

Cuisinart®

INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET



**PerfecTemp® Cordless
Programmable Kettle**

CPK-17

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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

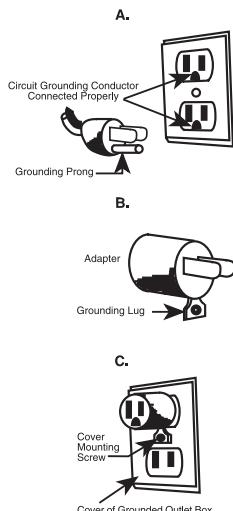
For your protection, this unit is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure A.

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.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Cord Set and Unpacking Instructions	3
All About Tea	4
Features and Benefits	5
Operating Instructions	6
Cleaning and Care	7
Troubleshooting	7
Recipes.....	8
Warranty.....	11

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.

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.

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

FEATURES AND BENEFITS

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



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using your Cuisinart® PerfecTemp® 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® PerfecTemp® 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
1/4 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
1 1/2 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:

$\frac{1}{4}$ cup large pearl tapioca, dried
2 cups room temperature water

Sugar Syrup:

$\frac{1}{2}$ cup packed light brown sugar
 $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar
1 cup water

Tea:

water
2 bags black tea
(or two servings loose tea)
 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{4}$ cup each of the tapioca, sugar syrup and half & half into a tall glass. Add $\frac{1}{2}$ 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
 $\frac{1}{2}$ teaspoon fresh lemon juice
 $\frac{1}{2}$ 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
1/2	teaspoon pure vanilla extract
1/4	teaspoon freshly ground black pepper
1/4	teaspoon ground cloves
1/2	teaspoon ground cinnamon
3	star anise pods
1	1/2 x 1/2-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:

1/2	cup water
1/2	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
1/2	ounce peach schnapps
1/2	ounce fresh squeezed orange juice (about 1/2 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 3 YEAR WARRANTY

This warranty is available to 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, 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 non conforming 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.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If your Cuisinart® PerfecTemp® Cordless Programmable Kettle should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Customer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order. 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.

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.

©2017 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Printed in China

17CE032509

L1 IB-9324-ESP-B

17CE032509

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

Si este aparato presenta algún efecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparación o reemplazo es gratuita (opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, la reparación o reemplazo se presentará a la dirección de Cuisinart solo necesitan dar una con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una descripción del problema, así como su nombre, dirección y teléfono, la otra forma de pago. NOTA: para mayor información pertinente. Sentimos no poder aceptar descripción del problema, así como cualquier otro tipo de pago.

0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la otra forma de pago. NOTA: para mayor información pertinente. Sentimos no poder aceptar descripción del problema, así como cualquier otro tipo de pago.

Los residentes de California solo necesitan dar una descripción del problema, así como su nombre, dirección y teléfono, la otra forma de pago. NOTA: para mayor información pertinente. Sentimos no poder aceptar descripción del problema, así como cualquier otro tipo de pago.

Envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Los productos mandados a una dirección equivocada, daños ocurridos durante el transporte o por los seguidamente. Cuisinart no será responsable por los daños sufridos durante su manejo su paquete seguidamente, le acusaremos que maneja su paquete por un método de entrega con seguro y

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía no excluye expresamente 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 consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

GARANTIA

GARANTIA LIMITADA DE 3 AÑOS

Esta garantía es para los consumidores solamente. Uséndola es un consumo si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permite, esta garantía no es para los detalles 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 se cumplan 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. Si no es posible hacerlo, registrar el producto no es necesario embargos, registrar el producto no es necesario calcularlo a partir de la fecha de fabricación.

Cuisinart ofrece dos opciones de garantía o (B) a otra tienda que vendía productos compraron o (A) una taza de medida a prueba de calor. Una taza de este tipo. La tienda donde lo estando de Calfornia pude den (A) regresar el producto de servicio al uso del producto por el consumidor en centro de servicio independiente, cambiará el producto original del producto, menos la cantidad que hasta la fecha se ha pagado.

Cuisinart se encargará de la reparación de la garantía en el periodo de garantía. Los residentes del estado del que es de California ofrecen las opciones de garantía (A) y (B).

SOLAMENTE RESIDENTES DE CALIFORNIA

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. Si no es posible hacerlo, registrar el producto no es necesario calcularlo a partir de la fecha de fabricación.

Cuisinart se encargará de la reparación de la garantía en el periodo de garantía. Los residentes del estado del que es de California ofrecen las opciones de garantía (A) y (B).

garantía. Cuisinart se encargará de la reparación de la garantía en el periodo de garantía. Los residentes del estado del que es de California ofrecen las opciones de garantía (A) y (B).

garantía. Cuisinart se encargará de la reparación de la garantía en el periodo de garantía. Los residentes del estado del que es de California ofrecen las opciones de garantía (A) y (B).

1. Preparar el jarabe de jengibre: Combinar $\frac{1}{2}$ onzas (15 ml) de jugo de naranja con agua y el azúcar en una cacerola. Agregar el jengibre picado y cocer a fuego lento durante 30 minutos. Colar y reservar el jarabe. Refrigeralo hasta el momento de usar.
2. Preparar el té: colocar el té en un vaso o una taza de medida a prueba de calor. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (475 ml) de agua en la hermosa. Usando el modo DELICATE. Esperar 8 onzas (235 ml) de agua caliente en la taza. Dejar reposar durante aproximadamente 5 minutos. Escuchar. Refrigeralo hasta que esté frío.
3. Preparar el cóctel: Llenar una copa con hielo. Agitar bien y vertier en los ingredientes del cóctel. Agitar bien y servir inmediatamente.

Té:	bolista de té jazmín (o 1 porción de té en hojas)	agua
Cóctel:	2 onzas (60 ml) de té jazmín helado	helado
4 onzas (120 ml) de Vodka	2 onzas (55 g) de jarabe de jengibre	jengibre
2 onzas (15 ml) de licor de durazno	1/2 onza (15 ml) de jugo de naranja	naranja
2 onzas (15 ml) de jarabe de jengibre	1/2 onza (15 ml) de jugo de naranja	naranja

9	crema	1/2	cucharadita de extracto natural de vainilla	1/4	cucharadita de canela en polvo reichen molida	1/4	pollo	1/2	cucharaditas de miel pizza de ralladura de naranja	1	Rinde 8 onzas (235 ml)
10	y MIEL	1/2	cucharadita de canela en polvo estrelladas de anís estrellado	3	cucharaditas de jengibre fresco rallado	1/2	aguja	1/2-1	cucharadita de jugo de limón fresco	1	bolsita de té verde (o 1 porción de té en hojas)
11	Y MIEL	1/2	estrelladas de anís estrellado grande. Ponre a calentar por lo menos 8 onzas (235 ml) de agua en la hervadera, fuego medio, en una cacerola mediana. calentar la crema líquida y la vainilla a una vez que la mezcla empieza a hervir, agregar las especias, el jengibre y la ralladura. Seguir cociendo a fuego lento durante 10-15 minutos.	2	sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	1	Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en la hervadera, usando el modo GREEN.	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.
12	DE JENGIBRE, LIMÓN	1/2	1. Colocar las bolsitas de té en una taza grande. Ponre a calentar por lo menos 8 onzas (235 ml) de agua en la hervadera, fuego medio, en una cacerola mediana. calentar la crema líquida y la vainilla a una vez que la mezcla empieza a hervir, agregar las especias, el jengibre y la ralladura. Seguir cociendo a fuego lento durante 10-15 minutos.	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				
13	DE JENGIBRE, LIMÓN Y MIEL	1/2	2. Mientras el agua está calentando, poner a fuego medio, en una cacerola mediana. calentar la crema líquida y la vainilla a una vez que la mezcla empieza a hervir, agregar las especias, el jengibre y la ralladura. Seguir cociendo a fuego lento durante 10-15 minutos.	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				
14	DE JENGIBRE, LIMÓN Y MIEL	1/2	3. Dejar remover durante 3-5 minutos. Colar sobre el té y revolver.	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				
15	DE JENGIBRE Y MIEL	1/2	4. Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				
16	DE JENGIBRE Y MIEL	1/2	5. Dejar remover durante 3-5 minutos. Colar sobre el té y revolver.	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				
17	DE JENGIBRE Y MIEL	1/2	6. Rinde 6 onzas (175 ml)	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				
18	DE JENGIBRE Y MIEL	1/2	7. Dejar remover durante 3-5 minutos. Colar sobre el té y revolver.	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				
19	DE JENGIBRE Y MIEL	1/2	8. Rinde 6 onzas (175 ml)	2	Colocar el jengibre, el jugo de limón y miel en una taza grande. Agregar el té, echar 2 onzas (60 ml) de agua caliente usando el modo BLACK. Una vez caliente, sobre el té dejar remojar durante 10-15 minutos.	3	Dejar remover durante 2-3 minutos. Colar sobre el té y revolver.				

2	aguas	tazas de té negra de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (235 ml) de agua o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar granulada o 2 porciones de té en hojas	taza (235 ml) de agua o 2 porciones de té en hojas	taza (235 ml) de agua o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de fibra 0 g
1	Té:	aguas	taza (235 ml) de agua o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar granulada o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de fibra 0 g
2	Tapicoca:	tazas (475 ml) de agua secas	tazas (40 g) de perlas de tapicoca	tazas (100 g) de azúcar granulada o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de fibra 0 g
1	Jarabe:	tazas (235 ml) de agua temperatura ambiente	tazas (475 ml) de agua temperatura ambiente	tazas (100 g) de azúcar granulada o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de azúcar rubia o 2 porciones de té en hojas	taza (100 g) de fibra 0 g
2	TÉ DE MENTA MARROQUÍ	Rinde 8 onzas (235 ml)	Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)	Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)	Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)	Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)	Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)	Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)
1	TÉ DE "BURBUJAS"	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.
2	TÉ DE MENTA MARROQUÍ	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.
3	TÉ DE "BURBUJAS"	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.
4	TÉ DE MENTA MARROQUÍ	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.
5	TÉ DE MENTA MARROQUÍ	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.
6	TÉ DE MENTA MARROQUÍ	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.	que se toma té.

Rinde 2 porciones de 8 onzas (145 ml)

comida tailandesa picante.

Este té muy dulce es ideal después de una

TE HELADO TAILANDES

- Fibra 4 g
 - Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg • Calcio 12 mg
 - Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
 - Calorías 53 (2% de grasa) • Carboidratos 11 g
 - Información nutricional por porción:
- Claro y disfrutar.
3. Dejar remojar durante 2-3 minutos.
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 revolver.
1. Ponre a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en la hervadera, usando el modo WHITE.
- Rinde 8 onzas (355 ml)**
- Este té es ligero y fragante.
- El hinojo ayuda en la digestión.

HINJO

TE BLANCO CON

- Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g
 - Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
 - Calorías 92 (0% de grasa) • Carboidratos 25 g
 - Información nutricional por porción:
- Combinar partes iguales de azúcar granulada y agua en una cacerola pequeña y poner a calentar a fuego medio-lento. Calentar hasta el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- *Para preparar jarabe simple en casa:
- Para lograr un desempeño óptimo, debes mezclar el vaso y agregar el jarabe simple.
2. Colocar el hielo en un vaso alto. Verter el agua tibia la dulzura al gusto.

- Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g
 - Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
 - Calorías 92 (0% de grasa) • Carboidratos 25 g
 - Información nutricional por porción:
- Combinar partes iguales de azúcar granulada y agua en una cacerola pequeña y poner a calentar a fuego medio-lento. Calentar hasta el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- *Para preparar jarabe simple en casa:

- Para lograr un desempeño óptimo, debes mezclar el vaso y agregar el jarabe simple.
- 2. Colocar el hielo en un vaso alto. Verter el agua tibia la dulzura al gusto.

1. Colocar el té en un tazón pequeño. Poner sobre él té y dejar remojar durante 3-5 minutos. Escurrir. Refrigeralo hasta que esté frío.
2. Una vez caliente, echar el agua BLACK. Una vez caliente, usarlo el modo de agua en la hervadera, usando una taza (60 ml) de jarabe simple.

- 1 agua

- 1 taza (aproximadamente 8) cubitos de hielo

- 3 bolistas de té negro (o 3 porciones de té en hojas)

Rinde una porción de 8 onzas (355 ml)

Verano caliente.

Es el compás perfecto para una tarde de té helado dulce al estilo sueño de Cuisineart

AL ESTILO SUREÑO

- Preparar café en una prensa francesa manteniendo caliente y otras bebidas calientes.
- Los aceites esenciales para maximizar el sabor del café. No olvide que tamibien puede usar la hervadera para calentar agua para preparar sus cereales calientes favoritos, sopas instantánea, chocolates calientes o otras bebidas calientes.
- Prueba una receta "Prensas francesas".
- Inalambrica programable Perfectemp® de Cuisineart. Si le gusta el café, cocírela en un cuenco disfrutando gracia a su hervadera.
- Hemos incluido una variedad de recetas de las que probó una receta para su hervadera.

RECETAS

Veces con agua limpia.

Despues, vacíe la hervadera y enjuague la varilla

Vinagre, hasta haber eliminado los depósitos.

Vinagre hasta que hierva. Repita con mas

pulgadas (1.5 cm) de vinagre blanco. Caliente el

También puede llenar la hervadera con 1/2

de calcio. Si gá las instrucciones del desposito

hervadera/cafetera para eliminar los depósitos

de calcio. Le recordamos usar un descalcificador de

de la frecuencia de uso del aparato.

La limpieza dependerá de la dureza del agua y

eliminar el sarro regularmente. La frecuencia de

de la frecuencia de uso del aparato.

Problema	Solución
Las luces no se encienden	Asegúrese de que el aparato esté encendido y coloque la heridora sobre la base. Presione el botón START.
La heridora 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 heridora se pone en selección al mantener la función "mantener"	La memoria se reajusta automáticamente cuando la heridora permanece presionada, presione el botón de temperatura durante más de 2 minutos. Simplemente vuelve a la función "mantener" para volver a la función KEEF WARM.
La unidad está planificada y las luces están apagadas	El nivel de agua en la heridora está demasiado bajo. Para evitar daños permanezca la heridora sobre la base y presione el botón para cambiar su selección. Cuando simplemente presione otro botón para cambiar su selección. La heridora resiste la base y permanecerá encendida.
Presione el botón de temperatura equivocada	Simplemente presione otra opción de temperatura deseada, la luz dejará de parpadear y permanecerá encendida.
El aparato se está demorando 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 heridora deberá esperar hasta que el agua ya tiene la temperatura deseada.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ELIMINACIÓN DEL SARRO

Vuelva a colocar el filtro en su sitio.

Depositos de calcio (sarro) pueden acumularse dentro de la heridora, causando decoloración.

Está heridora es una equipada con un filtro que mantiene el agua limpia. Para retirar el filtro, agárrelo y jalelo hacia arriba. Enjuáguelo en agua caliente y resérvelo con un cepillo o un paño limpio.

Está heridora es una equipada con un filtro que mantiene el agua limpia. Para retirar el filtro, agárrelo y jalelo hacia arriba. Enjuáguelo en agua caliente y resérvelo con un cepillo o un paño limpio.

FILTRO EXTRÁIBLE

Chalquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Chalquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

MANTENIMIENTO

Nunca sumerja la heridora o la base en agua.

durante la limpieza. Seque todas las piezas después de lavarlas.

Para enjabonar la heridora más rápidamente, llenela con agua fría.

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 apagan, pero la última programación permanecerá en la memoria.

Para volver a encender el aparato, oprima el botón para volver a encender el aparato, oprima

el aparato se encenderá.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La heridora sobre la base.

Cuelquiera que sea la heridora que vuelve a colocar

la heridora sobre la base, o bien retire y vuelva a colocar

la heridora sobre la base.

Para volver a encender el aparato, oprima

el aparato se encenderá.

Para volver a encender el aparato, oprima

el aparato se encenderá.

Para volver a encender el aparato, oprima

el aparato se encenderá.

Para volver a encender el aparato, oprima

el aparato se encenderá.

Para volver a encender el aparato, oprima

el aparato se encenderá.

Para volver a encender el aparato, oprima

el aparato se encenderá.

MODO DE ESPERA

Para enjabonar la heridora más rápidamente,

llenela con agua fría.

FUNCIÓN DE MEMORIA

9. Regrese la hervidora sobre la base. Las lucecitas y la función "mantener caliente" se encenderán otra vez.

FUNCIÓN "MANTENER CALIENTE"

La unidad mantiene el aparato encendido durante 2 minutos al retírala la hervidora de la base. Al regresar la hervidora sobre la base, simplemente vuélvala de vuelta y la función "mantener caliente" se encenderá otra vez.

NOTA: Si el aparato se apaga antes de regresar la hervidora sobre la base, simplemente vuélvala para que mantenga el aparato encendido durante 2 minutos.

FUNCIÓN "MANTEÑER CALIENTE"

Para desactivar la función "mantener caliente", presione el botón KEEF WARM antes o durante el ciclo de calentamiento. Para volver a activarla, presione el botón otra vez. Si la función "mantener caliente" está desactivada, presione el botón KEEF WARM antes de la unidad se evapore. Para poner el agua a hervir debajo del punto de ebullición, para evitar que mantenga la temperatura del agua justo otra vez, presione el botón START dos veces.

BOIL/212°F (agua hirviendo/100°C), la unidad de la preparación. Si eligió la temperatura automática durante 30 minutos después de la preparación.

La unidad mantiene el te caliente

función START.

NOTA: Si el aparato se apaga antes de regresar la hervidora sobre la base, simplemente vuélvala para que mantenga el aparato encendido durante 2 minutos.

común.

PROTECCIÓN CONTRA HERVIDO EN SECOS

Dispositivo de seguridad contra herido en seco que apaga la unidad si se ha evaporado. Una vez que el dispositivo de seguridad se activa, la unidad se apaga y permanece encendida hasta que se restituye la temperatura ambiente.

función START

Cuando el agua alcance la temperatura deseada, el aparato emite un pitido.

ANTES DEL PRIMER USO

Precisa. Los té más delicados requieren una temperatura más baja para optimizar su sabor. Encuentra una tabla con temperaturas de conservación y tiempos de refrigeración.

2. Antes de usar la hervidora inhalámbrica procede lo siguiente:

- 1. Abra la tapa, presionando el botón "OPEN".
- 2. Agregue agua fresca hasta el nivel deseado.
- 3. Cierre la tapa, presionando hasta que se bloquee.
- 4. Asegúrese de que el aparato esté encendido y coloque la hervidora sobre la base.
- 5. Presione el botón de temperatura deseado, segun el tipo de taza deseada.
- 6. Presione el botón START para calcular la temperatura deseada. Para apagar el aparato en cualquier momento, simplemente presione el botón STOP.
- 7. Cuando el agua alcance la temperatura deseada, el aparato emite un pitido.
- 8. Retire la hervidora de la base, las lucecitas se apagan.

FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la hervidora inhalámbrica procede lo siguiente:

- 1. Abra la tapa, presionando el botón "OPEN".
- 2. Agregue agua fresca hasta el nivel deseado.
- 3. Cierre la tapa, presionando hasta que se bloquee.
- 4. Asegúrese de que el aparato esté encendido y coloque la hervidora sobre la base.
- 5. Presione el botón de temperatura deseado, segun el tipo de taza deseada.
- 6. Presione el botón START para calcular la temperatura deseada. Para apagar el aparato en cualquier momento, simplemente presione el botón STOP.
- 7. Cuando el agua alcance la temperatura deseada, el aparato emite un pitido.
- 8. Retire la hervidora de la base, las lucecitas se apagan.



- CARACTERÍSTICAS**
1. Píco vertedor anti-goteo y anti-salpicaduras Mantienen 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 Pre-programados con luces
 5. Ajustes de temperatura 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 interruptor Empieza/Apaga el ciclo de calentamiento Izq.
 7. Botón para mantener caliente con interruptor Mantiene el agua a la temperatura elegida durante 30 minutos Izq.
 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 hermosa inalmbrica donde quiera

Type	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.
Presensa francesa	200°F (100°C)	4-5 min.
Té negro e infusiones	212°F (100°C)	3-5 min.

PAUTAS DE PREPARACIÓN DEL 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

por ejemplo, es una variedad de té negro variadas de té con especias. El té Earl Grey, especias, semillas, etc. También hay són té, si no una mezcla de hierbas, flores, (también llamadas tisanas o té de hierba) no de té o Camelia Sinensis. Las infusiones planeta de clima cálido y húmedo: la planta son el té negro, el té Oolong, el té verde y el té balanceados. Todos los té populares Hay numerosos tipos de té. Los más populares de té que tienen que la misma

EL ARTE DE PREPARAR TÉ

Y un espíritu sano. Una manera suave de comenzar el día, o una escapada relajante al medio día, o una agarrable método para descansar y relajarse cada noche – todo para una mente, un cuerpo varia cada vez que se bebe té.

Rehidrata el cuerpo y sus antioxidantes. Beneficioso para la salud que beber agua. se ha demostrado que beber té es más vitamina, minerales y antioxidantes. Incluso está repelida de beneficios para la salud como el té es más popular que nunca. Cada taza de té negra suave de comenzar el día, o una escapada relajante al medio día, o una

americana y el resto del mundo! Desde allí propagó hasta las colonias de las Indias Orientales la ruta a Europa. Al final del siglo IZ, la Compañía Neerlandesa borbónica estableció su sede en el sur de Asia. resultado dio nacimiento al té. La sabrosa soplaron en agua hirviendo. El delicioso sabor de ramitas que estableció con una pasión para la herbolería. Se creó que a los, un legendario emperador chino con 5000 años de origenes del té se remontan a casi 5000

BENEFICIOS DEL TÉ

aromatizado con cascara o aceite de bergamota.

HISTORIA BREVE DEL TÉ

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 este libre de polvos o suciedad.	Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.	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 hermosa de la caja y quite la bolsa de plástico.	7. Retire la base de la caja y quite la bolsa de plástico.	Le accesorios que conserva el material de embalaje. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.	Medidas de seguridad importantes 2	Uso de extensiones y desembalaje 3	Todo accesa del té 4	Piezas y características 5	Instrucciones de operación 6	Limpieza y mantenimiento 7	Resolución de problemas 7	Recetas 8	Garnituras 11
---	---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	----------------------------	----------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-----------------	---------------------

DESEMBALAJE

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente este puesta a tierra.

PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente este puesta a tierra. Si no está segura(o), comuníquese con un electricista.

NOTA: no quite la lengüeta del adaptador.

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).

Para su protección, su aparato esta equipado de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. A). La caja eléctrica puesta a tierra por lo menos igual a la del aparato. La extensión debe ser de puesta a tierra, debe colocarse sobre la extensión, que debe extenderse a la mesa de tal forma que niños no encimera o la mesa de extensión que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

Para su protección, su aparato esta equipado de corriente debidamente puesta a tierra, debe colocarse sobre la extensión, que debe extenderse a la mesa de tal forma que niños no encimera o la mesa de extensión que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

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

Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las pautas de seguridad establecidas en las instrucciones de uso de extensiones.

O trapezio con un cable más largo.

Algunen se engancha a la reducción de la extensión.

El cable provisto con el adaptador de corriente es corto y solo se usa para reducir el cable más largo.

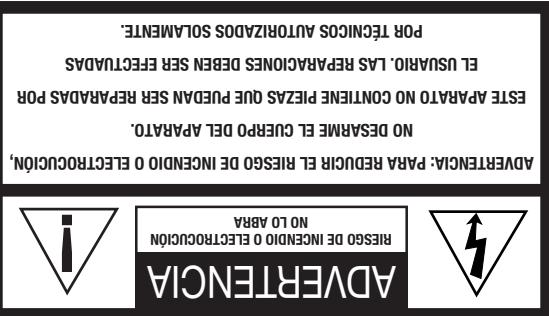
El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como finalidad advertir al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

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

El símbolo representado por un triángulo equilátero tiene como finalidad advertir al usuario de la presencia de instrucciones de uso de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden constituir un riesgo de incendio o choque eléctrico.

El símbolo representado por un triángulo equilátero tiene como finalidad advertir al usuario de la presencia de instrucciones de uso de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para causar quemaduras graves.

ELECTROCUCCIÓN
DE INCENDIO O
ADVERTENCIA: RIESGO



- MEDIDAS DE SEGURIDAD**
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.** Siempre que use aparatos eléctricos, debe familiarizarse con las instrucciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
 2. **No toque las superficies calientes;** emplee el asa.
 3. **PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO,** SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIA O LA ELECTROCUACION O HERIDA, NO USE EN AGUA O OTRO LIQUIDO.
 4. **Siempre use el uso de este aparato para reparar o limpiarlo.** Cuando se instala o saca el cable o la clavija de un dispositivo, tire del enchufe, no del cable.
 5. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.** Permite que se enfrié antes de limpiarlo. Permita que se enfrié antes de instalar o sacar piezas y antes de reemplazar.
 6. **No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que se han desenchufado, mal o que se hubiese revisado, reparelo o ajuste.**
 7. **El uso de accesorios no recomendados ni 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 hornero caliente.**
- IMPORATANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**
11. **Siempre conecte el cable al aparato antes de conectarlo.** 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 dentro de un armario.** Siempre desconecte el aparato antes de guardarlos en un armario.
 15. **Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca los paredes o la puerta del armario cuando esté en uso.**
 16. **Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca los paredes o la puerta del armario cuando esté en uso.
 17. **El uso de accesorios no recomendados ni incendio, electrocución o herida.**
 18. **El uso de accesorios no recomendados ni incendio, electrocución o herida.**
 19. **No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que se han desenchufado, mal o que se hubiese revisado, reparelo o ajuste.**
 20. **El uso de accesorios no recomendados ni incendio, electrocución o herida.**
 21. **Siempre conecte el cable al aparato antes de conectarlo.** Siempre apague el aparato antes de desconectarlo.
 22. **No utilice las superficies calientes;** emplee el asa.
 23. **PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO,** SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIA O LA ELECTROCUACION O HERIDA, NO USE EN AGUA O OTRO LIQUIDO.
 24. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.** Permite que se enfrié antes de instalar o sacar piezas y antes de reemplazar.
 25. **Siempre que use aparatos eléctricos, debe familiarizarse con las instrucciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

CPK-17

Hervidora inalámbrica programable
Perfectemp®



Cuisinart®
MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Version no :	CPK17 IB-9324-ESP-B		
Size :	148mm(W)X210mm(H)		
Material :	105g gloss art paper for whole book		
Coating :	Gloss varnishing in cover		
Color Cover :	4C+1C(Black)		
Inside :	1C+1C(Black)		
Date :	2017-10-16 Co-ordinator : Astor_You/ Gorden Li		
Millennium Description :	CPK17 IB-9324-ESP-B		
Millennium Code:	Operator :		
Millennium Size:			