

Cuisinart® **Countertop Cooking**

INSTRUCTION BOOKLET



Programmable Slow Cooker

PSC-350

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 followed:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces; use handles or knobs.

3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the slow cooker housing in water or any other liquid. If housing falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **DO NOT** reach into the liquid.

4. To avoid possible accidental injury, 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.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Customer Service (see Warranty for details) for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.

7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.

8. Do not use outdoors or anywhere the cord or unit

housing might come into contact with water while in use.

9. Do not use the slow cooker for anything other than its intended use.

10. To avoid the possibility of the slow cooker being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the slow cooker or personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.

11. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surfaces, including a stove.

12. Extreme caution must be used when moving a slow cooker containing hot oil or other hot liquids.

13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

14. Do not operate slow cooker in water or under running water.

15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to a heated pot.

16. CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE CERAMIC POT PROVIDED OR IN CERAMIC CONTAINERS PLACED ON THE COOKING RACK IN THE PROVIDED CERAMIC POT. DO NOT USE METAL CONTAINERS.

17. CAUTION: A heated ceramic pot may damage countertops or tables. When removing the hot ceramic pot from the slow

cooker, DO NOT place it directly on any unprotected surface. Always set the hot pot on a trivet or a rack.

18. To disconnect, press the On/Off button, and then remove the plug from the wall outlet.
19. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
20. Intended for countertop use only.
21. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
22. 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.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into 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 attempt to defeat this safety feature.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	4
Assembly Instructions	4
Operation	
Cooking WITH the Timer	5
Cooking Guidelines	6
Cooking without Timer	7
Cleaning and Maintenance	7
Warranty Information	10

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

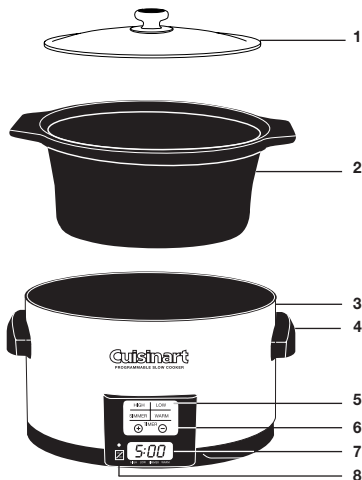
FEATURES AND BENEFITS

- 1. Glass Lid**
See-through glass lid keeps ingredients moist.
- 2. Ceramic Pot**
3½-quart oval ceramic pot. Stick resistant and dishwasher safe for easy cleaning.
- 3. Stainless Steel Housing**
- 4. Side Handles**
Cool-touch handles.
- 5. Low, High, Simmer and Warm Buttons**
Press to set your desired cooking mode.
- 6. Timer Control Buttons**
Press to set your cook time, up to 24 hours.
- 7. LCD Display with Setting Indicators**
Blue LCD display shows the remaining cook time, as well as the current cooking setting.
- 8. On/Off Button**
Press to turn the unit on and off.
- 9. BPA-Free (not shown)**
All parts that come in contact with food are BPA-Free.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

To use your Cuisinart® Slow Cooker:

- Carefully unpack the Slow Cooker.
- Wash the ceramic pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
- Wipe all interior and exterior surfaces of the Slow Cooker base with a soft, damp cloth.
- Place ceramic pot in the base of the unit.
- Place the lid on top of the ceramic pot.
- Plug in power cord. Your slow cooker is now ready for use.



OPERATION

Your Cuisinart® Slow Cooker cooks food automatically once you set the time and the desired cooking mode. When time expires, the unit automatically switches to the Warm setting.

Cooking WITH the Timer:

1. Place the unit on a clean, dry counter.
2. Remove glass lid.
3. Fill ceramic pot with ingredients.
4. Replace lid.
5. Plug in unit. There will be no power to the slow cooker until it is turned on.
6. To turn unit on, press On/Off button. The On/Off red indicator light and colon (:) on the LCD display will flash.
7. Set the desired cooking time by pushing the + or - button. The timer ranges from 00:00 to 24:00 hours.
 - Press the + button to increase time in 30-minute increments or press the - button to decrease time in 30-minute increments.
 - Press and hold + or - to scroll automatically in 30-minute steps.
 - Press + and - simultaneously to reset to 00:00.
 - After setting time, timer display and On/Off indicator will still flash.
8. Set the desired cooking mode by pressing the High, Low or Simmer button. Refer to the chart of cooking table guidelines on page 6 for more information.
 - Once you select your cooking mode the LCD will stop flashing and unit will begin cooking.
 - To switch cooking modes simply press another mode button.
9. Once cooking time has expired, the unit will automatically switch to the Warm setting. The indicator next to Warm will light and remain on Warm for 8 hours. When the Warm time expires, the unit will beep for 5 seconds and turn off automatically.
10. To turn the unit off manually, press the On/Off button.
11. When cooking is complete lift ceramic pot carefully, using potholders.

NOTE: The U.S. Department of Agriculture (USDA) recommends that when cooking anything containing meat in a slow cooker, the meat should reach 140°F within 2 hours. This ensures that the meat will reach food-safe temperatures in the proper amount of time.

COOKING GUIDELINES

Three cooking modes, Simmer, Low and High, give you the opportunity to prepare a wider variety of dishes. You will usually want to use the Simmer or Low setting for recipes that cook longer. If you're starting a dish later in the day, select the High setting to ensure that your food is cooked, warm, and ready when you'd like to eat.

Setting	Guidelines	Recipes	Temp.	Timer
High	This is the setting to use when you don't have time for a long, slow cook. It's also the setting to select when "baking" in your slow cooker.	Potatoes, casseroles, puddings, rolls	212°F (100°C)	Programmable up to 24 hours, then 8 hours (Warm)
Low	Low is the standard slow cooker temperature, and is ideal for foods that you start in the morning before work, and enjoy at the end of your day.	Braises, roasts, stews, ribs, casseroles, shanks, chops, less tender cuts of meat, soups	200°F (93°C)	Programmable up to 24 hours, then 8 hours (Warm)
Simmer	The longer the cooking time, the more flavors blend together and intensify.	Soups, stews, stocks	185°F (85°C)	Programmable up to 24 hours, then 8 hours (Warm)
Warm	Do not use this setting to cook food or as a cooking function. This setting is intended only for use with preheated foods.	----	165°F (74°C)	Programmable up to 24 hours or defaults to 8 hours

Cooking WITHOUT the Timer

If no timer is set in conjunction with any cooking setting, the selected cooking setting of High, Low or Simmer will default to 24-hour cooking time.

1. Place the unit on a clean, dry counter.
2. Remove glass lid.
3. Fill ceramic pot with ingredients.
4. Replace lid.
5. Plug in unit. There will be no power to the slow cooker until it is turned on.
6. To turn unit on, press On/Off button. The On/Off indicator red light and colon (:) on the LCD display will flash.
7. Set the desired cooking mode by pressing the High, Low or Simmer button. Refer to the chart of cooking table guidelines on page 6 for more information.
8. When the desired cooking mode is selected, indicator next to Low, High or Simmer will light to denote the unit is the selected cooking mode, and the LCD will read On.

NOTE: The cooking mode can be overridden by pressing any other mode buttons.

9. Once the 24-hour default cooking time has expired, the unit will beep for 5 seconds then turn off automatically.
10. To turn the unit off manually, press the On/Off button.
11. When cooking is complete lift ceramic pot carefully, using potholders.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug your Cuisinart® Slow Cooker and allow it to cool before cleaning. Never immerse the unit in water or other liquid. To clean the housing and control panel, simply wipe with a clean damp cloth and dry before storing.

Wash ceramic pot and lid with warm soapy water and rinse thoroughly, or clean in the upper rack of the dishwasher. Dry all parts after use. If food sticks to the surface, fill pot with warm soapy water and allow to soak before cleaning.

NOTE: If scouring is necessary, use a nonabrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.

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

NOTES

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Slow Cooker 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® Slow Cooker 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.

If your Cuisinart® Slow Cooker should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it.

To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at:

Cuisinart
7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

Your Cuisinart® Slow Cooker 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.

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 which sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, 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 the above two options do not result 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 products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart® product, we suggest that you call our Cuisinart® Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2017 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

17CE028527

A1 IB-7517-ESP

Todas las marcas registradas,
comerciales o de servicio
mencionadas en este
documento pertenecen a sus
titulares respectivos.

©2017 Cuisinart
150 Milliford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

17CE028527

A1 IB-7517-ESP

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 periodo 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 periodo 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.

Importante: si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar 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.

GARANTÍA

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

periodo de garantía será calculado a

partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún

defecto de materiales o fabricación

durante el periodo de garantía, la

reparación o reemplazaremos (a

nuestra opción).

Para obtener servicio bajo esta

garantía, llame a nuestra línea

directa gratuita al 1-800-726-0190 o

regrese el aparato defectuoso a:

Cuisinart

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.

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 autorizadas 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,

exclusión o limitación de daños

Algunos Estados no permiten la

incidental o consecuentes.

modo que las limitaciones

mencionadas pueden no regir para

usted. Esta garantía le otorga

derechos legales específicos y usted

puede tener otros derechos que

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California

ofrece dos opciones bajo el periodo

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.

Cocinar SIN el temporizador

Si no programa el temporizador, el tiempo de cocción por defecto es 24 horas.

1. Coloque el aparato sobre una encimera limpia y seca.
2. Retire la tapa de vidrio.
3. Coloque los ingredientes en la vasija de cerámica.

4. Cierre la tapa.
5. Conecte el cable a una toma de corriente. Nota: el aparato no se pondrá en marcha hasta que elija un modo de cocción.

6. Para encender el aparato, oprima el botón ON/OFF; el indicador luminoso rojo y el indicador “:” empezarán a parpadear.
7. Elija el modo de cocción deseado: HIGH (alto), LOW (bajo) o SIMMER (muy bajo). Véase la tabla en la página 6 para más información.

8. El indicador luminoso al lado del modo seleccionado se encenderá y “ON” aparecerá en la pantalla.
9. Al final del tiempo por defecto, la unidad emitirá un pitido por 5 segundos, y luego se apagará automáticamente.

10. Para apagar el aparato manualmente, oprima el botón ON/OFF.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

11. Retire cuidadosamente la vasija de la base, usando agarraderas, manoplas o guantes para el horno.

Apague y desconecte el aparato después del uso. Permita que se enfríe antes de limpiarlo. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la base y el panel de control con un paño ligeramente humedecido, y séquelos bien antes de guardar el aparato.

Lave la vasija y la tapa en agua jabonosa tibia o en la bandeja superior del lavavajillas. Enjuague bien. Permita que todas las piezas se sequen. Si es necesario, remoje la vasija en agua jabonosa antes de lavarla.

NOTA: Si es necesario restregarla, utilice un cepillo o un estropajo de nailon y detergente no abrasivo.

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

GUÍA DE COCCIÓN

Tres modos de cocción permiten preparar una gran variedad de comidas. Para preparar comidas que necesitan cocinarse durante mucho tiempo, utilice el modo de cocción SIMMER (muy bajo) o LOW (bajo). Si tiene menos tiempo, utilice el modo de cocción HIGH (alto).

Ajuste	Pautas	Recetas	Ajuste de temperatura	Temporizador
HIGH (alto)	Utilizar este modo para cocinar más rápidamente o para "hornear".	Papas, cazuelas, budines, panchos	212 F (100 °C)	Programar el tiempo de cocción, hasta 24 horas, y luego mantener caliente (WARM) durante hasta 8 horas
LOW (bajo)	Ideal para poner la comida a cocer antes de irse a trabajar.	Estofados, asados, guisos, cazuelas, costillas, pernil, carnes duras, sopas	200 F (93 °C)	Programar el tiempo de cocción, hasta 24 horas, y luego mantener caliente (WARM) durante hasta 8 horas
SIMMER (muy bajo)	Cuanto más tiempo se cocinan los alimentos, más intensos son los sabores combinados.	Sopas, guisos y caldos	185 F (85 °C)	Programar el tiempo de cocción, hasta 24 horas, y luego mantener caliente (WARM) durante hasta 8 horas
WARM (mantener caliente)	No utilice este modo para cocinar o recalentar. Solamente sirve para mantener caliente la comida precalentada.	----	165 F (74 °C)	Programable hasta 24 horas. Tiempo por defecto: 8 horas.

FUNCIONAMIENTO

Su olla de cocción lenta es completamente automática. Simplemente escoja el tiempo y el modo de cocción deseados. Después de la cocción, la olla mantendrá la comida caliente automáticamente.

Cocinar CON el temporizador

1. Coloque el aparato sobre una encimera limpia y seca.
2. Retire la tapa de vidrio.
3. Coloque los ingredientes en la vasija de cerámica.
4. Cierre la tapa.

5. Conecte el cable a una toma de corriente. Nota: el aparato no se pondrá en marcha hasta que elija un modo de cocción.
6. Para encender el aparato, oprima el botón ON/OFF; el indicador luminoso rojo y el indicador “:” empezarán a parpadear.

7. Programe el tiempo de cocción deseado, usando los botones +/- . Nota: el tiempo puede programarse desde 00:00 hasta 24:00 horas.

- Presione repetidamente el botón para subir/bajar el tiempo en incrementos de 30 minutos.
- Mantenga oprimido el botón para desplazarse más rápidamente
- Presione ambos botones al mismo tiempo para reiniciar el tiempo a 00:00.

- Después de programar el tiempo, el indicador luminoso y el indicador en la pantalla seguirán parpadeando.

8. Elija el modo de cocción deseado: HIGH (alto), LOW (bajo) o SIMMER (muy bajo). Véase la tabla en la página 6 para más información.

- El indicador luminoso y el indicador en la pantalla dejarán de parpadear y la unidad empezará la cocción.
- Para cambiar el modo de cocción, simplemente presione otro botón.

9. Después de la cocción, la olla mantendrá la comida caliente automáticamente. El indicador luminoso al lado del botón WARM permanecerá encendido y la unidad mantendrá la comida caliente durante hasta 8 horas. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido por 5 segundos, y luego se apagará automáticamente.

10. Para apagar el aparato manualmente, oprima el botón ON/OFF.

11. Retire cuidadosamente la vasija de la base, usando guantes para el horno.

NOTA: para eliminar el riesgo de proliferación de bacterias en la carne, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) advierte que la carne debe alcanzar una temperatura interna de 140° F (60° C) en un plazo de 2 horas.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Retire cuidadosamente la olla de la caja.
2. Lave la vasija de cerámica y la tapa en agua jabonosa tibia.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave ligeramente humedecido.
4. Coloque la vasija de cerámica en la base.
5. Cierre la tapa.
6. Conecte el cable a una toma de corriente. Su olla de cocción lenta está lista.

1. Tapa de vidrio
La tapa transparente mantiene los ingredientes jugosos.

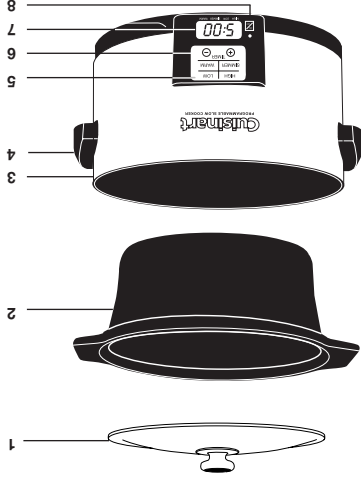
2. Vasija de cerámica
Vasija ovalada de 3 L
Antiadherente y apta para lavavajillas para una fácil limpieza
3. Cuerpo de acero inoxidable
Asas termoresistentes que permanecen frías.

5. Cuatro funciones
LOW (bajo), HIGH (alto), SIMMER (muy bajo) y WARM (mantener caliente).

6. Botones +/-
Permiten fijar el temporizador (hasta 24 horas).

7. Pantalla LCD con indicador de función
La pantalla LCD azul muestra la función usada y el tiempo de cocción restante.

8. Botón ON/OFF
Botón de encendido/apagado.
9. Sin BPA (no ilustrado)
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bifenilo A (BPA).



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

el cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra),

Como medida de seguridad, se

podrá enchufar de una sola

manera en la toma de corriente

polarizada. Si no entrara en la

toma de corriente, inviértala. Si

aún no entrara completamente,

comuníquese con un electricista.

No intente ir en contra de esta

función de seguridad.

ÍNDICE

Medidas de seguridad

Importantes 2

Piezas y características 4

Instrucciones de ensamble 4

Operación

Cocinar CON el temporizador 5

Guía de cocción 6

Cocinar sin el temporizador 7

Limpeza y mantenimiento 7

Garantía 10

ADENTRO DE LA VASIA

DE CERÁMICA, NO UTILICE

RECIPIENTES DE METAL.

17. **PRECAUCIÓN:** la vasija

puede quemar la superficie de

las mesas y encimeras.

NUNCA coloque la vasija

caliente directamente sobre la

mesa u otra superficie; utilice

un salvamante o una rejilla

resistentes al calor.

18. Siempre apague el aparato,

pressionando el botón ON/OFF,

antes de desconectar el cable

de la toma de corriente.

19. El cable provisto con este

aparato es corto, para reducir

el peligro de que alguien se

enganche o tropiece con un

cable más largo.

20. Diseñado para la cocción en

la encimera solamente.

21. **ADVERTENCIA:** los alimentos

derramados pueden causar

quemaduras graves. Mantenga

el aparato y el cable alejados

de los niños. Nunca permita

que el cable cuelgue del borde

de la encimera, nunca conecte

el cable a una toma de

corriente por debajo la

encimera y nunca utilice este

aparato con una extensión.

22. No haga funcionar el aparato

debaajo 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.

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 partes calientes de este aparato; utilice los mangos/asas y los botones/perillas.

3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato se cae al agua, desconecte el cable de la toma de corriente inmediatamente; NO toque el agua.

4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños.
5. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas.

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; regíreselo a un centro de servicio autorizado (véase la sección "Garantía") para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no

recomendados por Cuisinart

presenta un riesgo de incendio, electrocución o

heridas.

8. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.

9. No lo use para ningún fin que no sea el indicado.

10. No permita que el cable cuelgue del borde de la

encimera o de la mesa, donde se pueda jalar o tropezar.

11. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes, incluso hornillas; esto puede resultar en un incendio o provocar una

descarga eléctrica.

12. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga

aceite u otros líquidos calientes.

13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o

de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno

caliente.

14. No haga funcionar el aparato en agua o bajo agua corriente.

15. Evite los cambios súbitos de temperatura, como el que se produce al introducir

alimentos refrigerados en la vasija caliente.

16. PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE

DESCARGA ELÉCTRICA, COCINE SOLAMENTE EN

LA VASIA PROVEIDA, O EN RECIPIENTES DE

CERÁMICA COLOCADOS SOBRE LA REJILLA DE

COCCIÓN AL VAPOR,

Cuisinart®

Cocción en la encimera

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Olla de cocción lenta programable

PSC-350

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

Starlite Electronic Pre-Press System

Version No.: PSC350 IB-7517-ESP	
Size: 114mm(W)X197mm(H) (New)	
Total Pages: 24PP	
Material Cover: 105Gsm gloss Artpaper	
Inside: 105Gsm gloss Artpaper	
Coating: Gloss Varnishing In Cover	
Color : Cover: 4C+1C	
Inside: 1C+1C	
Date: 2017-05-09	Co-ordinator: Astor_You / Scias_Liu
Client: G0210	
Starlite No: 219188IBB	
Proof: 1ST	
Handled By: P000747	



5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100