la función "mantener caliente" se encenderán otra vez.

FUNCIÓN DE MEMORIA

La unidad cuenta con una memoria integrada que mantiene el aparato encendido durante 2 minutos al retirar la hervidora de la base. Al regresar la hervidora sobre la base, el ciclo de calentamiento o de "mantener caliente" continuará.

NOTA: si el aparato se apaga antes de regresar la hervidora sobre la base, simplemente vuelva a presionar el botón de temperatura, y luego el botón START.

FUNCIÓN "MANTENER CALIENTE"

La unidad mantendrá el té caliente automáticamente durante 30 minutos después de la preparación. Si eligió la temperatura BOIL/212°F (agua hirviendo/100°C), la unidad mantendrá la temperatura del agua justo debajo del punto de ebullición, para evitar que el agua se evapore. Para poner el agua a hervir otra vez, presione el botón START dos veces.

Para desactivar la función "mantener caliente", presione el botón KEEP WARM antes o durante el ciclo de calentamiento. Para volver a activarla, presione el botón otra vez. Si la función "mantener caliente" está desactivada, la unidad emitirá un pitido y la luz del botón START se apagará cuando el agua alcance la temperatura programada. La luz del botón de

temperatura permanecerá encendido hasta que la temperatura del agua haya caído debajo del nivel programado.

PROTECCIÓN CONTRA HERVIDO EN SECO

Dispositivo de seguridad contra hervido en seco que apaga la unidad si el agua se ha evaporado. que apaga automáticamente el aparato si el nivel de agua está bajo o si no hay agua en la hervidora, para evitar dañar la resistencia. Las luces parpadearán y la unidad emitirá un pitido para avisarle. Para reiniciar la unidad, permita que la hervidora se enfríe, retírela de la base, y luego vuelva a colocarla sobre ésta.

Para enfriar la hervidora más rápidamente, llénela con agua fría.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Las luces no se encienden	Asegúrese de que el aparato esté enchufado y coloque la hervidora sobre la base. Presione el botón de temperatura deseado, y luego el botón START.
La hervidora no calienta el agua	Cerciórese de presionar el botón START después de haber elegido la temperatura. Si esto no soluciona el problema, llame a nuestro servicio post-venta.
La hervidora se pone en espera en vez de guardar la selección al regresarse sobre la base	La memoria se reinicia automáticamente cuando la hervidora permanece fuera de la base durante más de 2 minutos. Simplemente vuelva a presionar el botón de temperatura deseado, y luego el botón START.
La función "mantener caliente" no funciona	La función "mantener caliente" es la función por defecto. La luz alrededor del botón KEEP WARM indica si la función está activa. Si la luz está apagada, presione el botón KEEP WARM.
La unidad está pitando y las luces están parpadeando	El nivel de agua en la hervidora está demasiado bajo. Para evitar dañar la resistencia, retire la hervidora de la base, agregue agua, regrese la hervidora sobre la base y presione el botón START.
Presioné el botón de temperatura equivocado	Simplemente presione otro botón para cambiar su selección. Cuando la unidad alcance la temperatura deseada, la luz dejará de parpadear y permanecerá encendido.
El aparato se está demorando más que de costumbre para calentar el agua	Varios factores, como por ejemplo la temperatura ambiente, la cantidad de agua y la temperatura inicial del agua, pueden afectar el tiempo de calentamiento. Si acaba de calentar agua a un nivel de temperatura más alto que el nivel deseado, la hervidora deberá esperar hasta que el agua enfríe. Agregue agua fría para acelerar el proceso.

MODO DE ESPERA

La unidad cuenta con un modo de ahorro de energía que pone el aparato en espera si no lo usa durante más de 5 minutos. La resistencia y todas las luces se apagarán, pero la última programación permanecerá en la memoria. Para volver a encender el aparato, oprima cualquier botón, o bien retire y vuelva a colocar la hervidora sobre la base.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Apague y desconecte el aparato después del uso. Permita que se enfríe antes de limpiarlo.

Limpie el cuerpo de la hervidora y la base con un paño suave ligeramente humedecido. Cerciórese de mantener el enchufe seco durante la limpieza. Seque todas las piezas después de lavarlas.

Nunca sumerja la hervidora o la base en agua.

MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

FILTRO EXTRAÍBLE

Esta hervidora está equipada con un filtro que mantiene el agua limpia. Para retirar el filtro, agárrelo y jálelo hacia arriba.

Enjuáguelo en agua caliente y restriéguelo con un cepillo o un paño limpio.

Vuelva a colocar el filtro en su sitio.

ELIMINACIÓN DEL SARRO

Depósitos de calcio (sarro) pueden acumularse adentro de la hervidora, causando decoloración.

Para lograr un desempeño óptimo, deberá eliminar el sarro regularmente. La frecuencia de la limpieza dependerá de la dureza del agua y de la frecuencia de uso del aparato.

Le aconsejamos usar un descalcificador de hervidora/cafétera para eliminar los

depósitos de calcio. Siga las instrucciones del fabricante.

También puede llenar la hervidora con ½ pulgada (1.5 cm) de vinagre blanco. Caliente el vinagre hasta que hierva. Repita con más vinagre, hasta haber eliminado los depósitos. Después, vacíe la hervidora y enjuáguela varias veces con agua limpia.

RECETAS

Hemos incluido una variedad de recetas de las cuales disfrutar gracias a su hervidora inalámbrica programable PerfectTemp® de Cuisinart®. Si le gusta el café, cerciórese de probar nuestra receta "Prensa francesa". Preparar café en una prensa francesa mantiene los aceites esenciales para maximizar el sabor del café. No olvide que también puede usar la hervidora para calentar agua para preparar sus cereales calientes favoritos, sopa instantánea, chocolate caliente y otras bebidas calientes.

Té helado dulce al estilo sureño

El té helado dulce al estilo sureño de Cuisinart es el compañero perfecto para una tarde de verano caliente.

Rinde una porción de 8 onzas (355 ml)

3 bolsitas de té negro (o 3 porciones de té en hojas)

agua

1 taza (aproximadamente 8) cubitos de hielo

¼ taza (60 ml) de jarabe simple*

1. Colocar el té en un tazón pequeño. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (590 ml) de agua en la hervidora, usando el modo BLACK. Una vez caliente, echar el agua sobre el té y dejar remojar durante 3–5 minutos. Escurrir. Refrigerar hasta que esté frío.

2. Colocar el hielo en un vaso alto. Verter el té en el vaso y agregar el jarabe simple. Ajustar la dulzura al gusto.

*Para preparar jarabe simple en casa:

Combinar partes iguales de azúcar granulada y agua en una cacerola pequeña y poner a calentar a fuego medio-lento. Calentar hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Información nutricional por porción:

Calorías 92 (0% de grasa) • Carbohidratos 25 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg
Calcio 1 mg • Fibra 0 g

Té blanco con hinojo

*El hinojo ayuda en la digestión.
Este té es ligero y fragante.*

Rinde 8 onzas (355 ml)

agua

- 1½ **cucharada de semillas de hinojo**
- 1 **cucharadita de miel**
- 1 **bolsita de té blanco (o 1 porción de té en hojas)**

1. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en la hervidora, usando el modo WHITE.
2. Colocar las semillas de hinojo y la miel en una taza grande. Agregar el té. Echar 8 onzas (235 ml) de agua caliente sobre el té y revolver.
3. Dejar remojar durante 2–3 minutos. Colar y disfrutar.

Información nutricional por porción:

Calorías 53 (2% de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg
Calcio 112 mg • Fibra 4 g

Té helado tailandés

Este té muy dulce es ideal después de una comida tailandesa picante.

Rinde 2 porciones de 8 onzas (145 ml)

- 2 **bolsitas de té Oolong (o 2 porciones de té en hojas)**
- agua hielo**
- 4 **onzas (120 ml) de leche condensada**

1. Colocar el té en un tazón pequeño. Poner a calentar por lo menos 16 onzas (475 ml) de agua en la hervidora, usando el modo DELICATE. Una vez caliente, echar 12 onzas (355 ml) de agua sobre el té y dejar remojar durante 10–15 minutos. Colar y dejar enfriar, a temperatura ambiente.

2. Verter el té en dos vasos altos llenos con hielo. Agregar 2 onzas (60 ml) de leche condensada en cada vaso. Revolver y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 245 (24% de grasa) • Carbohidratos 42 g
proteínas 6 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 26 mg • Sodio 97 mg
Calcio 217 mg • Fibra 0 g

Té de "burbujas"

Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)

Tapioca:

- ¼ **taza (40 g) de perlas de tapioca secas**
- 2 **tazas (475 ml) de agua a temperatura ambiente**

Jarabe:

- ½ **taza (100 g) de azúcar rubia**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1 **taza (235 ml) de agua**

Té:

- agua**
- 2 **bolsitas de té negro (o 2 porciones de té en hojas)**
- ½ **taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad crema/mitad leche)**
hielo (opcional)

1. Preparar la tapioca: colocar la tapioca y el agua a temperatura ambiente en un tazón mediano. Cubrir y dejar macerar durante una noche para suavizar. Al día siguiente, colar y reservar la tapioca, que tendrá la textura y el sabor de gominolas/gomititas.
2. Preparar el jarabe: combinar el azúcar rubia, el azúcar granulada y el agua en una

cacerola; poner a calentar a fuego medio-lento. Calentar hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

3. Preparar el té: Colocar el té en un tazón pequeño. Poner a calentar por lo menos 20 onzas (590 ml) de agua en la hervidora, usando el modo BLACK. Una vez caliente, echar el agua sobre el té y dejar remojar durante 3–5 minutos. Colar y dejar enfriar, a temperatura ambiente.

4. Colocar 4 cucharadas de perlas de tapioca, 4 cucharadas de jarabe y 4 cucharadas de crema en un vaso alto. Agregar la mitad del té y revolver. Agregar hielo si desea.

Nota: tradicionalmente, el té de "burbujas" se toma con una pajita-cuchara para poder comer las perlas de tapioca al mismo tiempo que se toma el té.

Información nutricional por porción:

*Calorías 320 (38% de grasa) • Carbohidratos 47 g
Proteínas 4 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 45 mg • Sodio 51 mg
Calcio 132 mg • Fibra 0 g*

Té de menta marroquí

Rinde 8 onzas (235 ml)

agua

16 hojas de menta fresca

1–2 cucharadas de azúcar granulada

1 bolsita de té negro (o 1 porción de té en hojas)

1. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en la hervidora, usando el modo BLACK.

2. Colocar la menta y el azúcar en una taza grande. Machacar la menta y el azúcar con una cuchara para soltar los aceites de la menta. Agregar el té. Echar 8 onzas (235 ml) de agua caliente sobre el té y revolver.

3. Dejar remojar durante 3–5 minutos. Colar y disfrutar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 50 (0% de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg
Calcio 2 mg • Fibra 0 g*

Té de jengibre, limón y miel

Rinde 8 onzas (235 ml)

agua

3 cucharadas de jengibre fresco rallado

½ cucharadita de jugo de limón fresco

½–1 cucharada de miel

1 bolsita de té verde (o 1 porción de té en hojas)

1. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en la hervidora, usando el modo GREEN.

2. Colocar el jengibre, el jugo de limón y la miel en una taza grande. Agregar el té. Echar 8 onzas (235 ml) de agua caliente sobre el té y revolver.

3. Dejar remojar durante 2–3 minutos. Colar y disfrutar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 45 (2% de grasa) • Carbohidratos 12 g
• proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
• Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g*

Té Chai

Tradicionalmente, este té se prepara con crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema), pero también puede usar leche de soya o leche semidescremada.

Rinde 6 onzas (175 ml)

3 bolsitas de té negro

agua

6 onzas (175 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema)

½ cucharadita de extracto natural de vainilla

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

¼ cucharadita de clavo de olor en polvo

- ½ cucharadita de canela en polvo
- 3 estrellas de anís estrellado
- 1 trozo de ½ x ½ pulgada (1.5 x 1.5 cm) de jengibre, pelado
- 1 pizca de ralladura de naranja
- 2 cucharaditas de miel

1. Colocar las bolsitas de té en una taza grande. Poner a calentar por lo menos 8 onzas (235 ml) de agua en la hervidora, usando el modo BLACK. Una vez caliente, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente sobre el té y dejar remojar durante 10–15 minutos.
2. Mientras el agua está calentando, poner a calentar la crema líquida y la vainilla a fuego medio, en una cacerola mediana. Una vez que la mezcla empieza a hervir, agregar las especias, el jengibre y la ralladura. Seguir cocinando a fuego lento durante 10–15 minutos.
3. Exprimir las bolsitas de té. Agregar el té a la mezcla de crema líquida.
4. Colar y servir con miel.

Información nutricional por porción:

*Calorías 50 (0% de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg
Calcio 2 mg • Fibra 0 g*

Mar-“té”-ni de jengibre y jazmín

Rinde 2 tazas de 5 onzas (145 ml)

Jarabe de jengibre:

- ½ taza (120 ml) de agua
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas de jengibre picado

Té:

- 1 bolsita de té jazmín (o 1 porción de té en hojas)
- agua

Cóctel:

hielo

- 2 onzas (60 ml) de té jazmín helado
- 4 onzas (120 ml) de Vodka
- 2 onzas (55 g) de jarabe de jengibre
- ½ onza (15 ml) de licor de durazno
- ½ onza (15 ml) de jugo de naranja fresco

1. Preparar el jarabe de jengibre: Combinar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña y calentar a fuego medio. Dejar hervir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar el jengibre picado y cocer a fuego lento durante 30 minutos. Colar y reservar el jarabe. Refrigerar el jarabe hasta el momento de usar.
2. Preparar el té: colocar el té en un vaso o una taza de medir a prueba de calor. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (475 ml) de agua en la hervidora, usando el modo DELICATE. Echar 8 onzas (235 ml) de agua caliente en la taza. Dejar remojar durante aproximadamente 5 minutos. Escurrir. Refrigerar hasta que esté frío.
3. Preparar el cóctel: Llenar una coctelera con hielo. Añadir los ingredientes del cóctel. Agitar bien y verter en dos copas para Martini. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 238 (0% de grasa) • Carbohidratos 14 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg
Calcio 2 mg • Fibra 0 g*

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 3 AÑOS

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 u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, contáctenos visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

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

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio 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 está bajo garantía.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

24CE089592

IB-9324-ESP-E