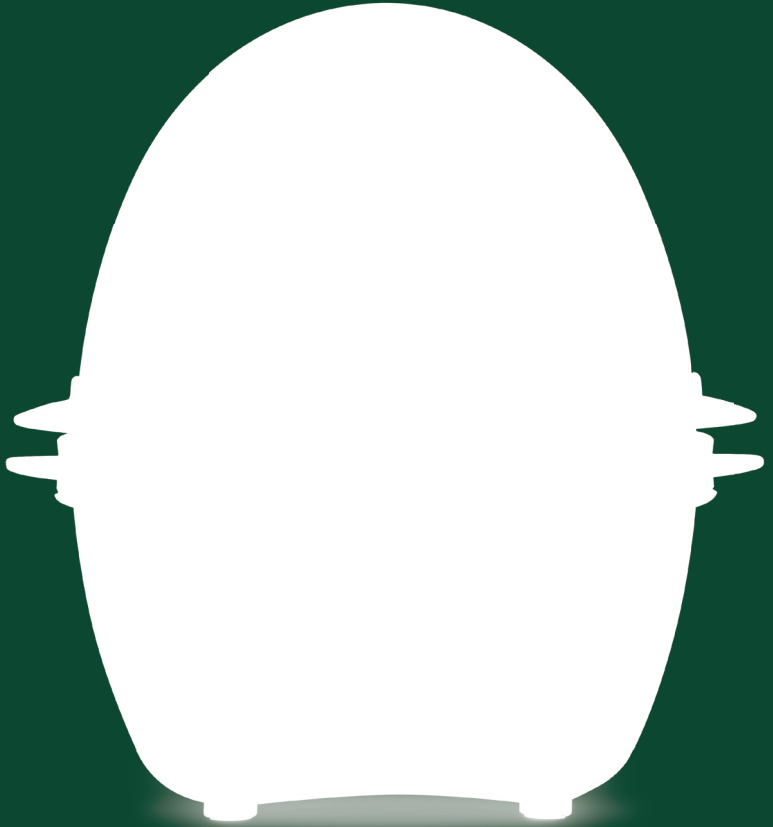


Cuisinart®

Egg Central®

CEC-10 SERIES



Instruction
Booklet

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the base unit, cord, or plugs in water or any other liquid. If the unit falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. DO NOT reach into the liquid.
5. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, mechanical or electrical adjustment.
8. The use of attachments not recommended by Cuisinart® may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
9. Do not use outdoors or anywhere the cord or motor body might come into contact with water while in use.
10. Do not use the Cuisinart® Egg Central appliance for anything other than its intended use.
11. To avoid the possibility of the Cuisinart® Egg Central appliance being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the unit or in personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
12. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surfaces, including a stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
16. Do not operate the Cuisinart® Egg Central appliance in water or under running water..
17. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



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



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

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risks 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 detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the 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.

CAUTION

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base.
NOTE: The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard, abrasive implements.

	WARNING RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK) NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE REPAIRS SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY		

CONTENTS

Important Safeguards	2
Important Unpacking Instructions	4
Parts and Features	5
Assembly Instructions	6
Operating Instructions	6
Tips and hints	8
Cleaning and Maintenance	9
Recipes	10
Warranty.	14

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Open the box and remove the instruction book and any other literature.
3. Lift the cardboard insert from the box and remove the Egg Central[®] appliance by firmly grabbing the sides, and raising.
4. Remove any other packing materials surrounding the Egg Central[®] appliance.
5. Remove all other parts packed in the box and remove packing materials surrounding those parts. Be sure to check all packing materials for all parts listed in the Parts and Features section on this page before discarding.
6. Remove any protective or promotional labels from your Egg Central[®] appliance and other parts.

PARTS & FEATURES

1. Lid

Stylish stainless steel lid with steam vents.

2. Upper Cooking Rack

Holds up to 3 eggs in shells to cook hard, medium, or soft.

3. Poaching Tray

Sectioned to poach up to 4 eggs.

4. Omelet Tray

Makes a 3-egg omelet.

5. Lower Cooking Rack

Holds up to 7 eggs in shells to cook hard, medium or soft.

6. Base

Stainless steel heating element makes cleanup easy.

7. Indicator Light

When switch is in the ON position, indicator light will turn on. When the switch is in the OFF position, the light will turn off.

8. On/Off Switch with Audible Alerts

When eggs are finished cooking, a continuous audible tone will sound until the Egg Central appliance is manually turned off.

9. Egg Holders

Two holders are included for serving cooked eggs in shells.

10. Beaker w/Piercing Pin

The fill lines on beaker indicate the average amount of water to add for hard, medium or soft cooked eggs, as well as omelet and poached eggs. Piercing pin makes it easy to pierce eggs to prevent the shells from cracking while cooking.

NOTE: PIERCING PIN IS EXTREMELY SHARP – USE CAUTION WHEN REMOVING PROTECTIVE COVER.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

To assemble your Cuisinart® Egg Central® appliance for hard, medium, or soft cooked eggs:

1. Rinse all removable parts in hot soapy water or in a dishwasher (top rack only) before each use. **CAUTION:** Piercing pin on base of beaker is extremely sharp.
DO NOT submerge base of unit in water or liquid. Base can be wiped clean with a damp cloth. Please refer to the Cleaning Instructions page 6, section for more information.
2. Thoroughly dry all removable parts and place next to the unit, or store them when not in use.
3. Place Egg Central® appliance on a clean, dry surface.
4. Position the lower egg cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
5. Place the stainless steel lid over the cooking tray.
6. Plug in power cord. Your egg cooker is now assembled for use.

To assemble your Cuisinart® Egg Central® appliance for use with omelet or poaching tray:

1. Rinse all removable parts in hot soapy water or in a dishwasher (top rack only) before each use. **CAUTION:** Piercing pin on base of beaker is extremely sharp.
DO NOT submerge base of unit in water or liquid. Base can be wiped clean with a damp cloth. Please refer to the Cleaning Instructions page 6, for more information.
2. Thoroughly dry all removable parts and place next to the unit, or store them when not in use.
3. Place Egg Central® appliance on a clean, dry surface.
4. Position the lower egg cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.

5. Select the proper tray for use, and place on top of the lower egg cooking rack.
6. Place the stainless steel lid over the cooking tray.
7. Plug in power cord. Your egg cooker is now assembled for use.

OPERATING INSTRUCTIONS

**FOR HARD, MEDIUM AND SOFT
COOKED EGGS:**

1. Place Egg Central® appliance on a clean, dry surface.
2. Remove lid and all other removable parts.
3. Decide how you want to cook your eggs. Find the marking for Hard, Medium or Soft on the measuring beaker and fill with cold water to the center of that range. For best results, use distilled water, since tap water has minerals that can cause eggs to discolor.
NOTE: The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired doneness.
4. Pour cold water into heating plate.
5. Rinse the number of eggs desired – cook up to 10 eggs at a time.
6. Place the lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
7. Using the piercing pin located under the beaker, pierce top side of each egg and place in cooking tray. Rinse pin after each use.
NOTE: To cook more than 7 eggs – up to 10 total – place the upper cooking rack over the center of the lower rack, resting the raised edges carefully on the tops of eggs below. Pierce each egg before placing it on upper cooking rack
8. Place lid on top of unit and slide power switch to the ON position. Indicator light will be lit.
9. When water is completely evaporated, the cooking cycle ends and a steady audible tone will sound and indicator

light will turn off.

NOTE: Cooking time will vary depending on number of eggs and consistency.

- Slide power switch to the OFF position.

NOTE: Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the OFF position.

- Remove eggs immediately and run under cold water to prevent overcooking.
- Eggs are now ready to serve.

TO COOK MORE EGGS:

- If you notice any mineral buildup on the heating plate after cooking, moisten a paper towel with one tablespoon white vinegar and wipe clean.
- Repeat steps 1–12.
NOTE: Cooking times will vary slightly depending on number and size of eggs, temperature of eggs prior to cooking, temperature and amount of water used, altitude and length of time eggs remain in cooker following cooking cycle.

FOR POACHED EGGS:

- Place Egg Central® appliance on a clean, dry surface.
- Remove lid and all other removable parts.
- Fill beaker to the center of the Poached/Medium range with cold water. For best results, use distilled water, since tap water has minerals that can cause eggs to discolor.
NOTE: The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired consistency.
- Pour cold water into heating plate.
- Lightly butter or spray vegetable oil on poaching tray.
- Break one egg for each poaching section – cooks up to four poached eggs.
- Place lower cooking rack over the base

of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.

- Place poaching tray on top of lower cooking rack.
- Place lid on top of unit and slide power switch to the ON position. Indicator light will be lit.
- When liquid is completely evaporated, the eggs will be poached. **NOTE:** 1–4 eggs cook in approximately 9½ minutes.
- When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
- Slide power switch to the OFF position.
NOTE: Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the OFF position.
- Remove eggs immediately to prevent overcooking.
- Use small spatula to remove poached eggs.

FOR OMELETS:

- Place Egg Central® appliance on a clean, dry surface.
 - Remove lid and all other removable parts.
 - Fill beaker to the center of the Omelet/Hard range with cold water. For best results, use distilled water, since tap water has minerals that can cause eggs to discolor. **NOTE:** The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired consistency.
 - Pour cold water into heating plate.
 - Lightly butter or spray vegetable oil on omelet tray.
 - Break up to 3 eggs into a separate bowl and mix. Pour beaten mixture into omelet tray. (see page 9 for suggestions).
 - Place lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
-

-
8. Place omelet tray on top on lower cooking rack.
 9. Place lid on top of unit and slide power switch to the ON position. Indicator light will be lit.
 10. When liquid is completely evaporated, the omelet will be ready.
 11. When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
 12. Slide power switch to the OFF position.
NOTE: Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the OFF position.
 13. Remove omelet immediately to prevent overcooking.
 14. Use small spatula to remove omelet from tray.

TIPS AND HINTS

- Refrigerate eggs until ready to use. Always use cold eggs – do not bring them to room temperature before using or the eggs will be slightly overcooked.
- Eggs should be stored in the carton in which they were purchased to keep them from drying out and absorbing refrigerator odors.
- The eggs should be in the carton large end up – this will help them stay fresher longer and will keep the yolks centered. This is a suggested method for storing eggs.
- Before cooking soft, medium or hard eggs, pierce one side of the egg to prevent the shell from cracking during the cooking process. Always pierce the top of the egg, as in the side of the egg which was facing up when stored in the refrigerator.
- Don't know if your eggs are fresh? Place them in a bowl of salted cool water. If they sink, they are fresh – if they float, they are not.
- Always wash the eggshells prior to soft,

medium or hard cooking.

- You should always cool hard cooked eggs immediately after cooking to prevent them from cooking further and causing a dark green ring to form around the yolk. First use tongs to remove cooked eggs and carefully place in a large colander or strainer. Allow cold water to pour over the eggs until the eggs are cool enough to handle. Alternatively, you can place the eggs in a large bowl of ice water.
- To peel hard cooked eggs easily, roll gently on the counter using the palm of your hand to crack. Begin peeling from the larger end.
- Hard cooked eggs in the shell will keep for up to one week properly refrigerated. Hard cooked eggs out of the shell should be used immediately.
- Hard cooked eggs that have been colored and displayed decoratively should not be consumed – enjoy their colorful display and discard.
- To serve soft or medium-cooked eggs out of the shell, break the shell through the center of the egg with a knife. Use a teaspoon to scoop the egg out of each half onto a serving dish or piece of toast.
- To serve soft or medium-cooked eggs in a cup, place the egg in a cup, small end down. Slice off the large end, about one inch from the top, using a knife or egg scissors. Eat from the shell with a teaspoon or serve with toast strips to dip in the soft yolk.
- Use our provided measuring cup as a guide. If you tend to like your eggs cooked a bit more well done, fill to the higher end of the water range. If you prefer your eggs slightly runnier, fill to the lower end of the water range. You will find this is most useful when preparing poached eggs, but you may find a need to play with the water amounts for the other types of eggs as well.
- Poached eggs may be made in advance and then reheated prior to use. When doing so, undercook the eggs slightly by

using less water, and then immediately cool by placing in the refrigerator. To re-warm, place in a bowl of warm water, and then drain on a plate lined with paper towels.

- Before using either the poaching tray or the omelet tray, always brush with butter or lightly coat with oil or a nonstick cooking spray.
- We provide recipes for a variety of omelets on page 9. Be creative and use your favorite fillings. Start with 3 eggs, 2–3 tablespoons of milk or water, and then up to 3 tablespoons of any vegetables, cheese and/or seasonings that you wish.
- The omelet pan is for more than just omelets. We give you a delicious recipe for chocolate chip bread pudding, but you can make any flavors, savory or sweet, using the same amounts of ingredients. For a sweet breakfast treat, try making an individual French toast with sliced or cubed bread, and the other usual ingredients (eggs, milk, cinnamon, vanilla extract, etc).

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart® Egg Central® appliance from the electrical outlet before cleaning.

Wash all removable parts in hot, soapy water or in the top shelf of a dishwasher.

Clean heating plate with a damp cloth. Remove any mineral deposits left behind from water by wiping plate with a paper towel moistened with one tablespoon white vinegar. This also works as an antibacterial agent. **CAUTION:** Base is extremely hot after use. Allow unit to cool before handling or cleaning.

NOTE: If unit is not cleaned with white vinegar on a regular basis, minerals naturally occurring in water will build up and cause discoloration of eggshells. However, discoloration of the eggshells does not affect the taste of the eggs.

Wipe main body housing with a damp cloth. DO NOT immerse in water.

Use the cord wrap feature located underneath the unit to store extra cord.

Place clean cooking racks, omelet and poaching trays, beaker and egg holders inside the Egg Central appliance to store.

Maintenance

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

RECIPES

DEVILED EGGS

The quintessential hors d'oeuvre.

Makes 20 servings

- 10 large hard-boiled eggs, cooled just enough to handle*
- 1/3 cup mayonnaise
- 1 1/4 teaspoons Dijon mustard
- 1 1/4 teaspoons fresh lemon juice
- 1 1/4 teaspoons Worcestershire sauce
- 2 1/2 tablespoons capers, drained
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 2 pinches freshly ground white or black pepper

1. Peel the cooked eggs and carefully slice in half lengthwise. Place the egg white halves on a clean work surface.
2. Put the yolks into the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade; process until no longer grainy, about 45 to 60 seconds.
3. Pulse in the remaining ingredients and process until smooth, about 45 seconds to 1 minute. Taste and adjust seasoning accordingly.
4. You may either carefully scoop the filling into the whites, or for a beautiful presentation, fit a pastry bag with a small star tip. Fill the pastry bag with the egg filling and pipe a large rosette onto each white in place of the yolk. Sprinkle with paprika before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 63 (77% from fat)

- carb. 0g • pro. 3g • fat 5g • sat. fat 1g
- chol. 94mg • sod. 135mg • calc. 14mg
- fiber 0g

* see page 5 for tips on cooling eggs.

EGG SALAD

This basic egg salad is great for sandwiches. It can be “dressed up” by adding chopped green onion or shallot, chopped pickles, chopped sun-dried tomatoes or chopped fresh herbs.

Makes about 3 cups

- 10 hard cooked eggs, completely cooled
- 1 stalk celery, about 4 inches, cut into 1-inch pieces
- 1/2 cup mayonnaise
- 3 teaspoons Dijon mustard
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1/8 teaspoon freshly ground white or black pepper

NOTE: The egg salad can be made two ways, either pulsed in a food processor for a creamier version, or diced as traditionally served in sandwiches. Both are delicious – you decide which way you prefer.

FOOD PROCESSOR INSTRUCTIONS

1. Remove shells from eggs and discard. Cut eggs into quarters and reserve.
2. Place the celery in the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Pulse to chop, about 5 to 10 times; scrape the work bowl. Add the quartered eggs to the work bowl; pulse 3 to 4 times to roughly chop.
3. Add mayonnaise, mustard, salt and pepper. Pulse until mayonnaise and mustard are completely mixed in and desired texture is reached, 10 to 20 times.

FOR DICING INSTRUCTIONS

1. Remove shells from eggs and discard. First halve eggs, and then cut each half into 1/4- to 1/2-inch dice. Reserve in a large mixing bowl.
2. Cut the celery into the same size as the diced eggs, 1/4 to 1/2-inch dice. Put in the bowl with the eggs.

3. Add the remaining ingredients, stir gently to combine. Taste and adjust seasonings as desired.

Nutritional information per serving (1/2 cup):

Calories 256 (81% from fat)

- carb. 1g • pro. 11g • fat 23g • sat. fat 5g
- chol. 317mg • sod. 349mg • calc. 50mg
- fiber 0g

EGGS BENEDICT

A brunch staple, this dish is sure to please all of your guests.

Makes 4 servings

- 4 slices Canadian bacon
- 4 poached eggs
- 2 English muffins, split and toasted
- 1/2 cup hollandaise sauce (recipe on this page)

1. Heat a large sauté pan over medium-high heat. Sauté the Canadian bacon, turning once, until browned, about 2 to 4 minutes per side. Keep warm.
2. On each muffin half, place one slice of the Canadian bacon. Top with a poached egg; finish with about 2 tablespoons of hollandaise sauce.

Nutritional information per serving:

Calories 293 (61% from fat)

- carb. 15g • pro. 14g • fat 19g • sat. fat 10g
- chol. 318mg • sod. 634mg • calc. 69mg
- fiber 1g

EGGS FLORENTINE

Escarole is a great replacement for the spinach in this breakfast favorite.

Makes 4 servings

- 4 cups spinach, packed
- 1/2 – 1 tablespoon olive oil
- 4 poached eggs
- 2 English muffins, split and toasted
- 1/2 cup hollandaise sauce (recipe on this page)

1. In large sauté pan, heat the oil over

medium heat. Add the spinach, a little bit at a time. Cook until bright and just wilted. Keep warm.

2. On each muffin half, evenly distribute the spinach. Place one poached egg on top; finish with the hollandaise sauce (about 2 tablespoons per serving).

3. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 291 (64% from fat)

- carb. 15g • pro. 11g • fat 21g • sat. fat 10g
- chol. 308mg • sod. 461mg • calc. 121mg
- fiber 1g

HOLLANDAISE SAUCE

This sauce is for more than just eggs, serve it over a plate of steamed vegetables like asparagus.

Makes about 1 cup

- 4 egg yolks
- 1 tablespoon lemon juice
- 1/2 cup melted butter, kept warm
- 1/2 to 3/4 teaspoon kosher salt
- pinch ground white pepper
- pinch cayenne
- water, to thin if necessary

1. In a medium bowl, whisk yolks and lemon juice until just thickened. Place the bowl over a pot of simmering, NOT boiling, water; while whisking constantly, whisk the mixture until it has increased in volume and has thickened, about 8 to 10 minutes. The eggs must not cook, so if it seems as though the mixture is getting above body temperature, whisk the mixture off of the heat a bit, and, then place back onto the pot of water.
2. Once thickened, slowly whisk in the melted butter until completely combined. Stir in spices. If sauce is too thick, thin out with some water or extra lemon juice.
3. Use immediately.

CONTINUED...

Nutritional information per serving:

Calories 128 (94% from fat)

- carb. 0g • pro. 1g • fat 13g • sat. fat 8g
- chol. 122mg • sod. 152mg • calc. 11mg
- fiber 0g

3-EGG OMELETS

We give you the formula for the perfect fluffy omelet. While there are a few types listed, be creative and throw in your favorite vegetables or cooked meats.

Each make 1 serving

PLAIN EGG OMELET

nonstick cooking spray

- 3 large eggs
- ¼ cup reduced fat milk
- pinch kosher salt
- pinch freshly ground black pepper

CHEESE AND CHIVES

nonstick cooking spray

- 3 large eggs
- 3 tablespoons reduced fat milk
- 2 tablespoons shredded cheese
- 1 tablespoon chopped chives
- pinch kosher salt
- pinch freshly ground black pepper

SPINACH AND GOAT CHEESE

nonstick cooking spray

- 3 large eggs
- 2 tablespoons reduced fat milk
- 5 – 6 large spinach leaves,
finely chopped
- pinch kosher salt
- pinch freshly ground black pepper
- 1 tablespoon goat cheese, crumbled
- 2 teaspoons grated Parmesan

PEPPER AND ONION

nonstick cooking spray

- 3 large eggs
- 2 tablespoons reduced fat milk
- 2 tablespoons finely chopped bell pepper
- 1 tablespoon finely chopped onion
- pinch kosher salt
- pinch freshly ground black pepper
- 1 tablespoon shredded Cheddar

HAM & SWISS

nonstick cooking spray

- 3 large eggs
 - 2 tablespoons reduced fat milk
 - pinch freshly ground black pepper
 - 1 tablespoon chopped, cooked ham
 - 2 tablespoons shredded Swiss
1. Lightly coat the omelet pan with nonstick cooking spray.
 2. Whisk together the eggs, milk, salt (if using) and pepper.
 3. If using vegetables or meat, put those in the greased omelet pan. Top with the egg mixture, then finish with any fresh herbs and/or cheese.
 4. Fill the Egg Central appliance measuring cup with water up to the Omelet line; pour into the Egg Central appliance base, fitted with the egg tray. Place the filled omelet pan on top of the tray. Cover and switch on.
 5. Once tone sounds, omelet is ready to enjoy. Switch off and carefully remove cover. Serve immediately.

Nutritional information per omelet (plain):

Calories 243 (58% from fat)

- carb. 4g • pro. 21g • fat 15g • sat. fat 5g
- chol. 563mg • sod. 337mg • calc. 152mg
- fiber 0g

*Nutritional information per omelet
(cheese and chives):*

- Calories 301 (61% from fat)
- carb. 4g • pro. 24g • fat 20g • sat. fat 8g
- chol. 577mg • sod. 425mg • calc. 257mg
- fiber 0g

*Nutritional information per omelet
(spinach and goat cheese):*

- Calories 297 (60% from fat)
- carb. 4g • pro. 25g • fat 19g • sat. fat 8g
- chol. 571mg • sod. 452mg • calc. 222mg
- fiber 0g

*Nutritional information per omelet
(pepper and onion):*

- Calories 280 (58% from fat)
- carb. 6g • pro. 23g • fat 18g • sat. fat 7g
- chol. 570mg • sod. 382mg • calc. 207mg
- fiber 0g

*Nutritional information per omelet
(ham and Swiss):*

- Calories 310 (59 % from fat)
- carb. 5g • pro. 27g • fat 20g • sat. fat 8g
- chol. 581mg • sod. 406mg • calc. 259mg
- fiber 0g

CHOCOLATE CHIP BREAD PUDDING

Bread pudding for two – this is delicious when paired with vanilla ice cream or freshly whipped cream.

Makes 2 servings

nonstick cooking spray (or 1
tablespoon softened butter)

- 1 cup ½-inch cubed challah bread (or you may use a sweet roll, such as brioche, or a croissant if you do not want to purchase an entire loaf of challah bread)
- ½ cup reduced fat milk
- 1 large egg
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- pinch table salt
- 1 tablespoon granulated sugar
- 2 – 3 tablespoons semisweet chocolate chips

1. Lightly coat the omelet pan with nonstick cooking spray or butter.

2. Place bread cubes in a medium bowl. Reserve.
3. In a large liquid measuring cup, combine the milk, egg, vanilla, salt and sugar. Whisk to combine. Pour mixture over the reserved bread cubes. Add chocolate chips; stir to combine.
4. Fill the Egg Central appliance measuring cup with water up to the Omelet line; pour into the Egg Central appliance base, fitted with the egg tray. Carefully pour the bread pudding ingredients into the prepared omelet pan. Place the omelet pan on the egg tray, cover and turn unit on.
5. Once the tone sounds, the bread pudding is ready to enjoy. Switch off and carefully remove cover. Serve immediately.
Note: The bread pudding will deflate some when the cover is removed; this is normal.

Nutritional information per serving:

- Calories 270 (31% from fat)
- carb. 38g • pro. 9g • fat 9g • sat. fat 4g
- chol. 116mg • sod. 225mg • calc. 122mg
- fiber 1g

Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart (“Cuisinart”) warrants that the Cuisinart® Egg Central® (“Product”) will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of three (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or nonhousehold uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of god or other events beyond Cuisinart’s control;
- Though necessary repairs and maintenance might be performed by any company, damage caused by you or any nonauthorized third party may void this Limited Warranty;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit the website <https://cuisinart.com/register-your-product.html> 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 Limited Warranty will be the date of manufacture.

HASSLE-FREE WARRANTY

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart’s control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

The three (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) 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 with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

Notes:

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; utilice los mangos/asas/asa y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato se cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. NO toque el agua.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilice 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; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
10. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde se pueda jalar o tropezar.
12. Para evitar los riesgos de daño al cable, incendio o electrocución, no permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluso hornillas.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufar este en la toma de corriente. Siempre apague el aparato, poniendo los controles en "OFF", antes de desenchufarlo.
16. No sumerja el aparato durante el uso, ni lo haga funcionar en agua corriente.
17. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete.
Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.
Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



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

USO DE EXTENSIONES

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

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

Se podrá usar una extensión eléctrica aprobada, siempre que la clasificación nominal de la extensión sea por lo menos igual a la del aparato y que la extensión se coloque sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

PRECAUCIÓN

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la base.
NOTA: la base no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/cambiada por el usuario.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal autorizado.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de especificaciones técnicas del aparato coincida con el voltaje de su casa.
- Nunca limpie el aparato con productos/ materiales abrasivos ni utensilios duros.

	ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA-NO LO ABRA	
ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME EL CUERPO 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.		

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	18
Instrucciones de desembalaje	20
Piezas y características	21
Instrucciones de ensamble	22
Instrucciones de operación	22
Consejos y Sugerencias.	24
Limpieza y mantenimiento	25
Recetas	26
Garantía	30

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Abra la caja y retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Alce el inserto de cartón y retire el aparato de la caja, agarrándolo firmemente por los costados y alzándolo hacia arriba.
4. Saque el resto del material de embalaje.
5. Retire todas las piezas de la caja y quite el material de embalaje que las envuelve. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección “Piezas y características” están incluidas antes de tirar el material de embalaje.
6. Quite las etiquetas promocionales pegadas al cuerpo del aparato y en los accesorios.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Tapa

Elegante tapa de acero inoxidable con respiraderos de vapor.

2. Bandeja de cocción superior

Capacidad de hasta 3 huevos enteros para preparar huevos duros, "mollet" o pasados por agua.

3. Bandeja de escalfado

Permite escalfar hasta 4 huevos a la vez.

4. Bandeja para tortilla de huevos

Permite preparar tortillas de 3 huevos.

5. Bandeja de cocción inferior

Capacidad de hasta 7 huevos enteros para preparar huevos duros, "mollet" o pasados por agua.



6. Base

Resistencia de acero inoxidable para una fácil limpieza.

7. Indicador luminoso

Se ilumina al encender ("ON") el aparato. Se apaga al apagar ("OFF") el aparato.

8. Botón de encendido/apagado y señal sonora

Al final de la cocción, la unidad emitirá un pitido continuo hasta que la apague manualmente.

9. Hueveras

Dos hueveras, para servir los huevos en su cáscara.

10. Vaso medidor con aguja para pinchar los huevos

Las líneas en del vaso indican la cantidad de agua necesaria para cocer duros, "mollet" o pasados por agua, tortillas de huevos y huevos escalfados. La aguja permite pinchar los huevos para evitar que la cáscara se agriete durante la cocción.

NOTA: LA AGUJA PARA PINCHAR HUEVOS ES MUY PUNTIAGUDA; TENGA CUIDADO AL RETIRAR LA CUBIERTA PROTECTORA.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Ensamblaje del cuecehuevos Cuisinart® Egg Central® para cocer huevos duros, “mollet” o pasados por agua:

1. Lave todas las piezas removibles en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas (bandeja superior solamente) antes de cada uso. **PRECAUCIÓN:** la aguja para pinchar huevos ubicada debajo del vaso medidor es muy puntiaguda.

NUNCA sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido. El cuerpo del aparato puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido. Véase la sección “Limpieza y mantenimiento” para más información.

2. Seque cuidadosamente todas las piezas y colóquelas al lado de la unidad, o guárdela hasta el momento de usar.
3. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
4. Coloque la bandeja de cocción inferior en la base. El lado estriado de las asas debe apuntar hacia arriba.
5. Coloque la tapa de acero inoxidable encima de la bandeja de cocción.
6. Conecte el cable a una toma de corriente. Su cuecehuevos está listo.

Ensamblaje del cuecehuevos Cuisinart® Egg Central® para preparar tortilla de huevos o huevos escalfados:

1. Lave todas las piezas removibles en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas (bandeja superior solamente) antes de cada uso. **PRECAUCIÓN:** la aguja para pinchar huevos ubicada debajo del vaso medidor es muy puntiaguda.

NUNCA sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido. La base puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido. Véase la sección “Limpieza y mantenimiento” para más información.

2. Seque cuidadosamente todas las piezas y colóquelas al lado de la unidad, o guárdela hasta el momento de usar.

3. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
4. Coloque la bandeja de cocción inferior en la base. El lado estriado de las asas debe apuntar hacia arriba.
5. Elija la bandeja adecuada y coloque esta sobre la bandeja de cocción inferior.
6. Coloque la tapa de acero inoxidable encima de la bandeja de cocción.
7. Conecte el cable a una toma de corriente. Su cuecehuevos está listo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

HUEVOS DUROS, “MOLLET” O PASADOS POR AGUA:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y otras piezas removibles.
3. Decida qué tipo de huevos desea preparar. Llene el vaso medidor con agua hasta la línea que corresponde al tipo de huevos que desea cocer: **HARD** (para huevos duros), **MEDIUM** (para huevos “mollet”) o **SOFT** (para huevos pasados por agua). Para mejores resultados, utilice agua destilada, ya que el agua de la llave puede contener minerales que pueden causar decoloraciones en los huevos.

NOTA: ajuste la cantidad de agua al gusto, dependiendo de cómo le gustan sus huevos.

4. Vierta el agua en la base.
5. Enjuague los huevos que desea cocer. **Nota:** puede cocer hasta 10 huevos a la vez.
6. Coloque la bandeja de cocción inferior en la base. El lado estriado de las asas debe apuntar hacia arriba.
7. Pinche la parte ancha de cada huevo con la aguja ubicada debajo del vaso medidor y coloque los huevos en la bandeja. Enjuague la aguja después de cada uso. **NOTA:** para cocer más de 7 huevos (hasta 10 huevos al total), coloque la

bandeja de cocción superior en el centro de la bandeja de cocción inferior, dejando que repose cuidadosamente sobre los huevos. Pinche cada huevo antes de colocarlos en la bandeja de cocción superior.

8. Cierre la tapa y deslice el interruptor hacia "ON"; el indicador luminoso se encenderá.
9. Al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido continuo y el indicador luminoso se apagará.
NOTA: el tiempo de cocción variará según la cantidad de huevos y la consistencia deseada.
10. Para apagar el aparato, deslice el botón de encendido/apagado hacia "OFF".
NOTA: si el interruptor no está en la posición "OFF", la unidad se volverá a encender automáticamente después de enfriarse.
11. Saque los huevos de la unidad inmediatamente y páselos por agua fría para evitar que se recuezan.
12. Los huevos están listos para servirse.

PARA COCER MÁS HUEVOS:

1. Quite los residuos de minerales de la placa calentadora con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco.
2. Repita los pasos 1 a 12.
NOTA: el tiempo de cocción variará ligeramente según la cantidad de huevos, su tamaño, su temperatura, la temperatura del agua, la cantidad de agua, la altitud y el tiempo que los huevos permanecen en la unidad después del ciclo de cocción.

HUEVOS ESCALFADOS:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y otras piezas removibles.
3. Llene el vaso medidor con agua hasta la línea "POACHED/MEDIUM". Para mejores resultados, utilice agua destilada, ya que el agua de la llave

puede contener minerales que pueden causar decoloraciones en los huevos.
NOTA: ajuste la cantidad de agua al gusto, dependiendo de cómo le gustan sus huevos.

4. Vierta el agua en la base.
 5. Engrase levemente la bandeja de escalfado con mantequilla o spray vegetal.
 6. Rompa un huevo en cada compartimiento de la bandeja (puede escalfar hasta cuatro huevos a la vez).
 7. Coloque la bandeja de cocción inferior en la base. El lado estriado de las asas debe apuntar hacia arriba.
 8. Coloque la bandeja de escalfado sobre la bandeja de cocción inferior.
 9. Cierre la tapa y deslice el interruptor hacia "ON"; el indicador luminoso se encenderá.
 10. Cuando el líquido se haya evaporado por completo, los huevos estarán listos.
NOTA: 1 a 4 huevos se cocinarán en aproximadamente 9½ minutos.
 11. Al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido continuo y el indicador luminoso se apagará.
 12. Para apagar el aparato, deslice el botón de encendido/apagado hacia "OFF".
NOTA: si el interruptor no está en la posición "OFF", la unidad se volverá a encender automáticamente después de enfriarse.
 13. Saque los huevos de la unidad inmediatamente para evitar que se recuezan.
 14. Utilice una pequeña espátula para retirar los huevos escalfados de la bandeja.
- ### TORTILLA DE HUEVOS:
1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
 2. Retire la tapa y otras piezas removibles.
 3. Llene el vaso medidor con agua hasta la línea "OMELET/HARD". Para mejores resultados, utilice agua destilada, ya

que el agua de la llave puede contener minerales que pueden causar decoloraciones en los huevos. **NOTA:** ajuste la cantidad de agua al gusto, dependiendo de cómo le gustan sus huevos.

4. Vierta el agua en la base.
5. Engrase levemente la bandeja para tortilla de huevos con mantequilla o spray vegetal.
6. Rompa hasta 3 huevos en un tazón y bátalos. Vierta los huevos batidos en la bandeja para tortilla de huevos (véase la página 9 para sugerencias).
7. Coloque la bandeja de cocción inferior en la base. El lado estriado de las asas debe apuntar hacia arriba.
8. Coloque la bandeja para tortilla de huevos sobre la bandeja de cocción inferior.
9. Cierre la tapa y deslice el interruptor hacia “ON”; el indicador luminoso se encenderá.
10. Cuando el líquido se haya evaporado por completo, la tortilla de huevo estará lista.
11. Al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido continuo y el indicador luminoso se apagará.
12. Para apagar el aparato, deslice el botón de encendido/apagado hacia “OFF”. **NOTA:** si el interruptor no está en la posición “OFF”, la unidad se volverá a encender automáticamente después de enfriarse.
13. Saque la tortilla de huevos de la unidad inmediatamente para evitar que se recueza.
14. Utilice una pequeña espátula para sacar la tortilla de huevos de la bandeja.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Refrigere los huevos hasta el momento de usar. Siempre use huevos fríos; huevos a temperatura ambiente se recocerán.

- Guarde los huevos en su caja para evitar que se sequen y absorban olores del refrigerador.
- Los huevos deben ser colocados en su caja con la parte ancha hacia arriba; esto ayudará a mantenerlos frescos por más tiempo y a que las yemas se mantengan en el centro. Este es el mejor método para conservar huevos.
- Antes de cocer huevos duros, “mollet” o pasados por agua, pinche un lado de los huevos para evitar que la cáscara se agriete durante la cocción. Siempre pinche la parte más ancha de la cáscara.
- ¿No sabe si los huevos están frescos? Colóquelos en un tazón lleno de agua fría con sal. Si se hunden, están frescos; si flotan, no lo están.
- Siempre lave los huevos antes de cocerlos en su cáscara.
- Enfríe los huevos duros en agua fría inmediatamente después de cocerlos para evitar que se recuezan (lo que formaría un anillo verde alrededor de la yema). Retire los huevos con pinzas y colóquelos en un colador. Páselos por agua fría hasta que estén lo suficientemente fríos como para poder tocarse. También los puede colocar en un tazón lleno de agua helada.
- Para pelar los huevos fácilmente, hágalos rodar suavemente sobre la encimera, presionando suavemente con la palma de la mano para romper la cáscara. Empiece a pelar los huevos del lado más ancho.
- Los huevos duros se conservarán por hasta una semana si están en su cáscara y debidamente refrigerados. Los huevos duros pelados deben ser utilizados inmediatamente.
- Los huevos duros que han sido coloreados y utilizados como decoraciones no deben ser consumidos. Disfrute de su colorida decoración y luego tírelos.
- Para servir huevos pasados por agua o huevos “mollet” fuera de su cáscara,

rompa la cáscara en el centro del huevo con un cuchillo. Utilice una cuchara para sacar el huevo y colocarlo en un plato o sobre una tostada.

- Para servir huevos pasados por agua o huevos “mollet” en una huevera, coloque el huevo en la huevera, la punta del huevo apuntando hacia abajo. Corte la parte ancha del huevo a una pulgada (2.5 cm) de la extremidad con un cuchillo o tijeras para huevos. Coma el huevo directamente en la cáscara, usando una cucharita, o sírvalo con tiras de pan tostado para sumergir en la yema.
- Utilice el vaso medidor provisto como guía. Si sus huevos le gustan más cocinados, utilice más agua. Si sus huevos le gustan menos cocinados, utilice menos agua. Este consejo es particularmente útil para preparar huevos escalfados, pero también puede resultar útil para cocer otros tipos de huevos.
- Los huevos escalfados pueden cocerse con anticipación y recalentarse. Para esto, utilice un poco menos agua para cocerlos y colóquelos inmediatamente en el refrigerador después de la cocción para que se enfríen. Para recalentarlos, colóquelos en un tazón de agua tibia, y luego colóquelos en un plato forrado con varias capas de papel absorbente.
- Antes de usar la bandeja de escalfado o la bandeja para tortilla de huevos, engrase ligeramente la bandeja con mantequilla, aceite vegetal o spray vegetal.
- Véase nuestras recetas de tortillas de huevos en la página 9. Sea creativo y utilice sus rellenos favoritos. Empiece con 3 huevos, añada 2 a 3 cucharadas de leche o agua, y luego agregue hasta 3 cucharadas de los vegetales, del queso o de los condimentos deseados.
- La bandeja para tortilla de huevos también puede usarse para otras recetas. Por ejemplo, pruebe nuestro delicioso budín de chocolate, o invente

su propia receta, sustituyendo los ingredientes pero usando las mismas cantidades. Intente preparar tostadas francesas con pan en rebanadas o en cubitos y huevos, leche, canela, vainilla, etc.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.

Lave las piezas removibles en agua jabonosa tibia, o en la bandeja superior del lavavajillas.

Limpie la placa calentadora con un paño ligeramente humedecido. Quite los residuos de minerales de la placa calentadora con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco. El vinagre también actuará como agente antibacteriano. **PRECAUCIÓN:** la base estará extremadamente caliente después del uso. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiar o manipularla.

NOTA: si no limpia la placa calentadora con vinagre de manera regular, los minerales naturalmente presentes en el agua se acumularán y ocasionarán decoloración en la cáscara de los huevos. La decoloración de la cáscara no afectará el sabor de los huevos.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido. NO lo sumerja en agua.

Guarde el cable en el espacio debajo de la unidad.

Guarde las bandejas, el vaso medidor y las hueveras adentro del aparato.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RECETAS

HUEVOS RELLENOS

El entremés por excelencia.

Rinde 20 porciones

- 10 huevos duros grandes, ligeramente enfriados*
- $\frac{1}{3}$ taza (80 ml) de mayonesa
- $1\frac{1}{4}$ cucharaditas de mostaza de Dijon
- $1\frac{1}{4}$ cucharaditas de jugo de limón fresco
- $1\frac{1}{4}$ cucharaditas de salsa Worcestershire
- $2\frac{1}{2}$ cucharadas de alcaparras, escurridas
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher
- 2 pizcas de pimienta negra o blanca recién molida

1. Pelar los huevos duros y cortarlos cuidadosamente a la mitad. Colocar las mitades de clara sobre una superficie limpia.
2. Poner las yemas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal; procesar por 45 a 60 segundos.
3. Agregar el resto de los ingredientes y procesar, pulsando, por 45 a 60 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Probar y ajustar la sazón al gusto.
4. Colocar cuidadosamente el relleno en las claras, o, para una presentación más hermosa, utilizar una manga pastelera con una punta en forma de estrella. Llenar la manga pastelera con el relleno y formar una "rosa" en el centro de cada clara. Rociar con páprika antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 63 (77 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 94 mg • Sodio 135 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g

* Véase los consejos para enfriar los huevos en la página 5.

ENSALADA DE HUEVOS

Esta ensalada de huevos básica es perfecta para preparar sándwiches. Se le puede añadir cebolleta o chalote, pepinillos, tomates secados al sol o hierbas frescas.

Rinde aproximadamente 3 tazas (475 ml)

- 10 huevos duros, enfriados
- 1 rama de apio de aproximadamente 4 pulgadas (10 cm), en rodajas de 1 pulgada (2.5 cm)
- $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de mayonesa
- 3 cucharaditas de mostaza de Dijon
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de pimienta negra o blanca recién molida

NOTA: puede preparar la ensalada de huevos en una procesadora de alimentos, para que sea cremosa, o picarla para preparar sándwiches. Ambas versiones son deliciosas – usted decida cuál prefiere.

PREPARACIÓN CON PROCESADORA DE ALIMENTOS

1. Pelar los huevos. Cortar los huevos en cuartos y reservarlos.
2. Colocar el apio en el bol de una procesadora de alimentos, equipada con cuchilla picadora. Pulsar 5 a 10 veces para picar; raspar el bol. Agregar el huevo y pulsar 3 o 4 veces.
3. Agregar la mayonesa, la mostaza, la sal y la pimienta. Pulsar 10 a 20 veces, hasta obtener una mezcla homogénea.

PREPARACIÓN SIN PROCESADORA DE ALIMENTOS

1. Pelar los huevos. Cortar los huevos a la mitad, y luego en cubitos de $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ pulgada (5 mm a 10 mm). Reservar, en un tazón grande.
2. Picar el apio en pedazos del mismo tamaño que los cubitos de huevo. Colocarlos en el tazón, junto con los huevos.
3. Agregar los ingredientes restantes y revolver suavemente para mezclar.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ½ taza:
Calorías 256 (81 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 11 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 317 mg • Sodio 349 mg • Calcio 50 mg • Fibra 0 g

HUEVOS BENEDICTINOS

Este desayuno-almuerzo típico les encantará a todos sus invitados.

Rinde 4 porciones

- 4 lonchas de tocino canadiense
- 4 huevos escalfados
- 2 “muffins” ingleses, partidos a la mitad y tostados
- ½ taza (120 ml) de salsa holandesa (receta a continuación)

1. Poner una salteadora grande a calentar a fuego medio-alto. Cocinar el tocino canadiense, volteándolo una vez, durante 2 a 4 minutos por lado. Mantener caliente.
2. Colocar una lonja de tocino canadiense sobre cada mitad de “muffin”. Cubrir con un huevo escalfado y aproximadamente 2 cucharadas de salsa holandesa.

Información nutricional por porción:

Calorías 293 (61 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 14 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 318 mg • Sodio 634 mg • Calcio 69 mg • Fibra 1 g

HUEVOS FLORENTINOS

Sabroso desayuno, tanto con espinaca como con escarola.

Rinde 4 porciones

- 4 tazas llenas (120 g) de espinaca
- ½–1 cucharada de aceite de oliva
- 4 huevos escalfados
- 2 “muffins” ingleses, partidos a la mitad y tostados
- ½ taza (120 ml) de salsa holandesa (receta a continuación)

1. Calentar el aceite de oliva a fuego medio,

en una salteadora grande. Agregar la espinaca poco a poco. Cocinar hasta que esté suave y que adquiera un color vivo. Mantener caliente.

2. Repartir la espinaca sobre cada mitad de “muffin”. Cubrir con un huevo escalfado y aproximadamente 2 cucharadas de salsa holandesa.

3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 291 (64 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 11 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 308 mg • Sodio 461 mg • Calcio 121 mg • Fibra 1 g

SALSA HOLANDESA

Esta salsa es ideal para servir con huevos, pero también con vegetales al vapor (p. ej. espárragos).

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- ½ taza (115 g) de mantequilla derretida, caliente
- ½–¾ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta blanca recién molida
- 1 pizca de pimienta de Cayena
- Agua para diluir si es necesario

1. Colocar las yemas y el jugo de limón en un tazón mediano; mezclar, batiendo, hasta que la mezcla empiece a espesarse. Colocar el tazón en una cacerola con agua caliente (NO hirviendo) y calentar por 8 a 10 minutos, batiendo constantemente, hasta que la mezcla esté más espesa y voluminosa. Los huevos no deben cocerse. Si le parece que la mezcla se está poniendo demasiado caliente, retirarla del agua durante unos minutos.
2. Una vez que la mezcla está espesa, agregar la mantequilla derretida y seguir batiendo hasta que esté completamente incorporada. Agregar las especias. Si la salsa es muy espesa, agregar un poco de

agua o de jugo de limón.

3. Usar inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 128 (94 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 1 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 122 mg • Sodio 152 mg • Calcio 11 mg • Fibra 0 g

TORTILLA DE TRES HUEVOS

Esta es la fórmula para una tortilla de huevos suave y ligera perfecta. Esperamos que estos ejemplos le inspiren. Sea creativa/o y agregue sus vegetales o carnes cocidas favoritas.

Rinde 1 porción

TORTILLA DE HUEVOS SIMPLE

Spray vegetal

- 3 huevos grandes
- ¼ taza (60 ml) de leche baja en grasa/semidescremada
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

QUESO Y CEBOLLINOS

Spray vegetal

- 3 huevos grandes
- 3 cucharadas de leche baja en grasa/semidescremada
- 2 cucharadas de queso rallado
- 1 cucharada de cebollinos (“chives”) picados
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

ESPINACA Y QUESO DE CABRA

Spray vegetal

- 3 huevos grandes
- 2 cucharadas de leche baja en grasa/semidescremada
- 5–6 hojas grandes de espinaca, finamente picadas
- 1 pizca de sal kosher

- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de queso de cabra desmenuzado
- 2 cucharaditas de queso Parmesano rallado

PIMIENTO Y CEBOLLA

Spray vegetal

- 3 huevos grandes
- 2 cucharadas de leche baja en grasa/semidescremada
- 2 cucharadas de pimienta dulce finamente picado
- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de queso Cheddar rallado

JAMÓN Y QUESO SUIZO

Spray vegetal

- 3 huevos grandes
 - 2 cucharadas de leche baja en grasa/semidescremada
 - 1 pizca de pimienta negra recién molida
 - 1 cucharada de jamón cocido picado
 - 2 cucharadas de queso suizo rallado
1. Engrasar ligeramente la bandeja para tortilla de huevos con spray vegetal.
 2. Mezclar, batiendo, los huevos, la leche, la sal y la pimienta.
 3. Si la receta incluye vegetales, colocar los vegetales en la bandeja engrasada. Cubrir con la mezcla de huevos y cualquier hierba fresca o queso.
 4. Llenar el vaso medidor con agua hasta la línea “OMELET”. Verter el agua en la base e instalar la bandeja de cocción inferior. Colocar la bandeja para tortilla de huevos llena encima de la bandeja inferior. Cerrar la tapa y encender el aparato.
 5. Cuando suene la señal sonora, la tortilla está lista. Apagar el aparato y retirar

cuidadosamente la tapa.
Servir inmediatamente.

Información nutricional por tortilla (simple):
Calorías 243 (58 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 21 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 563 mg • Sodio 337 mg • Calcio 152 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (queso y cebollinos):
Calorías 301 (61 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 24 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 577 mg • Sodio 425 mg • Calcio 257 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (espinaca y queso de cabra):
Calorías 297 (60 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 25 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 571 mg • Sodio 452 mg • Calcio 222 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (pimiento y cebolla):
Calorías 280 (58 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 23 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 570 mg • Sodio 382 mg • Calcio 207 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (jamón y queso suizo):
Calorías 310 (59 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 27 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 581 mg • Sodio 406 mg • Calcio 259 mg • Fibra 0 g

BUDÍN DE CHISPAS DE CHOCOLATE

Budín de pan para dos personas – delicioso con helado de vainilla o crema batida fresca.

Rinde 2 porciones

Spray vegetal o mantequilla a temperatura ambiente

- 1 taza (80 g) de cubos de pan Jalá (“Challah”) u otro pan dulce denso como panecillo, bollo/“brioche” o “croissant”
- ½ taza (120 ml) de leche baja en grasa/ semidescremada
- 1 huevo grande

- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
 - 1 pizca de sal
 - 1 cucharada de azúcar granulada
 - 2–3 cucharadas de chispas de chocolate semidulce
1. Engrasar ligeramente la bandeja para tortilla de huevos con spray vegetal o mantequilla.
 2. Colocar los cubos de pan en un tazón mediano. Reservar.
 3. Colocar la leche, el huevo, la vainilla, la sal y el azúcar en una taza de medir grande. Revolver, batiendo. Verter la mezcla por encima de los cubos de pan. Agregar las chispas de chocolate y revolver para mezclar.
 4. Llenar el vaso medidor con agua hasta la línea “OMELET”. Verter el agua en la base e instalar la bandeja de cocción inferior. Verter la mezcla cuidadosamente en la bandeja para tortilla de huevos. Colocar la bandeja para tortilla de huevos encima de la bandeja de cocción inferior. Cerrar la tapa y encender el aparato.
 5. Cuando suene la señal sonora, el budín está listo. Apagar el aparato y retirar cuidadosamente la tapa. Servir inmediatamente.
Nota: el budín se desinflará ligeramente al abrir la tapa; esto es normal.

Información nutricional por porción:
Calorías 270 (31 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 9 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 116 mg • Sodio 225 mg • Calcio 122 mg • Fibra 1 g

Garantía

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la máquina para hacer helados Egg Central® de Cuisinart® estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios, los daños causados por usted o por terceros no autorizados pueden anular esta Garantía Limitada;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.com/register-your-product.html> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. 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.

GARANTÍA SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta

Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/> o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Cuisinart lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

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 de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS

TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTenga EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
25CE94369

IB-11244-ESP-D

Notes:
