

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Double Belgian Waffle Maker

WAF-F40 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

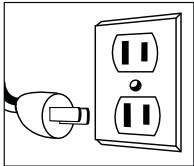
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
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, or use for other than its intended use.
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 baking waffles.
12. **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.**
13. 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

POLARIZATION INSTRUCTIONS

For your protection, the Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker is supplied with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of fire, 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 for assistance. Do not modify the plug in any way.



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. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord 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. The extension cord should be for a polarized plug and outlet.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Parts and Features	4
Before First Use	5
Operating Instructions	5
Cleaning, Care and Maintenance	6
Tips and Hints.....	6
Warranty.....	7
Recipes	8

PARTS AND FEATURES

1. **Waffle Plates**

Bakes 1-inch, extra-thick Belgian waffles.

2. **Handle**

Rotates for even baking.

3. **Browning Control Slider**

Adjustable for different batters and customized baking.

4. **Indicator Lights**

The indicator lights for the upper and lower plates illuminate when heated to the desired temperature; once batter is added the lights go out. The indicator lights come back on when the waffle has finished baking.

5. **Indicator Beeps** (not shown)

When first plugged into the electrical outlet and slider is set to initial browning level, the unit beeps six times to indicate the waffle maker is ready to use. Please note: This will only occur for the first waffle of each baking session. Once the waffle has finished baking, the unit beeps six times.

6. **Batter Cup**

7. **BPA Free** (not shown)

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



BEFORE FIRST USE

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

Before using your Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth.

NOTE: The waffle plates have been treated with a special nonstick coating. The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with a nonstick surface.

OPERATING INSTRUCTIONS

MAKING ONE WAFFLE

1. Place the Double Belgian Waffle Maker on a clean, flat surface.
2. Plug cord into 120V AC outlet.
3. Adjust Browning Control Slider to a desired setting. Your Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker will now begin preheating.
4. Once preheated, the indicator lights will be illuminated and the waffle maker will beep 6 times.
5. After waffle maker is preheated, brush the waffle plates with a flavorless oil to thoroughly coat all surfaces. It's important that you preheat the waffle maker before seasoning with oil. Your waffle maker is now ready to bake.

IMPORTANT NOTICE!

TO FACILITATE OPENING AND CLOSING THE DOUBLE WAFFLE MAKER, PLEASE NOTE THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

TO OPEN:

Place thumb on top of lip of lower handle, and index finger under lip of upper handle. Push open.

TO CLOSE:

Place thumb on top handle, and fingers under bottom handle and pull together until shut.

NOTE: Please note that top and bottom grid covers may separate slightly during use. This is normal. Should this occur, do not close handles to rotate until unit beeps, indicating that the baking cycle is completed. To reduce grid separation and overflow during cooking, you may want to reduce the quantity of batter.

6. After the waffle maker is preheated and ready for baking, open the waffle maker lid. Pour waffle batter evenly on the waffle grid. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate.
7. Close top cover and rotate the waffle maker plates 180°.
8. When the waffle is baked to the desired doneness, the unit will beep three times and the indicator light will illuminate.
9. Rotate waffle grid with the lit indicator light to the top position. Raise top cover and remove the baked waffle with a heatproof spatula.
10. Repeat for additional waffles.

MAKING TWO WAFFLES AT ONE TIME

1. Raise top cover and pour waffle batter evenly on the waffle grid. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate.
2. Close top cover and rotate the waffle grid 180°. The green ready light will turn off until waffle has completed baking.
3. Raise the cover that is now on top and pour waffle batter evenly on the waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate. Close the cover and rotate the waffle maker plates 180°.
4. When one of the waffles is done, the unit will beep three times and the indicator light located on the waffle maker cover will illuminate.
5. Rotate the waffle plates with the lit indicator to the top position. Raise the top cover and remove the baked waffle.
6. If making additional waffles, pour waffle batter evenly on the waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate. Close top cover and rotate the waffle maker plates 180°.

7. When the second waffle is baked, the unit will beep three times and a light located on the waffle grid cover will illuminate.
8. Rotate the waffle maker with the lit indicator to the top position. Raise the top cover and remove the baked waffle.
9. If making additional waffles, repeat the instructions above.
10. When you are finished baking, unplug the unit and allow the waffle maker to cool before cleaning

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool down completely before cleaning.

Brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup. **Never take your waffle maker apart for cleaning.**

Be certain that grids have cooled completely before cleaning. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately five minutes, allowing batter to soften for easy removal.

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

Any other servicing should be provided by an Authorized Service Representative.

TIPS AND HINTS

- Setting #1 will produce the lightest color waffles. Setting #5 will produce the darkest color waffles. Experiment to determine your preferred setting.
- We recommend turning the browning control dial to setting #3 when using commercial pancake/waffle mixes and for the included recipes. If you prefer crisper, darker Belgian waffles, set the browning control higher. If you prefer lighter waffles, turn the browning control dial down.
- Packaged Belgian waffle mixes found in most supermarkets may be used with this unit.
- For best results, we recommend filling the supplied batter cup to the top so it will fill the waffle grids.
- When using thinner batters, reduce amount of batter being used to a scant cup or even three-quarters full, to prevent overflow.
- For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower grid and spread out evenly to the edges.
- If waffles tend to stick to waffle grids, lightly brush the plates with additional vegetable oil.
- Belgian waffles taste best when made to order, but baked Belgian waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them on a wire rack in a sheet pan in the oven. Do not stack waffles or they will lose their crispness.
- Baked waffles may be frozen. Allow them to cool completely, and then place them in a plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to serve.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker 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® Double Belgian Waffle Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** 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 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® Double Belgian Waffle Maker 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, email us at **<https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>**. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker 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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

20CE070623

IB-16663-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Waflera/Gofrera belga doble

Serie WAF-F40

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

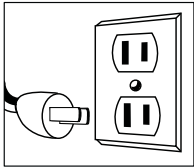
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas y los botones/perillas.
4. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, **NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado; devuélvalo 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 use en exteriores, ni para ningún fin que no sea el indicado.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desenchufe el aparato después del uso.
12. **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.**

13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo 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 cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

Para su protección, 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 no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.



USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/ mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos. Use solamente extensiones con enchufe polarizado.

Enchufe el cable solamente en una toma de corriente de 120 V; no use el aparato con un convertidor de voltaje.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Instrucciones de operación	5
Limpieza y mantenimiento	6
Consejos y sugerencias	6
Garantía.....	7
Recetas	8

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Placas

Cuecen waffles/gofres belgas extragrosos de 1 in. (2.5 cm).

2. Asa

Permite girar las placas, para una cocción uniforme.

3. Control de temperatura

Permite ajustar el nivel de temperatura según la mezcla o sus preferencias, para waffles/gofres más o menos cocidos.

4. Indicadores luminosos

Los indicadores luminosos de las placas superior e inferior se iluminan cuando lleguen a la temperatura adecuada; una vez que se añade la masa, se apagan. Los indicadores luminosos se encienden de nuevo cuando el waffle/gofre ha terminado de cocerse.

5. Señales sonoras (no ilustradas)

Después de enchufar la unidad y elegir el nivel de temperatura, la unidad emite seis pitidos cuando las placas lleguen a la temperatura

deseada, para indicar que la unidad está lista para su uso. Nota: Esto ocurre para el primer waffle/gofre solamente. Una vez que el waffle/gofre ha terminado de cocerse, la unidad emite seis pitidos.

6. Taza medidora

7. Sin BPA (no ilustrado)

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



ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Cerciórese de que todas las piezas descritas en la sección "Piezas y características" están incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje para uso futuro.

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

NOTA: Las placas cuentan con un revestimiento antiadherente especial. Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO PREPARAR SOLAMENTE UN WAFFLE/ GOFRE A LA VEZ

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana.
2. Enchufe el aparato en una toma de corriente 120 V AC.
3. Ponga el control de temperatura en el nivel deseado; la unidad empezará a calentarse.
4. Cuando alcance la temperatura adecuada, los indicadores luminosos se encenderán y el aparato emitirá 6 pitidos.
5. Una vez calientes, aceite las placas con aceite o spray vegetal sin sabor. Nota: Es importante precalentar las placas antes de aceitarlas. Su waflera/gofrera ya está lista.

¡AVISO IMPORTANTE!

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ABRIR/CERRAR LA UNIDAD FÁCILMENTE.

PARA ABRIR:

Ponga el pulgar encima del asa inferior y el índice debajo del asa superior. Empuje hacia arriba y abajo para abrir.

PARA CERRAR:

Ponga el pulgar encima del asa superior y los dedos debajo del asa inferior; apriete para cerrar.

NOTA: Puede que las placas se abran ligeramente durante la cocción; esto es

normal. En caso de que esto suceda, espere hasta que la unidad emita unos pitidos (lo que indica que el ciclo de cocción ha terminado) para girar las placas; no gire las placas durante la cocción. Para evitar que las placas se abran durante la cocción, use menos mezcla.

6. Cuando el aparato alcance el nivel adecuado para la cocción, abra las placas. Vierta la mezcla en el centro la placa inferior. Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor.
7. Cierre y gire las placas 180°.
8. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso se encenderá.
9. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso iluminado se encuentre arriba. Abra las placas y saque el waffle/gofre, usando una espátula resistente al calor.
10. Repita estos pasos para preparar más waffles/gofres.

CÓMO PREPARAR DOS WAFFLES/GOFRES A LA VEZ

1. Abra las placas de arriba y vierta la mezcla en el centro la placa inferior. Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor.
2. Cierre y gire las placas 180°; el indicador luminoso verde se apagará y permanecerá apagado hasta que el waffle/gofre esté listo.
3. Abra las placas de arriba y vierta la mezcla en el centro la placa inferior. Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor. Cierre y gire las placas 180°.
4. Cuando el primer waffle/gofre esté listo, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso situado en la tapa se encenderá.
5. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso iluminado se encuentre arriba. Abra las placas y saque el waffle/gofre.
6. Para seguir preparando waffles/gofres, vierta más mezcla en el centro la placa. Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor. Cierre y gire las placas 180°.

7. Cuando el segundo waffle/gofre esté listo, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso situado en la placa se encenderá.
8. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso iluminado se encuentre arriba. Abra las placas y saque el waffle/gofre.
9. Repita estos pasos para preparar más waffles/gofres.
10. Después de terminar, desenchufe la unidad y permita que se enfríe antes de limpiarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato después del uso. Abra las placas y permita que se enfríen completamente antes de limpiarlas.

Quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. De ser necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para evitar las manchas y que la mezcla se adhiera a las placas por la acumulación de residuos de mezcla o aceite. **Nunca desarme el aparato para la limpieza.**

Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas. Si hay mezcla pegada a las placas, vierta un poco de aceite encima y espere por aprox. 5 minutos; esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

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

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- El ajuste n.º 1 producirá waffles/gofres claros. El ajuste n.º 5 producirá waffles/gofres oscuros. Le aconsejamos que experimente con varios ajustes para determinar cuál prefiere.
- Le aconsejamos que use el ajuste n.º 3 para preparar waffles/gofres con mezclas preparadas y con nuestras recetas. Para conseguir waffles/gofres más crujientes y cocidos, escoja un ajuste más alto. Para que los waffles/gofres sean menos cocidos, escoja un ajuste más bajo.
- Para preparar waffles/gofres más rápidamente, use mezcla preparada (disponible en la mayoría de los supermercados).
- Para resultados óptimos, llene la taza medidora hasta arriba.
- Cuando use masas más fluidas, reduzca la cantidad de masa a un poco menos de una taza, oncluso tres cuartos de taza, para evitar el desbordamiento.
- Para que los waffles/gofres sean uniformes, vierta la mezcla en el centro de la placa inferior y espárzala hacia los bordes.
- Si los waffles/gofres tienden a pegarse a las placas, cepille ligeramente las placas con aceite vegetal adicional.
- Los waffles/gofres son mejores recién hechos, pero si desea, los puede mantener calientes en un horno precalentado a 200 °F (100 °C), Colóquelos en una bandeja, sobre una rejilla. No superpongas los waffles/gofres o perderán su crujido.
- Los waffles/gofres se congelan muy bien. Permita que se enfríen, luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una waflera/gofrera belga doble Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales.

Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado 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, registrar el producto no es necesario 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.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del Estado de California ofrece dos opciones adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden (A) devolver el producto defectuoso 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 el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 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, envíenos un correo electrónico, visitando **www.cuisinart.com/customer-care/product-return**. o llamando 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 servicio 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 aún está bajo garantía.

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

20CE070623

IB-16663-ESP