

Cuisinart®

INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET



Digital Gooseneck Kettle

GK-1 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, plug, power base or control panel base in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or individuals with certain disabilities.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance 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 its 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.
15. To avoid scalding, do not cover the spout opening while the kettle is in use. Do not cover the opening on the lid side.
16. If the kettle is overfilled, boiling water may spill out and may cause scalding.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



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



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



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

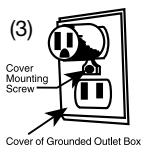
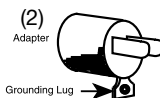
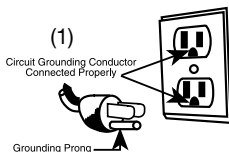
A short power-supply cord is provided to reduce the risks of injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. 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 unintentionally.
3. The extension cord should be a grounding type 3-wire cord.

NOTICE: This appliance has a grounding plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a grounding outlet only one way. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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.
4. Lift the kettle from the box and remove the polybag.
5. Remove the lower insert.
6. Lift the power base from the box and remove the polybag.
7. Remove rubber protector from kettle spout.

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
The Pour-Over Method Made Perfect . .	4
The Tea-Steeping Chart	4
Features and Benefits	5
Getting to Know Your Control Panel . . .	5
Operation	6
Cleaning and Care	7
Troubleshooting	8
Recipes	9
Warranty	12

THE POUR-OVER METHOD MADE PERFECT

Favored by fans of craft tea and coffee, the pour-over method maximizes flavor extraction. Evenly poured hot water filters through tea leaves or coffee grounds into a cup or mug to bring out the beverage's full flavor. The slower the pour, the stronger the flavor. For a lighter taste, pour faster. This kettle's gooseneck spout ensures a precisely controlled flow, so your tea or coffee is always just the way you like it.

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 type of 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.
Coffee	195°F–205°F	4–5 min.
Black & Herbal Teas	212°F (full boil)	3–5 min.

FEATURES AND BENEFITS

1. Gooseneck Spout

for precise pour control

2. Easy-Open Lid

for quick and easy filling

3. Counterbalanced Stay-Cool Handle

designed for comfort

4. Stainless Steel Kettle

with water level markings,
boils up to 1.0 liter of water fast

5. Power Base

with touchpad controls,
illuminates when unit is in use



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

1. ON/OFF Button

Powers the unit on and off .

2. Keep Warm

Maintains the selected temperature
for 30 minutes.

3. Temperature Selector

Use to scroll through temperatures
(140°F—212°F) in increments of
5 degrees.

4. Temperature Display

displays real-time temperature and
setting temperature alternately.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using your Cuisinart® Digital Gooseneck 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. Lift kettle off the base and remove the lid.
2. Add fresh, cold water to fill the kettle. Do not fill past 1.0L mark – overfilling could cause water to boil over.
3. Place the lid back on the kettle by lining up the arrows and press down until it locks shut.

NOTE: be sure that the arrow on the lid is lined up with the arrow on the handle before heating water.

4. Place the kettle back onto the power base and plug in the unit.

NOTE: The red ON/OFF indicator light will appear.

5. Touch and hold the ON/OFF button for 1 second to power the unit on. The Keep Warm and Temperature Selection buttons will illuminate and the LCD will display the preset temperature.

NOTE: During the heating process, it will display the current water temperature and the setting temperature alternately.

6. Use the Temperature Selector + or - button to scroll through until desired temperature is displayed on the LCD.

NOTE: Each time the Temperature Selector + or - is pressed, the temperature will increase in 5-degree increments.

NOTE: Keep Warm will be selected by default unless you deselect it by tapping the indicator once.

7. The heating process will begin after 5 seconds. The ON/OFF indicator will blink and the LCD will display the real-time temperature and preset temperature alternately.

NOTE: To turn kettle off at any time, simply press the ON/OFF button again. The last selected settings will remain in

the kettle's memory until the unit is unplugged.

8. Once your kettle has reached the selected temperature, the unit will beep. The Keep Warm, + and - button lights will stay on, the ON/OFF lights will blink, and LCD display preset temperature (same as current temperature) will be maintained for 30 minutes.
9. Lift the kettle off the base to pour water. All lights will turn off while the kettle is off the base, and LCD will display "---" and blink.
10. 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 temperature and press and hold ON/OFF 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, your unit will hold a temperature just below boiling during the Keep Warm cycle. To bring water back to a rolling boil, press OFF then press & hold ON/OFF to reboil.



Keep Warm can be turned off by pressing the Keep Warm button at any time before or during the heating cycle. The selected temperature will remain on the LCD until water temperature has dropped below the selected temperature.

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 except ON /OFF--POWER stays lit.. To turn the kettle back on, press and hold ON/OFF button again.

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.

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.

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® Digital Gooseneck 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 commercial 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.

MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
No lights are on	Be sure the unit is plugged in and the kettle is securely on the power base. Once the ON/OFF indicator lights, press and hold ON/OFF button to turn unit on.
Kettle is not heating water	Be sure to press and hold ON/OFF to turn unit on. After hearing beep sound, do nothing for 5 seconds. If you are pressing & hold ON/OFF to turn unit on and the kettle is still not heating, call Cuisinart Customer Service.
Kettle goes into standby mode instead of remembering its settings when put it 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, press and hold ON/OFF to turn unit on and reselect your settings.
Keep Warm function is not working	The Keep Warm function is the default setting; the LED light indicates whether it is on or off.
Err is displayed on the LCD 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, then recover to normal "power on" model with ON/OFF indicator light.
I pressed the wrong temperature button	Change your selection at any time by simply pressing the + or - button. When the LCD stops flashing, and you hear the beep sound, 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 up the process.

RECIPES

We've included a variety of tea recipes to enjoy with your Cuisinart® Digital Gooseneck 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.

Note: Refer to the Tea Steeping Guide on page 4 for recommended tea type steeping temperatures and times.

ICED SOUTHERN SWEET TEA

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

Makes one 8-ounce serving

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

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

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

Nutritional information per serving:
Calories 92 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 0g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 0mg • calc. 1mg • fiber 0g

WHITE TEA WITH FENNEL

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

Makes one 8-ounce serving

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

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

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

THAI ICED TEA

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

Makes two 8-ounce servings

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

1. Put the tea into a small bowl. Put at least 16 ounces of water into your kettle and select the Delicate setting. Pour 12 ounces of the hot water over the tea bags and let steep 10 to 15 minutes. Strain and cool to room temperature.
2. Add 6 ounces of the cooled tea to two tall glasses filled with ice. Add 2 ounces of the sweetened condensed milk to each glass. Stir to combine and serve.

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

BUBBLE TEA

Makes two 10-ounce servings

Tapioca:

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

Sugar Syrup:

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

Tea:

Water

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

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

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

Nutritional information per serving:

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

MOROCCAN MINT TEA

Makes one 8-ounce serving

Water

- 2 tablespoons fresh mint leaves
(about 16 medium leaves)
 - 1 to 2 tablespoons granulated sugar
 - 1 bag black tea
(or 1 serving loose tea)
1. Put at least 10 ounces of water into your kettle and select the Black setting.
 2. While water is heating, put the mint and sugar into an 8-ounce mug. Using a spoon, crush the mint and sugar together to release the mint's oils. Add the tea. Pour 8 ounces of the hot water over the tea and stir to combine.
 3. Let tea steep for 3 to 5 minutes. Strain and enjoy.

Nutritional information per serving:

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

GINGER, LEMON & HONEY TEA

Makes one 8-ounce serving

Water

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

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

Nutritional information per serving:

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

CHAI

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

Makes one 6-ounce serving

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

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

Nutritional information per serving:

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

GINGER JASMINE MARTINI

Makes two 5-ounce drinks

Ginger Syrup:

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

Tea:

- 1 jasmine tea bag (or 1 serving loose tea)
- Water

Cocktail:

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

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

Nutritional information per serving:

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

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Digital Gooseneck 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® Digital Gooseneck 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 nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

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

Your Cuisinart® Digital Gooseneck 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.

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520

Printed in China

20CE073642

IB-16842-ESP

Cuisinart®

INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE
RECETAS



Hervidor cuello de cisne digital

Serie GK-1

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes; use el asa o los botones/perillas.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, NO SUMERJA EL CABLE, el enchufe, la base eléctrica ni el panel de control en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre conecte el cable al aparato antes de conectar este a la toma de corriente. Siempre apague ("OFF") el aparato antes de desenchufarlo.
12. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
13. Para evitar las quemaduras, no quite la tapa durante la preparación.
14. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en

un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

15. Para evitar quemaduras, no cubra la abertura de la boca mientras el hervidor esté en uso. No cubra la abertura en el lado de la tapa.
16. No sobrellene el hervidor; el agua hirviendo puede derramarse y puede causar quemaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA

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



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

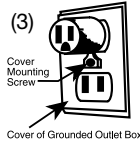
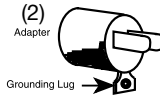
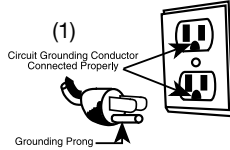


	ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA NO LO ABRA	
ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO.		
ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.		
LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.		

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar un cable alargador/de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes. Si usa un cable alargador/de extensión:

1. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato.
2. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.
3. Compruebe que el cable alargador/de extensión tiene puesta a tierra.



AVISO: Este aparato está equipado con un enchufe con puesta a tierra. Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente puestas a tierra.

Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

NOTA: No quite la pata de tierra.

PRECAUCIÓN: Antes de enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá.

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Quite el inserto de cartón superior.
4. Retire el hervidor de la caja y quite la bolsa de plástico.
5. Quite el inserto de cartón inferior.
6. Retire la base de la caja y quite la bolsa de plástico.
7. Quite el tapón de goma de la boca.

Le sugerimos que conserve la caja y el material de embalaje en caso de que sea necesario enviar el aparato en el futuro. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de alargadores y desembalaje	3
El método de filtrado manual perfeccionado	4
Pautas de preparación del té.	4
Piezas y características	5
Panel de control	5
Instrucciones de operación	6
Limpieza y mantenimiento	7
Resolución de problemas	8
Recetas	9
Garantía	12

EL MÉTODO DE FILTRADO MANUAL PERFECCIONADO

Favorecido por los aficionados al té y café artesanal, el método de filtrado manual maximiza la extracción del sabor. Agua caliente vertida uniformemente sobre el té/café se filtra a través de las hojas de té o de los posos de café en una taza para extraer todo el sabor del brebaje. Cuanto más lento vierta el agua, más fuerte será el sabor del té/café. Para un sabor más ligero, vierta el agua más rápido. La boca “cuello de cisne” del hervidor permite controlar el flujo de agua con precisión, para que su té o café siempre esté como le gusta.

HISTORIA BREVE DEL TÉ

Los orígenes del té se remontan a casi 5.000 años, a un legendario emperador chino con una pasión para la herbología.

Un prolífico herborista, se cree que hojas de ramitas que estaba quemando soplaron en agua hirviendo. El delicioso resultado dio nacimiento al té. La sabrosa bebida caliente floreció en todo el sur de Asia. Al final del siglo 17, la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales la trajo a Europa. ¡Desde allí se propagó hasta las colonias americanas y el resto del mundo!

TIPOS DE TÉ

Hay numerosos tipos de té. Los más populares son el té negro, el té Oolong, el té verde y el té blanco. Todos los téns provienen de la misma planta de clima cálido y hoja

perenne: la planta de té o *Camellia Sinensis*. Las infusiones (también llamadas tisanas o téns de hierba) no son téns, sino una mezcla de hierbas, flores, especias, semillas, etc. También hay variedades de té con especias. El té *Earl Grey*, por ejemplo, es una variedad de té negro aromatizado con cáscara o aceite de bergamota.

BENEFICIOS DEL TÉ

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

EL ARTE DE PREPARAR TÉ

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

PAUTAS DE PREPARACIÓN DEL TÉ

Tipo	Temperatura	Tiempo de remojo
Té delicado	160 °F (70 °C)	1 a 2 min.
Té verde	175 °F (80 °C)	2 a 3 min.
Té blanco	185 °F (85 °C)	2 a 3 min.
Té Oolong	190 °F (90 °C)	3 a 4 min.
Café	195 °F (90 °C) a 205 °F (95 °F)	4 a 5 min.
Té negro e infusiones	212 °F/100 °C (punto de ebullición)	3 a 5 min.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Boca “cuello de cisne”**
para un control preciso del vertido
- 2. Tapa fácil de abrir**
para un llenado fácil y rápido
- 3. Asa contrapesada que permanece fría**
para mayor comodidad
- 4. Hervidor de acero inoxidable**
con marcas de nivel de agua; hierve hasta 1 litro de agua rápido
- 5. Base eléctrica**
con panel de control; se ilumina cuando la unidad esté en uso



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

- 1. Botón de encendido/apagado**
Permite encender y apagar la unidad.
- 2. Función “mantener caliente” automática**
Mantiene el agua a la temperatura seleccionada durante 30 minutos.
- 3. Botones de selección de la temperatura**
Úselos para desplazarse por los ajustes de temperaturas, desde 140 °F (60 °C) hasta 212 °F (100 °C), en incrementos de 5 grados Fahrenheit (aprox. 2.5 grados centígrados).
- 4. Indicador de temperatura**
muestra la temperatura actual del agua y la temperatura seleccionada, por turnos.



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el hervidor cuello de cisne digital Cuisinart® por primera vez, le recomendamos que enjuague el hervidor para quitar el polvo o cualquier residuo que se haya acumulado durante el proceso de fabricación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Retire hervidor de la base y quite la tapa.
2. Llene el hervidor con agua fría. No exceda el nivel máximo (marca “1L”); el agua podría derramarse al hervir.
3. Vuelva a colocar la tapa en el hervidor, alineando las flechas y presionando hasta que encaje y se bloquee.

NOTA: Compruebe que la flecha en la tapa esté alineada con la flecha en el mango antes de calentar el agua.

4. Coloque el hervidor sobre la base eléctrica y enchufe la unidad en una toma de corriente.
NOTA: La luz de encendido roja se encenderá.
5. Mantenga presiona el botón ON/OFF por 1 a 2 segundos para encender la unidad; El botón KEEP WARM (mantener caliente) y los botones de selección de la temperatura se encenderán, y la pantalla LCD mostrará la temperatura seleccionada.

NOTA: Durante el calentamiento, la pantalla mostrará la temperatura actual del agua, y la temperatura seleccionada, por turnos.

6. Use los botones + y – para fijar la temperatura al nivel deseado, presionándolos para desplazarse por la temperatura hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla LCD.

NOTA: Cada vez que presione el botón +, la temperatura aumentará en incrementos de 5 °F (aprox. 2.5°C).

NOTA: El modo “mantener caliente” se activa por defecto. Para desactivarlo, presione el botón KEEP WARM.

7. El proceso de calentamiento empezará después de 5 segundos. El indicador luminoso del botón ON/OFF parpadeará, y la pantalla LCD mostrará la temperatura actual del agua y la temperatura fijada, por turnos, hasta que el agua alcance la temperatura seleccionada.

NOTA: Para apagar el hervidor en cualquier momento, simplemente presione el botón ON/OFF. El último ajuste usado permanecerá en la memoria hasta que desenchufe la unidad.

8. Cuando el agua alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Los botones “mantener caliente”, + y – permanecerán encendidos, la luz del botón ON/OFF parpadeará y la temperatura programada (la misma que la temperatura actual) permanecerá en la pantalla por 30 minutos.
9. Retire el hervidor de la base para servir. Al retirar el hervidor de la base, todas las luces se apagarán y “---” parpadeará en la pantalla.
10. Vuelva a colocar el hervidor en la base; las luces se volverán a encender y el ciclo “mantener caliente” continuará.

FUNCIÓN DE MEMORIA

La unidad cuenta con una “memoria” integrada que mantiene el aparato encendido por 2 minutos al retirar el hervidor de la base. Al volver a colocar el hervidor en la base, el ciclo “mantener caliente” continuará.

NOTA: Si el aparato se apaga antes de volver a colocar el hervidor en la base, simplemente vuelva a seleccionar la temperatura, y luego presione el botón ON/OFF para volver a encender la unidad.

FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”

La unidad mantendrá el agua caliente automáticamente durante 30 minutos. Si ha elegido “BOIL” (punto de ebullición), o la temperatura 212 °F, la unidad mantendrá la temperatura del agua justo

debajo del punto de ebullición, para evitar que el agua se evapore. Para que el agua vuelva a hervir, mantenga presionado el botón ON/OFF.



Para desactivar la función “mantener caliente”, oprima el botón KEEP WARM antes o durante el ciclo de calentamiento. Para volver a activarla, oprima el botón otra vez. La temperatura seleccionada permanecerá en la pantalla LCD hasta que la temperatura del agua baje debajo de la temperatura seleccionada.

MODO DE ESPERA

La unidad cuenta con un modo de ahorro de energía que pone el aparato en espera si no lo usa por más de 5 minutos. En el modo de espera, la resistencia (el elemento calentador) y todas las luces se apagan, excepto la luz del botón ON/OFF que permanece encendida. Para volver a encender el hervidor, mantenga presionado botón ON/OFF.

PROTECCIÓN CONTRA HERVIDO EN SECO

La unidad cuenta con un dispositivo de protección contra hervido en seco (funcionamiento sin agua) que apaga automáticamente el aparato si el nivel de agua está bajo o si no hay agua en el hervidor, para evitar dañar la resistencia (el elemento calentador). Las luces parpadearán y la unidad emitirá un pitido para avisarle. Para reiniciar la unidad, permita que se enfríe, retírela de la base, y luego vuelva a colocarla en esta.

Para enfriar el hervidor más rápidamente, llénelo con agua fría.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

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

Nunca sumerja el hervidor ni la base en agua.

DESCALCIFICACIÓN

Depósitos de calcio/sarro pueden acumularse en el hervidor, causando decoloración.

Para lograr un rendimiento óptimo, deberá descalcificar la unidad regularmente. La frecuencia de la limpieza dependerá de la dureza del agua y de la frecuencia de uso del aparato.

Le aconsejamos usar un descalcificador de hervidor comercial para eliminar los depósitos de calcio/sarro. Siga las instrucciones del fabricante.

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

MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Las luces no se encienden	Cerciórese de que el aparato está enchufado y coloque el hervidor en la base. Cuando el indicador luminoso del botón ON/OFF se encienda, mantenga presionado el botón ON/OFF.
El hervidor no calienta el agua	Cerciórese de mantener presionado el botón ON/OFF para encender la unidad. Cuando escuche un pitido, no presione ningún botón por 5 segundos. Si esto no soluciona el problema, llame a nuestro servicio postventa.
El hervidor se pone en espera en vez de guardar la selección al volver a colocarlo en la base.	La memoria se reinicia automáticamente cuando el hervidor permanece fuera de la base por más de 2 minutos. Simplemente vuelva a colocar la unidad en la base, mantenga presionado el botón ON/OFF para encender la unidad, y elija el ajuste de temperatura otra vez.
La función “mantener caliente” no funciona	La función “mantener caliente” es la función por defecto. La luz alrededor del botón KEEP WARM indica si la función está activa. Si la luz está apagada, presione el botón KEEP WARM.
La pantalla muestra “Err” y las luces parpadean	El nivel de agua en el hervidor está demasiado bajo. Para evitar dañar la resistencia (el elemento calentador), retire el hervidor de la base, agregue agua, vuelva a colocar el hervidor en la base y presione el botón ON/OFF.
Elegí la temperatura equivocada	Simplemente presione el botón + o – cambiar su selección. Cuando la pantalla LCD deje de parpadear y escucha un pitido, esto quiere decir que la unidad ha alcanzado la temperatura seleccionada.
El aparato se está demorando más que de costumbre para calentar el agua	Varios factores, tales como 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, el hervidor deberá esperar hasta que el agua se enfríe. Agregue agua fría para acelerar el proceso.

RECETAS

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

Nota: Véase la sección "Pautas de preparación del té" en la página 4 para las temperaturas y los tiempos de remojo recomendados para cada tipo de té.

TÉ HELADO DULCE AL ESTILO SUREÑO

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

Rinde 8 onzas (235 ml)

- 3 bolsitas de té negro (o 3 porciones de té en hojas)**
- Agua**
- 1 taza (aprox. 8) cubitos de hielo**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe simple***

1. Colocar el té en un tazón pequeño. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en el hervidor, usando el modo "BLACK" o la temperatura 195 °F. Una vez caliente, verter el agua sobre el té y dejar remojar por 3 a 5 minutos. Escurrir. Refrigerar hasta que esté frío.
2. Colocar el hielo en un vaso alto. Verter el té en el vaso y agregar el jarabe simple. Ajustar la dulzura al gusto.

*Para preparar jarabe simple en casa: Mezclar partes iguales de azúcar granulada y de agua en una cacerola pequeña y poner a calentar a fuego medio-lento. Calentar hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

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

TÉ BLANCO CON HINOJO

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

Rinde 8 onzas (235 ml)

- Agua**
 - 1½ cucharadas de semillas de hinojo**
 - 1 cucharadita de miel**
 - 1 bolsita de té blanco (o 1 porción de té en hojas)**
1. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en el hervidor, usando el modo "WHITE" o la temperatura 185 °F.
 2. Mientras el agua se está calentado, colocar las semillas de hinojo y la miel en una taza grande. Agregar el té. Verter 8 onzas (235 ml) de agua caliente sobre el té y revolver.
 3. Dejar remojar por 2 a 3 minutos. Colar y disfrutar.

Información nutricional por porción:
Calorías 53 (20 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg • Calcio 112 mg
Fibra 4 g

TÉ HELADO TAILANDÉS

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

Rinde 2 porciones de 8 onzas (295 ml)

- 2 bolsitas de té Oolong (o 2 porciones de té en hojas)**
 - Agua**
 - Hielo picado**
 - 4 onzas (120 ml) de leche condensada**
1. Colocar el té en un tazón pequeño. Poner a calentar por lo menos 16 onzas (475 ml) de agua en el hervidor, usando el modo "DELICATE" o la temperatura 160 °F. Una vez caliente, verter 12 onzas (355 ml) de agua caliente sobre el té y dejar remojar por 10 a 15 minutos. Colar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
 2. Verter 6 onzas (175 ml) del té enfriado en dos vasos altos llenos con hielo. Agregar 2 onzas (60 ml) de leche condensada en cada vaso. Revolver y servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 245 (24 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
Proteínas 6 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 26 mg • Sodio 97 mg • Calcio 217 mg
Fibra 0 g

TÉ DE "BURBUJAS"

Rinde 2 porciones de 10 onzas (295 ml)

Tapioca:

1/4 taza (40 g) de perlas de tapioca secas

2 tazas (475 ml) de agua a temperatura ambiente

Jarabe:

1/2 taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)

1/2 taza (100 g) de azúcar granulada

1 taza (235 ml) de agua

Té:

Agua

2 bolsitas de té negro (o 2 porciones de té en hojas)

1/2 taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad crema/ mitad leche)

Hielo (opcional)

1. Preparar la tapioca: Colocar la tapioca y el agua a temperatura ambiente en un tazón mediano. Cubrir y dejar macerar durante una noche para suavizar. Al día siguiente, colar y reservar la tapioca, que tendrá la textura y el sabor de gominolas/gomitas.
2. Preparar el jarabe: Colocar el azúcar rubia, el azúcar granulada y el agua en una cacerola; revolver y poner a calentar a fuego medio-lento. Calentar hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Preparar el té: Colocar el té en un tazón pequeño. Poner a calentar por lo menos 20 onzas (295 ml) de agua en el hervidor, usando el modo "BLACK" o la temperatura 195 °F. Una vez caliente, verter el agua sobre el té y dejar remojar por 3 a 5 minutos. Colar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. Colocar 4 cucharadas de perlas de tapioca, 4 cucharadas de jarabe y 4 cucharadas de crema en un vaso alto. Agregar la mitad del té y revolver. Agregar hielo si desea.

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

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

TÉ DE MENTA MARROQUÍ

Rinde 8 onzas (235 ml)

Agua

16 hojas de menta fresca

1 a 2 cucharadas de azúcar granulada

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

1. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en el hervidor, usando el modo "BLACK" o la temperatura 195 °F.
2. Colocar la menta y el azúcar en una taza grande. Machacar la menta y el azúcar con una cuchara para soltar los aceites de la menta. Agregar el té. Verter 8 onzas (235 ml) de agua caliente sobre el té y revolver.
3. Dejar remojar por 3 a 5 minutos. Colar y disfrutar.

Información nutricional por porción:
Calorías 50 (0 % de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 2 mg • Fibra 0 g

TÉ DE JENGIBRE, LIMÓN Y MIEL

Rinde 8 onzas (235 ml)

Agua

3 cucharadas de jengibre fresco rallado

1/2 cucharadita de jugo de limón fresco

1/2 a 1 cucharada de miel

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

1. Poner a calentar al menos 10 onzas (295 ml) de agua en el hervidor, usando el modo "GREEN" o la temperatura 175 °F.
2. Mientras el agua se está calentando, colocar el jengibre, el jugo de limón y la

miel en una taza grande. Agregar el té.
Verter 8 onzas (235 ml) de agua caliente sobre el té y revolver.

3. Dejar remojar por 2 a 3 minutos.
Colar y disfrutar.

Información nutricional por porción:
Calorías 45 (2 % de grasa) • Carbohidratos 12 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

TÉ CHAI

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

Rinde 6 onzas (175 ml)

- 3 bolsitas de té negro
- Agua
- 6 onzas (175 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ cucharadita de clavo de olor en polvo
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 3 estrellas de anís estrellado
- 1 trozo de ½ x ½ in. (1.5 x 1.5 cm) de jengibre, pelado
- 1 pizca de ralladura de naranja
- 2 cucharaditas de miel

1. Colocar las bolsitas de té en una taza grande. Poner a calentar por lo menos 8 onzas (235 ml) de agua en el hervidor, usando el modo “BLACK” o la temperatura 195 °F. Una vez caliente, verter 2 onzas (355 ml) de agua caliente sobre el té y dejar remojar por 10 a 15 minutos.
2. Mientras el agua se está calentando, poner a calentar la crema líquida y la vainilla a fuego medio, en una cacerola mediana. Una vez que la mezcla empieza a hervir, agregar las especias, el jengibre y la ralladura. Dejar que se remoje por 10 a 15 minutos.
3. Exprimir las bolsitas de té. Agregar el té a la mezcla de crema líquida.
4. Colar y verter en una taza de 8 onzas

(235 ml). Agregar miel y revolver.

Información nutricional por porción:
Calorías 50 (0 % de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 2 mg • Fibra 0 g

MAR-“TÉ”-NI DE JENGIBRE Y JAZMÍN

Rinde 2 tazas de 5 onzas (145 ml)

Jarabe de jengibre:

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

Té:

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

Agua

Cóctel:

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

1. Preparar el jarabe de jengibre: Colocar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña; revolver y poner a calentar a fuego medio. Dejar hervir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar el jengibre picado y cocinar a fuego lento por 30 minutos. Colar y reservar el jarabe. Refrigerar el jarabe hasta el momento de usar.
2. Preparar el té: Colocar el té en un vaso o una taza de medir a prueba de calor. Poner a calentar por lo menos 10 onzas (295 ml) de agua en el hervidor, usando el modo “DELICATE” o la temperatura 160 °F. Verter 8 onzas (235 ml) de agua caliente en la taza. Dejar remojar por aprox. 5 minutos. Escurrir. Refrigerar hasta que esté frío.
3. Preparar el cóctel: Llenar una coctelera con hielo. Añadir los ingredientes del cóctel. Agitar bien y verter en dos copas para Martini. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 238 (0 % de grasa) • Carbohidratos 14 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 2 mg • Fibra 0 g

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un hervidor cuello de cisne digital Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso

período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return, o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

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

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

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520

Impreso en China

20CE073642

IB-16842-ESP