

West Bend®

EGG COOKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

Important Safeguards.....	2
Using Your Egg Cooker.....	3
Cleaning Your Egg Cooker.....	5
Recipes	5
Warranty.....	6

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING YOUR EGG COOKER



Before using your Egg Cooker, clean the entire unit according to the cleaning instructions. Wash all loose parts in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. Do not immerse heating base in water.

You can poach up to 4 eggs or hard-cook /soft-cook up to 7 eggs. Cooking times will vary depending on the size of the egg. To get the best results, use the measuring cup included with the egg cooker which has water level markings to use as a guide. These amounts are approximate and can be varied to suit individual preferences. Use less water for softer cooked eggs and more water for harder cooked eggs.

TO POACH EGGS:

1. Place the egg cooker base on a dry, level surface. Use the soft cooked water level markings on the measuring cup to determine the amount of water for the number of eggs being cooked. Example: For 1 poached egg fill water to the 7 mark on the measuring cup; for 4 poached eggs, fill water to the 5 mark. **Note:** The more eggs you are poaching the more water you should use.
2. With the switch set to "OFF", pour the recommended amount of cold water into the egg cooker base. Place the cooking rack into the base.
3. Lightly butter or oil the poaching cups to be used. Place the poaching pan on top of the cooking rack in the egg cooker base. **ALWAYS PLACE THE POACHING PAN ON THE COOKING RACK.** Be sure to position the poaching pan onto the cooking rack so that it is level. Break one egg into each cup.
4. Place the cover onto the egg cooker base and plug the appliance into a 120-volt, AC electrical outlet. Turn the switch to "ON". The "ON" light will glow indicating the cooking process has begun. **Note:** Do NOT remove the cover from the base while the eggs are cooking. An audible alert will sound when the eggs are ready, approximately 6 to 8 minutes. Turn the switch to "OFF". Unplug cord from electrical outlet. Use hot pads or oven mitts to remove the cover and poaching pan. Slide the eggs out of the cups with a smooth-edged utensil. Serve immediately to prevent overcooking.
5. Allow the egg cooker to cool completely before discarding any remaining water from the base and before cleaning.

TO SOFT-COOK EGGS:

1. Place the egg cooker on a dry, level surface. Use the soft cooked water level markings on the measuring cup to determine the amount of water for the number of eggs being cooked. Example: If soft cooking 7 eggs, fill the measuring cup to the 7 mark.
2. With the switch set to "OFF", pour the recommended amount of cold water into the egg cooker base. The recommended amount of water will provide eggs with soft yolks and cooked egg whites.
3. Place the cooking rack onto the base. Pierce the large end of each egg with the pin that is attached to the bottom of the measuring cup. This will help prevent the shell from cracking while the eggs are cooking. Place the eggs, pierced-end up onto the cooking rack.
4. Place the cover onto the egg cooker base and plug appliance into a 120 volt, AC electrical outlet. Turn the switch to "ON". The "ON" light will glow indicating the cooking process has begun. **Note:** Do NOT remove the cover from the base while the eggs are cooking. An audible alert will sound when the eggs are ready, after approximately 11 to 13 minutes. Turn the switch to "OFF". Unplug the cord from the electrical outlet. Use hot pads or oven mitts to remove the cover and cooking rack. Serve immediately to prevent overcooking. Eggs may be rinsed briefly with cold water while in the cooking rack for easy handling.
5. Allow the egg cooker to cool completely before discarding any remaining water from the base and before cleaning.

TO HARD-COOK EGGS:

1. Place the egg cooker on a dry, level surface. Use the hard cooked water level markings on the measuring cup to determine the amount of water for the number of eggs being cooked. Example: If hard cooking 7 eggs, fill the measuring cup to the 7 mark on the hard cooked-side of the measuring cup.
2. With the switch set to "OFF", pour the recommended amount of cold water into the egg cooker base. **Note:** When cooking more eggs, less water is used.
3. Place the cooking rack onto the base. Pierce the large end of each egg with the pin that is attached to the bottom of the measuring cup. This will help prevent the shell from cracking while the eggs are cooking. Place the eggs, pierced-end up onto the cooking rack.
4. Place the cover onto the egg cooker base. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet. Turn the switch to "ON". The "ON" light will glow indicating the cooking process has begun. **Note:** Do NOT remove the cover from the base while the eggs are cooking. An audible alert will sound when the eggs are ready, after approximately 13 to 17 minutes. Turn the switch to "OFF." Unplug the cord from the electrical outlet. Use hot pads or oven mitts to remove the cover and cooking rack. Eggs may be rinsed briefly with cold water while in the cooking rack for easy handling. For easy peeling, crack the shell all over by tapping on a hard surface. Hard-cooked eggs may be refrigerated for up to 4 weeks.
5. Allow the egg cooker to cool completely before discarding any remaining water from the base and before cleaning.
 - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

CLEANING YOUR EGG COOKER

To ensure optimal performance clean your Egg Cooker after each use. Wash the cover, poaching pan, cooking rack, and measuring cup in warm, soapy water, rinse and dry. The cover, poaching pan and cooking rack may be cleaned in an automatic dishwasher, top rack only, however the underside of the poaching pan will discolor which is normal and does not affect its use in cooking eggs. **DO NOT CLEAN THE MEASURING CUP IN AN AUTOMATIC DISHWASHER, AS DAMAGE WILL OCCUR.** Use caution around the piercing pin in the bottom of the measuring cup when cleaning.

Wipe the egg cooker base with a damp cloth and dry.

Place the cooking rack, poaching pan, measuring cup, and cord inside the egg cooker for compact storage.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

Deviled Eggs

- | | |
|--|---|
| 8 hard-cooked eggs, shelled and halved | ½ tsp. salt |
| 1 tbsp. lemon juice or vinegar | 2 dashes hot pepper sauce |
| 1 tsp. prepared mustard | 3 to 4 tbsp. mayonnaise or salad dressing |
| 1 tsp. Worcestershire sauce | |
1. Remove the yolks from the eggs and mash. In a small mixing bowl, combine the remaining ingredients and mix well.
 2. Refill the egg whites with the egg yolk mixture. Sprinkle with paprika if desired. Makes 16 deviled eggs.

Deviled Egg Variations: Follow the Deviled Egg recipe adding any of the ingredients listed below to the yolk mixture.

Ham: ¼ cup finely chopped cooked ham

Bacon: ¼ cup crumbled cooked bacon, about 2 slices

Dried Beef: ¼ cup finely chopped dried beef and 1 tbsp. sweet pickle relish

Seafood: ¼ cup finely chopped cooked or canned shrimp, smoked fish, flaked tuna, salmon or crabmeat and a dash of curry powder

Cheese: ¼ cup shredded cheddar cheese

Olive: ¼ chopped green or ripe olives

OBrien: 2 tbsp. finely chopped green pepper, 1 tsp. finely chopped pimento and ½ tsp. instant minced onion

Eggs Benedict

- | | |
|---|--|
| 4 eggs | 4- ¼-inch slices bacon, grilled |
| 2 English muffins split, toasted and buttered | 1 Easy Hollandaise Sauce, recipe below |
1. Poach the eggs in the egg cooker according to the directions.
 2. Place one slice of bacon on each muffin half and top with a poached egg. Spoon 2 tbsp. Hollandaise Sauce over each egg. Garnish with chopped parsley if desired. Makes 4 servings.

Easy Hollandaise Sauce

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| ¼ cup butter or margarine | 1 tbsp. lemon juice |
| 2 egg yolks | 2 tbsp. cream or evaporated milk |
| ¼ tsp. salt | |
1. In a 1-quart saucepan, melt the butter over low heat.
 2. In a small mixing bowl, combine the egg yolks, salt, lemon juice and cream. Mix well. Add the egg mixture to the saucepan, stirring constantly until the mixture is smooth and has the consistency of light cream.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

West Bend®

CUISEUR À ŒUFS ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.registerfocus.com

Précautions importantes.....	2
Utilisation de votre Cuiseur à Œufs Électrique	3
Nettoyage de votre cuiseur à Œufs Électrique	5
Recettes	6
Garantie	7

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

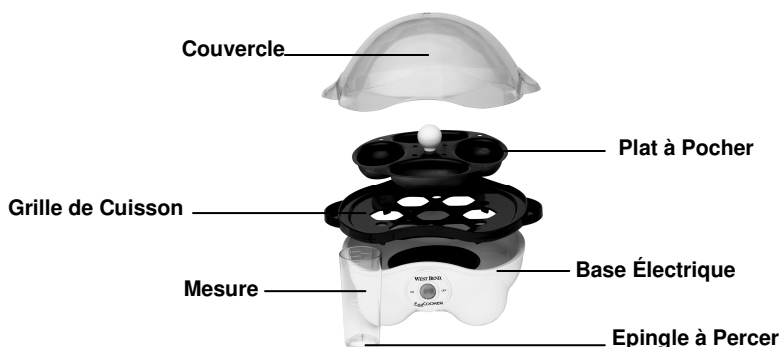
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR A ŒUFS ÉLECTRIQUE



Avant d'utiliser votre cuiseur à œufs électrique, nettoyez totalement l'appareil conformément aux instructions de nettoyage. Lavez toutes les pièces détachables à l'eau tiède savonneuse, rincez-les soigneusement puis séchez-les. N'immergez pas la base chauffante dans l'eau.

Vous pouvez pocher jusqu'à 4 œufs ou cuire jusqu'à 7 œufs durs/mollets. Les durées de cuisson seront variables en fonction de la taille de l'œuf. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la mesure fournie avec le cuiseur à œufs électrique ; celle-ci est pourvue de marques de mesure indiquant le niveau d'eau à utiliser comme référence. Ces quantités sont approximatives et peuvent être modifiées pour s'adapter aux préférences individuelles. Veuillez utiliser moins d'eau pour des œufs mollets et davantage d'eau pour des œufs durs.

POUR Pocher des œufs

1. Veuillez placer la base de l'cuisiseur à œufs électrique sur une surface sèche et plane. Utilisez les marques de niveau d'eau de la mesure correspondant aux œufs mollets afin de déterminer la quantité d'eau correspondant au nombre d'œufs à cuire. Exemple : Pour 1 œuf poché, veuillez remplir la mesure d'eau jusqu'à la marque 7, pour 4 œufs pochés, remplissez d'eau jusqu'à la marque 5. **Remarque** : Plus vous pochez d'œufs, plus vous devriez utiliser d'eau.
2. En positionnant l'interrupteur sur « OFF », versez la quantité recommandée d'eau froide dans la base de l'cuisiseur à œufs électrique. Placez la grille de cuisson à l'intérieur de la base.
3. Beurrez ou huilez légèrement les coupelles à pocher que vous allez utiliser. Placez le plat à pocher au-dessus de la grille de cuisson à l'intérieur de la base de l'appareil. **PLACEZ TOUJOURS LE PLAT A Pocher SUR LA GRILLE DE CUISSON.** Assurez-vous de positionner le plat à pocher sur la grille de cuisson de sorte que celle-ci repose à plat. Cassez un œuf dans chaque coupelle.
4. Placez le couvercle sur la base de l'cuisiseur à œufs électrique. Puis branchez-le à une prise secteur de 120 volts AC. Positionnez l'interrupteur sur « ON ». Le voyant ON s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Remarque** : Ne retirez PAS le couvercle de la base pendant la cuisson des Œufs. Une alarme audible est émise lorsque les œufs sont prêts, au bout d'environ 6 à 8 minutes. Positionnez l'interrupteur sur « OFF ». Débranchez la fiche de la prise secteur. Utilisez des maniques/gants de cuisine pour retirer le couvercle et le plat à pocher. Faites glisser les œufs à l'extérieur des coupelles à l'aide d'un ustensile à bout arrondi. Servez immédiatement afin d'éviter toute cuisson excessive.
5. Laissez l'cuisiseur à œufs électrique refroidir complètement avant de jeter l'eau restant à l'intérieur de la base et avant de nettoyer l'appareil.

POUR Cuire des œufs mollets

1. Veuillez placer l'cuisiseur à œufs électrique sur une surface sèche et plane. Utilisez les marques de niveau d'eau de la mesure correspondant aux œufs mollets afin de déterminer la quantité d'eau correspondant au nombre d'œufs à cuire. Exemple : Si vous cuisez 7 œufs mollets, remplissez la mesure jusqu'à la marque 7.
2. En positionnant l'interrupteur sur « OFF », versez la quantité d'eau froide recommandée à l'intérieur de la base de l'cuisiseur à œufs électrique. L'utilisation de la quantité d'eau recommandée produira des œufs avec des jaunes mous et des blancs cuits.
3. Placez la grille de cuisson sur la base. Percez l'extrémité la plus large de chaque œuf au moyen de l'épingle fixée au bas de la mesure. Ceci contribuera à empêcher la coque de se fissurer pendant la cuisson des œufs. Placez les œufs, côté percé orienté vers le haut, dans la grille de cuisson.
4. Placez le couvercle sur la base de l'cuisiseur à œufs électrique. Puis branchez l'appareil à une prise secteur de 120 volts AC. Positionnez l'interrupteur sur « ON ». Le voyant « ON » s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Remarque** : Ne retirez PAS le couvercle de la base pendant la cuisson des œufs. Une alarme audible est émise lorsque les œufs sont prêts, au bout d'environ 11 à 13 minutes. Positionnez l'interrupteur sur « OFF ». Débranchez la fiche de la prise secteur. Utilisez des maniques/gants de cuisine pour retirer le couvercle et la grille de cuisson. Servez immédiatement afin d'éviter toute cuisson excessive. Vous pouvez rincer rapidement les œufs à l'eau froide pendant qu'ils sont dans la grille de cuisson pour faciliter leur manipulation.
5. Laissez l'cuisiseur à œufs électrique refroidir complètement avant de jeter l'eau restant à l'intérieur de la base et avant de nettoyer l'appareil.

POUR CUIRE DES ŒUFS DURS

1. Veuillez placer l'cuiseur à œufs électrique sur une surface sèche et plane. Utilisez les marques de niveau d'eau de la mesure correspondant aux œufs durs afin de déterminer la quantité d'eau correspondant au nombre d'œufs à cuire. Exemple : Si vous cuisez 7 œufs durs, remplissez la mesure jusqu'à la marque 7 du côté de la mesure correspondant aux œufs durs.
 2. En positionnant l'interrupteur sur « OFF », versez la quantité d'eau froide recommandée dans la base de l'cuiseur à œufs électrique. **Remarque** : Lorsque vous cuisez plus d'œufs, vous utilisez moins d'eau.
 3. Placez la grille de cuisson sur la base. Percez l'extrémité la plus large de chaque œuf au moyen de l'épingle fixée au bas de la mesure. Ceci contribuera à empêcher la coque de se fissurer pendant la cuisson des œufs. Placez les œufs, côté percé orienté vers le haut, dans la grille de cuisson.
 4. Placez le couvercle sur la base de l'cuiseur à œufs électrique. Fixez le cordon à la base de l'appareil puis branchez-le à une prise secteur de 120 volts AC. Positionnez l'interrupteur sur « ON ». Le voyant « ON » s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Remarque** : Ne retirez PAS le couvercle de la base tandis que les œufs sont en train de cuire. Une alarme audible est émise lorsque les œufs sont prêts, au bout d'environ 13 à 17 minutes. Positionnez l'interrupteur sur « OFF ». Débranchez la fiche de la prise secteur. Utilisez des maniques/gants de cuisine pour retirer le couvercle et la grille de cuisson. Vous pouvez rincer rapidement les œufs à l'eau froide pendant qu'ils sont dans la grille de cuisson pour faciliter leur manipulation. Pour retirer la coque facilement, fissurez la coque partout en la tapotant contre une surface dure. Les œufs durs se conservent au réfrigérateur pendant une durée maximale de 4 semaines.
 5. Laissez l'cuiseur à œufs électrique refroidir complètement avant de jeter l'eau restant à l'intérieur de la base et avant de le nettoyer.
- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant la cuisson en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
 - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant la cuisson et le refroidissement : c'est tout à fait normal.

NETTOYAGE DE VOTRE CUISEUR A ŒUFS ELECTRIQUE

Pour garantir une performance optimale de votre cuisEUR à œufs électrique après chaque utilisation. Lavez le couvercle, le plat à pocher, la grille de cuisson et la mesure à l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Le couvercle, le plat à pocher et la grille de cuisson sont lavables au lave-vaisselle automatique, sur la grille supérieure de celui-ci uniquement ; toutefois le dessous du plat à pocher se décolore : ce phénomène est normal et n'influence pas l'utilisation du plat pour la cuisson des œufs. **NE NETTOYEZ PAS LA MESURE AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE ; CELA LA DETERIORERAIT.** Pendant le nettoyage, soyez prudent en ce qui concerne l'épingle de perçement située au bas de la mesure.

Essayez la base de l'cuiseur à œufs électrique à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-la.

Placez la grille de cuisson, le plat à pocher, et la mesure à l'intérieur de l'cuiseur à œufs électrique pour un rangement moins encombrant.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Œufs à la diable

- | | |
|---|--|
| 8 Œufs durs, sans coques et coupés en deux | ½ cuiller à café de sel |
| 1 cuiller à soupe de jus de citron ou de vinaigre | 2 gouttes de sauce au piment fort |
| 1 cuiller à café de moutarde préparée | 3 à 4 cuillers à soupe de mayonnaise ou de vinaigrette |
| 1 cuiller à café de sauce Worcestershire | |
1. Retirez les jaunes des œufs et écrasez-les. Dans un petit saladier, incorporez les ingrédients restants et mélangez bien.
 2. Remplissez à nouveau les blancs d'œufs avec le mélange de jaunes. Saupoudrez de paprika si vous le souhaitez. Convient pour 16 parts d'œufs à la diable.

Variations pour les Œufs à la diable Suivez la recette des œufs à la diable en ajoutant l'un des ingrédients ci-dessous au mélange de jaunes.

Jambon : ¼ de mesure de jambon fumé finement haché

Lard : ¼ de mesure de lard fumé pané, environ 2 tranches

Boeuf séché : ¼ de mesure de boeuf séché finement haché et 1 cuiller à soupe de marinade douce.

Fruits de mer : ¼ de mesure de crevettes cuites ou en conserve, de poisson fumé, de miettes de thon, de saumon, de chair de crabe finement haché et une pincée de poudre de curry

Fromage : ¼ de mesure de cheddar râpé

Olive : ¼ d'olive verte ou noire hachée

OBrien : 2 cuillers à soupe. Poivron vert finement haché, 1 cuiller à café de piment finement haché et ½ cuiller à café d'oignon haché en poudre.

Œufs Bénédicte

- | | |
|---|---|
| 4 Œufs | 4 tranches de bacon de ¼ de pouce (.6cm), grillées |
| 2 muffins anglais, coupés en deux, toastés et beurrés | 1 sauce hollandaise facile, voir recette ci-dessous |

1. Pochez les œufs dans l'cuisseur à œufs électrique en vous conformant aux instructions.
2. Placez une tranche de bacon sur chaque demi-muffin puis recouvrez avec un oeuf poché. Versez 2 cuillers à soupe. de sauce hollandaise sur chaque oeuf. Garnissez de persil haché si vous le souhaitez. Convient pour 4 parts.

Sauce hollandaise facile

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ¼ de mesure de beurre ou de margarine | 1 cuiller à soupe de jus de citron |
| 2 jaunes d'œufs | 2 cuillers à soupe de crème ou de lait condensé |
| ¼ de cuiller à café de sel | |

1. Dans une casserole d'un quart, faire fondre le beurre à feu doux.
2. Dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sel, le jus de citron et la crème. Mélangez bien. Ajoutez le mélange d'œufs dans la casserole, en mélangeant constamment jusqu'à ce que le mélange soit homogène et ait la consistance d'une crème légère.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn : Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) : _____

West Bend®

HERVIDOR ELÉCTRICO DE HUEVOS

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

Precauciones importantes.....	2
Utilización de Su Hervidor Eléctrico de Huevos	3
Limpieza de Su Hervidor Eléctrico de Huevos	4
Recetas	6
Garantía	7

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

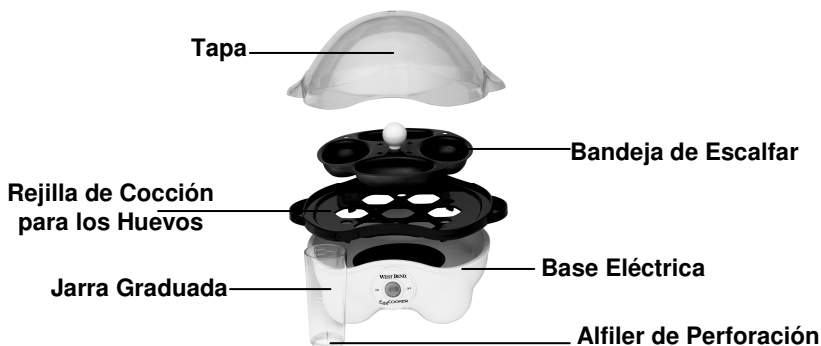
Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual, incluso estas importantes precauciones, así como las instrucciones de uso y cuidado.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electric puede ser causa de fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

COMO USAR SU HERVIDOR ELÉCTRICO DE HUEVOS



Antes de usar su hervidor eléctrico de huevos, limpie la unidad entera según las instrucciones de limpieza. Lave todas las partes sueltas en agua jabonosa, enjuáguelas a fondo y séquelas. No sumerja la base de calentamiento en agua.

Usted puede escalfar hasta 4 huevos o cocer hasta 7 huevos pasados por agua o duros. Los tiempos de cocción variarán según el tamaño del huevo. Para conseguir los mejores resultados, use la jarra graduada incluida con el hervidor eléctrico de huevos que tiene marcas de nivel de agua para usar como guía. Estas cantidades son aproximadas y pueden ser variadas para satisfacer las preferencias de cada uno. Use menos agua para huevos cocidos menos duros y más agua para huevos cocidos más duros.

PARA ESCALFAR HUEVOS:

1. Coloque la base del hervidor eléctrico de huevos sobre una superficie horizontal seca. Use las marcas de nivel de agua para huevos pasados por agua ("soft cooked") en la jarra graduada para determinar la cantidad del agua para el número de huevos a cocer. Por ejemplo: Para 1 huevo escalfado llene el agua a la marca 7 en la jarra graduada; para 4 huevos escalfados, llene de agua hasta la marca 5.
Nota: Mientras más huevos escalfé, más agua deberá usar.
2. Con el interruptor en la posición "OFF" (apagado), vierta la cantidad recomendada de agua fría en la base del hervidor eléctrico de huevos. Coloque en la base la rejilla de cocción para los huevos.
3. Agregue una leve cantidad de mantequilla o aceite a las tazas de escalfado a usarse. Coloque la bandeja de escalfar encima de la rejilla de cocción en la base del hervidor eléctrico de huevos. SIEMPRE COLOQUE LA BANDEJA DE ESCALFAR SOBRE LA REJILLA DE COCCIÓN. Asegúrese de que la bandeja de escalfar quede bien nivelada sobre la rejilla de cocción. Casque un huevo en cada taza.
4. Coloque la tapa sobre la base del hervidor eléctrico de huevos. Conecte el cordón eléctrico a la base del hervidor eléctrico de huevos y enchufe la unidad a un tomacorriente de 120 voltios, corriente alterna. Gire el interruptor a "ON" (encendido). La luz de encendido se prenderá indicando que el proceso de cocción ha comenzado. **Nota:** NO quite la tapa de la base mientras los huevos se estén cocinando. Una alarma audible sonará cuando los huevos están listos, aproximadamente unos 6 a 8 minutos. Gire el interruptor a la posición "OFF" (apagado). Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas/guantes para hornos para quitar la tapa y la bandeja de escalfar. Deslice los huevos de las tazas usando algún utensilio con bordes lisos. Sirva inmediatamente para prevenir que los huevos se sobrecuezan.
5. Permita que el hervidor eléctrico de huevos se enfríe completamente antes de desechar cualquier agua restante de la base y antes de limpiar.

PARA PREPARAR HUEVOS PASADOS POR AGUA:

1. Coloque el hervidor eléctrico de huevos sobre una superficie seca horizontal. Use las marcas de nivel de agua para huevos pasados por agua ("soft cooked") en la jarra graduada para determinar la cantidad del agua para el número de huevos a cocer. Ejemplo: Si va a cocer 7 huevos pasados por agua, llene la jarra graduada a la marca 7.
2. Con el interruptor en la posición "OFF" (apagado), vierta la cantidad recomendada de agua fría en la base del hervidor eléctrico de huevos. La cantidad recomendada de agua proveerá huevos con la yema blanda y la clara de huevo bien cocida.
3. Coloque la rejilla de cocción sobre la base. Perfore el extremo ancho de cada huevo con el afilero fijado al fondo de la jarra graduada. Esto ayudará a impedir que la cáscara se raje mientras se cuecen los huevos. Coloque los huevos en la rejilla de cocción con el extremo perforado viendo hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre la base del hervidor eléctrico de huevos. Conecte el cordón eléctrico a la base del hervidor eléctrico de huevos y enchufe la unidad a un tomacorriente de 120 voltios, corriente alterna. Gire el interruptor a "ON" (encendido). La luz de encendido se prenderá indicando que el proceso de cocción ha comenzado. **Nota:** NO quite la tapa de la base mientras los huevos se estén cocinando. Una alarma audible sonará cuando los huevos estén listos, aproximadamente unos 11 a 13 minutos. Gire el interruptor a la posición "OFF" (apagado). Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas/guantes de cocina calientes para quitar la tapa y la rejilla de cocción. Sirva inmediatamente para prevenir que los huevos se sobrecuezan. Mientras están en la rejilla, los huevos pueden enjuagarse brevemente con agua fría para facilitar su manipulación.

5. Permita que el hervidor eléctrico de huevos se enfríe completamente antes de desechar cualquier agua restante de la base y antes de limpiar.

PARA PREPARAR HUEVOS DUROS:

1. Coloque el hervidor eléctrico de huevos sobre una superficie seca horizontal. Use las marcas de nivel de agua para huevos duros ("hard cooked") en la jarra graduada para determinar la cantidad del agua para el número de huevos a cocer. Ejemplo: Si va a cocer 7 huevos duros, llene la jarra graduada a la marca 7 del lado de los huevos duros.
2. Con el interruptor en la posición "OFF" (apagado), vierta la cantidad recomendada de agua fría en la base del hervidor eléctrico de huevos. **Nota:** Al cocinar más huevos, menos agua se usa.
3. Coloque la rejilla de cocción sobre la base. Perfore el extremo grande de cada huevo con el alfiler fijado al fondo de la jarra graduada. Este ayudará a impedir a la cáscara rajarse mientras los huevos se cuecen. Coloque los huevos en la rejilla de cocción con el extremo perforado viendo hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre la base del hervidor eléctrico de huevos. Conecte el cordón eléctrico a la base del hervidor eléctrico de huevos y enchufe la unidad a un tomacorriente de 120 voltios, corriente alterna. Gire el interruptor a "ON" (encendido). La luz de encendido se prenderá indicando que el proceso de cocción ha comenzado. **Nota:** NO quite la tapa de la base mientras los huevos se estén cocinando. Una alarma audible sonará cuando los huevos estén listos, aproximadamente unos 13 a 17 minutos. Gire el interruptor a la posición "OFF" (apagado). Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas/guantes de cocina calientes para quitar la tapa y la rejilla de cocción. Los huevos pueden enjuagarse brevemente con agua fría mientras están en la rejilla para facilitar su manipulación. Para pelar los huevos con facilidad, rompa la cáscara por todas partes dándole toquecitos sobre una superficie dura. Los huevos duros pueden ser refrigerados hasta durante 4 semanas.
5. Permita que el hervidor eléctrico de huevos se enfríe completamente antes de desechar cualquier agua restante de la base y antes de limpiar.
 - Al calentar el artefacto podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de éste - esto es normal.
 - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

LIMPIEZA DE SU HERVIDOR ELÉCTRICO DE HUEVOS

Para asegurar el desempeño óptimo de su hervidor eléctrico de huevos después de cada uso:

lave la tapa, la bandeja de escalfar, la rejilla de cocción y la jarra graduada en agua jabonosa caliente, enjuague y seque. La tapa, la bandeja de escalfar y la rejilla de cocción pueden ser limpiadas en un lavavajillas automático, pero solamente en el anaquel superior; sin embargo, la parte inferior de la bandeja de escalfar se descolorará, lo cual es normal y no afecta su uso para cocer huevos. **NO LIMPIE LA JARRA GRADUADA EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMATICO, PUES SE DAÑARÁ.** Al limpiar la jarra graduada, tenga cuidado con el alfiler perforador en el fondo de la misma.

Limpie la base del hervidor eléctrico de huevos con un trapo húmedo y séquela.

Coloque la rejilla de cocción, la bandeja de escalfar, y la jarra graduada dentro del hervidor eléctrico de huevos para almacenarlos de manera compacta.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

RECETAS

Huevos Rellenos

- | | |
|---|--|
| 8 huevos duros, descascarados y cortados por la mitad | ½ cucharadita de sal |
| 1 cucharadita de jugo de limón o vinagre | 2 pizcas de salsa de pimienta picante |
| 1 cucharadita de mostaza preparada | 3 a 4 cucharaditas de mayonesa o aliño para ensalada |
| 1 cucharadita de salsa inglesa | |

1. Quite las yemas de los huevos y haga un puré con ellas. En un pequeño tazón de mezcla, combine los ingredientes restantes y mézclelos bien.
2. Rellene los claros de huevo con mezcla de las yemas. Si lo desea, rocíe pimentón dulce. Se preparan 16 huevos rellenos.

Variaciones del huevo relleno: Siga la receta del huevo relleno y a la mezcla de yema de huevo agregue cualquiera de los ingredientes abajo listados.

Jamón: ¼ de taza de jamón cocido finamente picado

Tocino: ¼ de taza de tocino cocido desmenuzado, aproximadamente 2 lonjas

Carne seca: ¼ de taza de carne seca finamente picada y 1 cucharadita de salsa encurtida dulce

Mariscos: ¼ de taza de camarón cocido o enlatado, pescado ahumado, atún desmenuzado, salmón o carne de cangrejo finamente picados y una pizca de curry en polvo

Queso: ¼ de taza de queso Cheddar rallado

Aceituna: ¼ aceitunas verdes o maduras picadas

OBrien: 2 cucharaditas de pimienta verde finamente picada, 1 cucharadita pimiento finamente picado y ½ cucharadita de cebolla picada seca.

Huevos Benedict

- | | |
|--|--|
| 4 huevos | 4- lonjas de tocino de ¼ de pulgada |
| 2 molletes ingleses, rebanados, tostados y untados con mantequilla | (.6cm), asadas a la parrilla |
| | 1 Salsa Holandesa fácil de preparar, según la receta más abajo |

1. Escalfe los huevos en el hervidor eléctrico de huevos según las direcciones pertinentes.
2. Coloque una lonja de tocino en cada mitad de mollete y cúbrala con un huevo escalfado. Vierta 2 cucharaditas de salsa holandesa sobre cada huevo. Adorne con perejil picado si lo desea. Prepara 4 porciones.

Salsa Holandesa Fácil de Preparar

- | | |
|--------------------------------------|---|
| ¼ de taza de mantequilla o margarina | 1 cucharadita de jugo de limón |
| 2 yemas de huevo | 2 cucharaditas de crema o leche evaporada |
| ¼ cucharadita de sal | |

1. En una cacerola de 1 cuarto de galón, derrita la mantequilla a fuego bajo.
2. En un pequeño tazón de mezcla, combine las yemas de huevo, la sal, el jugo de limón y la crema. Mezcle bien. Añada la mezcla de huevo a la cacerola, removiéndola constantemente hasta que la mezcla quede homogénea y tenga la consistencia de crema ligera.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electric's, LLC ("Focus Electric's") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electric's. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electric's si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electric's por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electric's, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electric's en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electric's, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electric's, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electric's. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____