

WestBend®

4-SLICE BREAKFAST STATION™

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International products through our website: www.registerfocus.com.
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Breakfast Station™.....	4
Cleaning Your Breakfast Station™.....	7
Helpful Hints.....	7
Recipes	8
Warranty.....	9

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

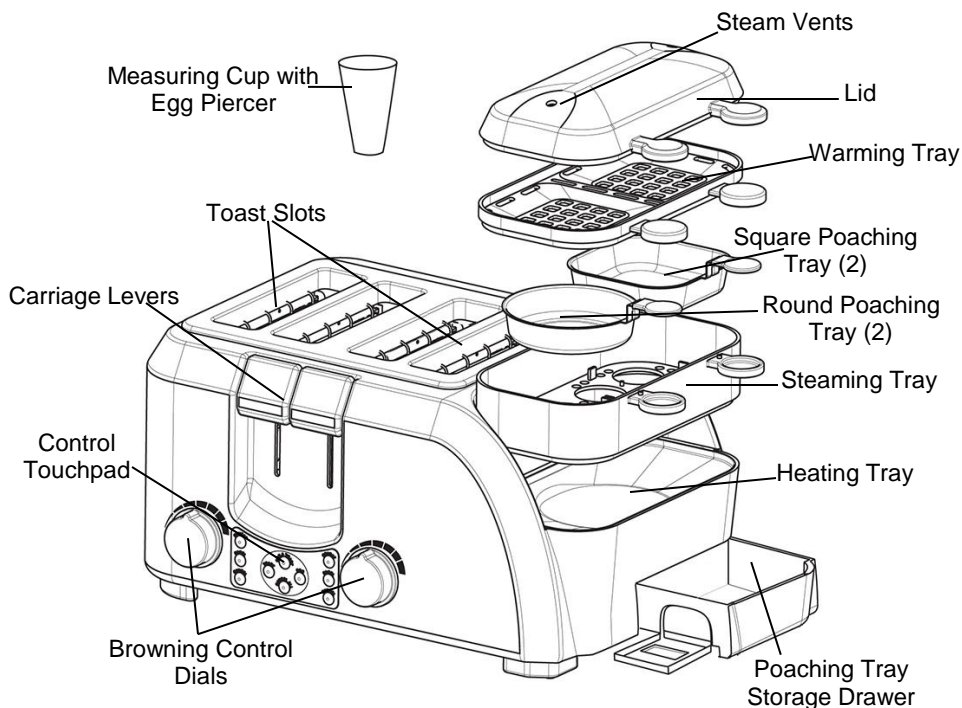
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- 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 Products Group International 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.
- To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot 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.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Avoid contact with moving parts.
- Oversized foods, metal foil packages, or metal utensils must not be inserted in a toaster as they may involve a risk of fire or electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not attempt to dislodge food when toaster is plugged in.

- Avoid toasting foods with frostings or fillings that may run or that are made with open fillings. Frostings and fillings can catch fire.
- Do not toast pastries, tarts and the like at any setting other than the lowest or lightest setting and never toast twice as these items can ignite if over-heated and cause fire.
- Failure to clean and replace crumb tray after each use may result in fire hazard.
- Lift and open the egg cooker lid carefully to avoid scalding.
- Do not attempt to operate the egg poacher without water in the reservoir.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Wipe the exterior of the appliance with a soft, damp cloth. Thoroughly wash the heating tray, steamer tray, poaching trays, warming tray, lid, and poaching tray storage drawer with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. The poaching trays, warming tray, and the lid can be washed in the dishwasher, **top rack only**.

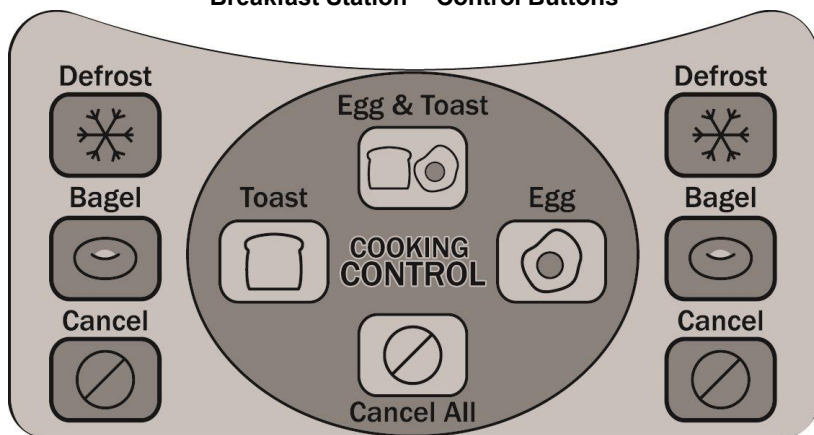
Be sure the carriage lever is not in the locked down position before plugging in the power cord.

Before placing any food items in the toaster slots, plug in the appliance, select the "TOAST" function and run an initial cycle. Make sure the toasting slots are free of any debris or packing materials. Press the carriage lever down until it locks in position. This initial toasting cycle will clean residue from the heating elements. **Please note that 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 also normal.**

CAUTION: Do not immerse any part of the base appliance in water or any other liquid.

USING YOUR BREAKFAST STATION™

Breakfast Station™ Control Buttons



"TOAST" - Operates the toaster only.

"EGG/TOAST" - Operates the toasting and egg poaching/cooking functions together. Note: Bread will toast at the same time as the eggs cook. Toast will remain in the slots until the eggs have completed cooking. When eggs are done, the toast will pop up.

"EGG" - Operates the egg function only.

"CANCEL" - Turns the corresponding side off at any time during the cooking cycle.

"DEFROST" - Adds approximately 30 seconds to the current browning control setting. **Note:** "BAGEL" and "DEFROST" may be used in any combination with the "TOAST" or "EGG/TOAST" functions.

"BAGEL" - Toasts one side of the bread.

"CANCEL ALL" - Turns both sides of the appliance off at any time during the cooking cycle. Use "CANCEL" if only turning appliance off on one side.

Toaster Only Function:

1. Place the appliance on a clean, dry, flat surface.
2. Place the food to be toasted into one up to four of the slots.
3. Select the desired level of darkness by adjusting the browning control knob(s).
4. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
5. If toasting bread, push the "TOAST" button on the touchpad. The "TOAST" button will flash, indicating the function is selected. If toasting bagels, push the "BAGEL" button on the touchpad. The "BAGEL" and "TOAST" buttons will flash, indicating that the "BAGEL" setting is selected.

6. Press the carriage lever(s) down until locked in position. The “TOAST” button will be illuminated solid to indicate the toasting cycle is in operation. **Note:** The carriage lever(s) will not stay down if the appliance is not plugged into an electrical outlet.
7. When the selected browning level of toast is reached, the toast will automatically pop up and the “TOAST” light will turn off.
8. To remove the toast from the toasting slots, push up on the carriage lever(s).
9. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

The Cancel Function: Press the corresponding “CANCEL” button(s) to stop the toasting cycle(s) before they finish. Or, the “CANCEL ALL” button, found in the center of the control panel, will stop both toasting cycles. Do not pull up on the carriage lever(s) to stop the toasting process as this may damage the appliance.

Egg Poaching:

CAUTION: Use extreme care when operating the egg poacher as hot steam is released through the steam vents.

1. Place the appliance on a clean, dry, flat surface and remove the lid and trays. Fill the measuring cup with water to the “soft” or “medium” line above the “POACHED EGG” mark and pour into the heating tray, or add 2 to 2½ tablespoons of water into the heating tray.
2. Place the steaming tray on top of the heating tray.
3. We recommend applying a small amount of butter, oil, or 100% oil cooking spray to the poaching tray(s). Break an egg into the poaching tray(s) and place the poaching tray(s) on top of the steaming tray. If desired, break the egg yolk by poking it with a fork. The egg may also be scrambled.
4. Place the lid on top of the steaming tray.
5. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
6. Push the “EGG” button on the touchpad. The “EGG” button will illuminate to a solid color.
7. When the poaching is complete, the light will turn off.
8. Remove the poaching tray(s) and lid. **CAUTION:** Remove the lid and tray(s) carefully to avoid scalding.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

Egg Cooking:

1. Place the appliance on a clean, dry, flat surface and remove the lid and trays from the appliance.
2. Select the cooked consistency and number of eggs to be cooked. This appliance can cook up to 8 eggs at a time. Use the provided measuring cup or the below chart, add the corresponding amount of water to the heating tray to achieve desired results.
3. Place the steaming tray on the heating tray. Clean the eggs to be cooked by rinsing, then place them in the holes in the steaming tray.
4. Place the lid on top of the steaming tray.
5. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
6. Push the “EGG” button on the touch pad. The “EGG” button will illuminate to a solid color.
7. When cooking is complete, the light will turn off.
8. Remove the steaming tray and lid from the heating tray. **CAUTION:** Remove the steaming tray and lid carefully to avoid scalding.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

Boiled Egg	Soft	Medium	Hard
# of Eggs	Tbsp. Water	Tbsp. Water	Tbsp. Water
1	3½	4½	7
2	3¼	4¼	6¾
3	2¾	3¾	6¼
4	2½	3½	6
5	2½	3½	5
6	2¼	3¼	4¾
7	2	2¾	4¼
8	1¾	2½	4

Egg & Toast Function (for breakfast sandwich):

- Place the appliance on a clean, dry, flat surface and remove the lid and trays from the appliance.
- Place the food to be toasted into one or both of the slot sets.
- Select the desired level of darkness by adjusting the browning control dial.
- Fill the measuring cup with water to the “soft” or “medium” line above the “POACHED EGG” mark and pour into the heating tray, or add 2 to 2½ tablespoons of water directly into the heating tray.
- Place the steaming tray on top of the heating tray.
- We recommend applying a small amount of butter, oil, or 100% oil cooking spray to the poaching tray(s). Break an egg into the poaching tray(s) and place the poaching tray(s) on top of the steaming tray. If desired, break the egg yolk by poking it with a fork. The egg may also be scrambled.
- Place the warming tray on top of the poaching tray(s) and add pre-cooked meat, if desired. **Note: DO NOT** use raw or uncooked meats in this appliance.
- Place the lid on top of the warming tray.
- Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
- Push the “EGG/TOAST” button on the touchpad. The “EGG/TOAST” button will flash.
- Press the carriage lever(s) down until locked into position. The “EGG,” “TOAST,” and “EGG/TOAST” buttons will illuminate. **Note:** Neither the egg cooking, or the toasting process will start until the carriage lever(s) are locked down.
The Breakfast Station’s™ “EGG/TOAST” function enables synchronized toasting and egg cooking. The bread will toast to the color set by the browning control lever but will not pop up until the egg cycle has completed. The carriage will remain down, keeping the bread warm until the egg has completed cooking.
- When both the egg cycle and toasting are complete, the appliance will automatically shut off and the toast will pop up. The “EGG,” “TOAST,” and “EGG/TOAST” button lights will no longer be illuminated, which signals the appliance has turned off.
- To remove the toast from the toasting slots, lift up on the carriage lever(s).
- Remove the lid and trays from the heating tray. Allow the remaining steam to dissipate. **CAUTION:** Remove the lid and tray carefully to avoid being scalded with steam.
- Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

HELPFUL HINTS

- Use caution when removing the trays from the toaster, steam will be released and could cause scalding.
- The egg cooker timing is controlled by the amount of water placed in the heating tray. The more water added, the longer the appliance will cook.
- We do not recommend using most non-stick cooking sprays in the poaching tray. If you do use a non-stick spray, be sure that it is a 100% oil cooking spray with no flours or binders.
- If you have issues with breakage when hard boiling eggs, puncture each egg, after cleaning, with the egg piercer located on the bottom of the measuring cup, then place them in the steaming tray, hole side up. This will prevent the eggs from cracking and possible spillover.
- Even pierced, there is still some possibility of egg expanding and leaking out of the shell. This is normal.
- Please note that many variables factor into making toast; moisture content and temperature of the bread, thickness, sugars and starches, and grains can all affect the browning of the bread when making toast.
- Wheat and whole grain breads tend to require longer toasting times. We recommend toasting somewhere between the medium and heavy line.
- When toasting, you may notice variations in toast color from side to side. This is normal, especially when toasting one slice of bread.

CLEANING YOUR BREAKFAST STATION™

1. Unplug the appliance from the electrical outlet and allow to cool completely before cleaning.
2. Wipe down the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Thoroughly wash the heating tray, steaming tray, poaching trays, warming tray, and the lid in warm, soapy water.
4. The steaming tray, poaching trays, warming tray and the lid can be washed in the top rack of a dishwasher.
5. The heating tray may accumulate mineral deposits after use. To remove these deposits add ½ teaspoon concentrated vinegar and ½ cup water to the heating tray. With the lid in place, turn on the egg cooker function and allow the solution to boil for approximately 10 minutes. **CAUTION:** The water will be hot! After 10 minutes, press the “CANCEL” button, unplug the appliance, and let cool. When cooled, carefully dump out the remaining water, then wipe clean with a soft cloth.

CAUTION: Do not immerse any part of the appliance base (including the heating-tray) in water or any other liquid.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

Egg & Muffin Sandwich

- 1 English muffin
- 1 Poached egg
- 1 Slice of pre-cooked Canadian bacon, ham, or sausage patty (optional)
- 1 Slice of Cheddar cheese

To assemble: Lay the poached egg on top of the English muffin half followed by the pre-cooked meat and then the slice of cheese. Top the sandwich with the other half of the English muffin.

Eggs Benedict

- 2 English muffins, split and open
- 4 Poached eggs
- 4 Slices of pre-cooked Canadian bacon

Salt and pepper to taste

Hollandaise sauce to taste (see recipe)

To assemble: Lay a slice of Canadian bacon on top of each English muffin half followed by a poached egg. Season with salt and pepper. Spoon Hollandaise sauce over the eggs.

Hollandaise Sauce

- 2 Egg yolks
- 4 tbs. Heavy cream
- 2 tbs. Butter
- 1 tbs. Lemon juice
- 1 tbs. White vinegar

Pinch of salt

Pinch of sugar

Chicken-broth (optional)

Dash of hot sauce

Combine all ingredients except the white vinegar and chicken broth in the top of a double boiler, over boiling water. Stir until thick, about 3 minutes. **Note:** Do not reheat or cover the pot. Thin if needed with the chicken broth. Stir in the vinegar immediately.

Eggs Benedict with Chicken

Prepare Eggs Benedict as directed except omit the Canadian bacon. Cut one skinless, boneless chicken breast into bite-size strips. Add 2 tbs. cooking oil to a medium skillet; cook and stir for 2 to 3 minutes or until no longer pink. Assemble the Eggs Benedict as usual.

Eggs Florentine

- 2 English muffins, split and open
- 4 Eggs

Steamed spinach leaves

Hollandaise sauce

Salt and pepper to taste

To assemble: Prepare this just like the Eggs Benedict recipe but replace the Canadian bacon with the spinach leaves. Lay the spinach leaves on top of each English muffin half followed by a poached egg. Season with salt and pepper. Spoon Hollandaise sauce over the eggs.

Smoked Salmon (lox) Bagel

- 1 Toasted plain bagel (or any bagel you like)
- 1 Tomato slice (optional)
- 1 Onion slice

Thin slices of lox (smoked salmon)

Plain cream cheese

Capers

To assemble: Spread cream cheese on one half of the bagel. Add thin slices of smoked salmon on top of the cream cheese. Top with a slice of tomato and onion; sprinkle with capers. Spread the other half of the bagel with cream cheese and place on top.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") 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 that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's 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 the Company, 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 THE COMPANY 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 Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.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. The Company 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 the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care 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 Products Group International, 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 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): _____

WestBend®

4-FENTES DÉJEUNER STATION™

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Products Group International sur notre site Internet: www.registerfocus.com
L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	4
Utilisation de Votre Grille-pain à Déjeuner Station™	4
Nettoyer Votre Grille-pain à Déjeuner Station™	7
Astuces	7
Recettes	8
Garantie	9

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

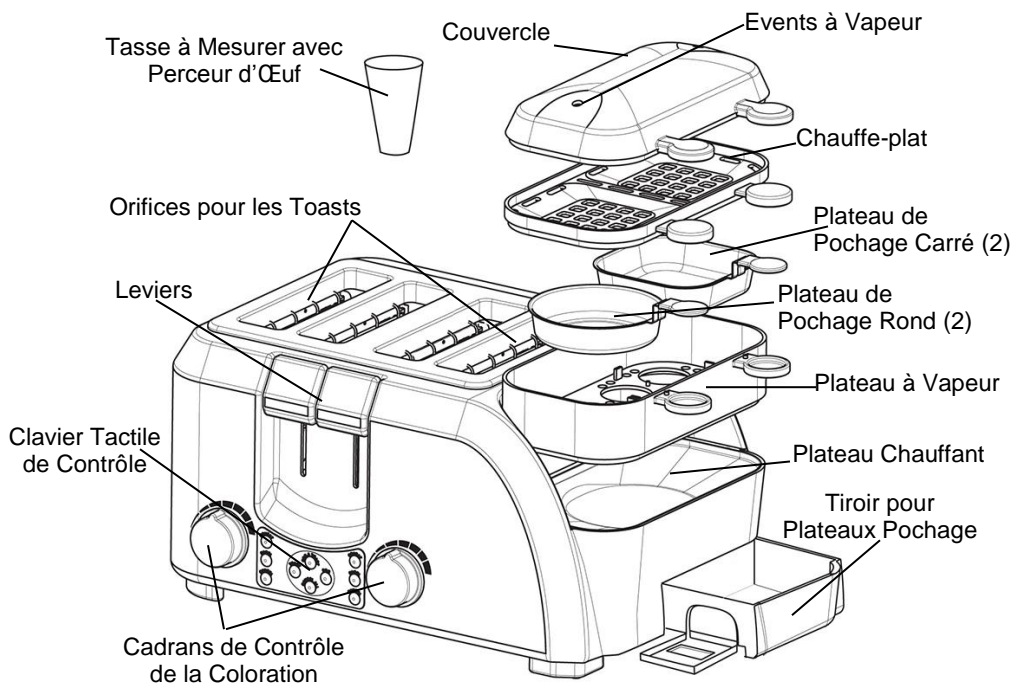
Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.

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

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Afin de vous protéger contre l'incendie, l'électrocution et les blessures, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou toute autre composant électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Products Group International risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur, ou à proximité, d'une gazinière chaude ou d'une plaque électrique, ou dans un four chaud.
- Commencez par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence en les utilisant. 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 sur le cordon de rallonge, soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un s'y prenne les pieds, positionnez le cordon de rallonge afin qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semble chaud.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Les aliments de grande taille, les emballages alimentaires en aluminium, et les ustensiles de cuisine en métal, ne doivent pas être mis dans un Grille-pain car ils risquent de provoquer un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Un incendie risque de se produire si l'appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des cloisons, et tout matériau similaire, pendant son fonctionnement.
- Ne tentez pas de retirer des aliments lorsque le Grille-pain est branché.
- Évitez de faire cuire des aliments recouverts d'un glaçage ou garnis, pouvant fuir ou comportant des trous pouvant laisser sortir la garniture. Le glaçage et la garniture peuvent s'enflammer.
- Faites uniquement cuire les pâtisseries, tartes et gourmandises de même type sur le réglage le moins élevé, et ne jamais les toaster deux fois, car ces aliments peuvent s'enflammer s'ils sont trop chauffés, et peuvent causer un incendie.
- Manquer de nettoyer et de remettre le plateau à chapelure après utilisation, peut entraîner un risque d'incendie.
- Soulevez et ouvrez délicatement le couvercle du cuiseur d'œufs afin d'éviter de vous brûler.
- N'essayez pas d'utiliser la pocheuse sans eau dans le réservoir.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.

Passer un chiffon propre humide sur la surface extérieure de l'appareil. Lavez soigneusement les différents plateaux (à chauffer, à étuver, à chauffer les plats et à pocher les œufs), le couvercle et le tiroir à l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez complètement. **N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de tampons à récurer.** Le plateau à vapeur, le plateau chauffe-plat et le couvercle vont au lave-vaisselle à **condition d'être placés en haut uniquement.**

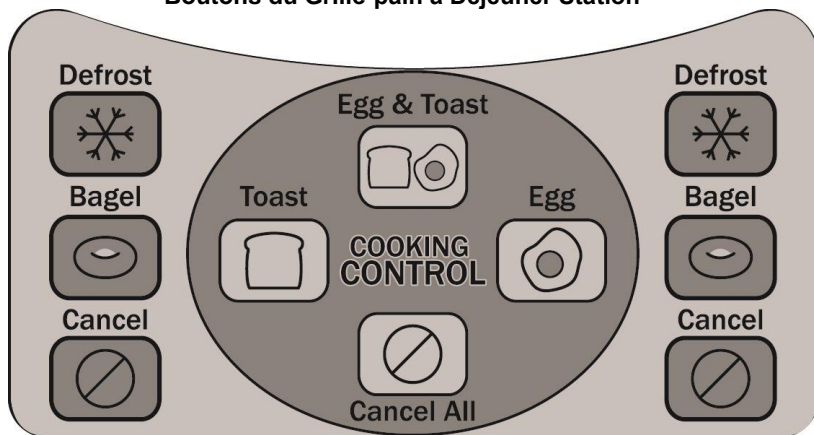
Assurez-vous que le levier soit bloqué en bas, avant de brancher le cordon d'alimentation.

Avant de mettre des aliments dans les orifices du grille-pain, branchez l'appareil, choisissez la fonction « TOAST » (toaster) et utilisez du début à la fin, une fois. Assurez-vous que les orifices soient exempts de débris ou de matériaux d'emballage. Abaissez le levier du Grille-pain jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Le cycle initial de cuisson éliminera les résidus provenant des éléments chauffants. **Veillez noter qu'une petite quantité de fumée et/ou d'odeur d'huiles de fabrication peut se dégager au moment de la chauffe. C'est tout à fait normal. De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement. C'est tout à fait normal.**

PRECAUTION: N'immergez aucune pièce de l'appareil, dans de l'eau ou tout autre liquide.

UTILISATION DE VOTRE GRILLE-PAIN À DÉJEUNER STATION™

Boutons du Grille-pain à Déjeuner Station™



« **TOAST** » (toaster) - Ne fait fonctionner que le grille-pain.

« **EGG/TOAST** » (œuf/toaster) - Fait fonctionner la cuisson et les fonctions de pochage des œufs/cuisson. Remarque: le pain grillera en même temps que les œufs cuisent. Un toast restera dans les orifices jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits. Lorsque les œufs sont cuits, le toast sortira.

« **EGG** » (œuf) - Ne fait fonctionner que la fonction Œuf.

« **CANCEL** » (annuler) - Eteint le côté correspondant à tout moment, lors de la cuisson.

« **DEFROST** » (décongeler) - Ajoute environ 30 secondes au réglage en cours du contrôle de la coloration. **Remarque:** « **BAGEL** » (bagel) et « **DEFROST** » (décongeler) peuvent être utilisés avec « **TOAST** » (toaster) ou « **EGG/TOAST** » (œuf/toaster).

« **BAGEL** » (bagel) – Fait cuire un côté du pain.

« **CANCEL ALL** » (annuler tous) – Eteint les deux côtés de l'appareil, à tout moment lors de la cuisson. N'utilisez « **CANCEL** » (annuler) que si l'appareil est éteint d'un côté.

Fonction Grille-pain Uniquement:

1. Mettez l'appareil sur une surface propre, plate et sèche.
2. Mettez la nourriture à faire cuire d'un côté ou des deux, des orifices.
3. Choisissez le niveau de coloration brune désiré en réglant les boutons de contrôle de la coloration.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts CA **uniquement**.
5. Si vous faites cuire du pain, appuyez sur le bouton « TOAST » (toaster) sur le clavier tactile. Le bouton « TOAST » (toaster) clignotera, indiquant que la fonction est sélectionnée. Si vous faites cuire des bagels, appuyez sur le bouton « BAGEL » (bagel) sur le clavier tactile. Les boutons « BAGEL » (bagel) et « TOAST » (toaster) clignoteront, indiquant que « BAGEL » (bagel) est sélectionné.
6. Abaissez le levier du Grille-pain jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Le bouton « TOAST » (toaster) s'allumera permanente, indiquant que la cuisson est commencée. **Remarque:** Le(s) levier(s) ne restera/restent pas vers le bas, si l'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.
7. Lorsque la coloration de cuisson choisie sera atteinte, le toast sortira automatiquement et le voyant « TOAST » (toaster) s'éteindra.
8. Pour retirer le toast des orifices, appuyez sur le(s) levier(s).
9. Débranchez l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

La fonction « CANCEL » (annuler): Appuyez sur le bouton « CANCEL » (annuler) correspondant pour arrêter toute cuisson avant la fin. Sinon, le bouton « CANCEL ALL » (annuler tous), se trouvant au centre du panneau de commande, arrêtera toutes les cuissons. Ne pas lever le levier pour arrêter les cuissons car l'appareil pourrait en être endommagé.

Pochage des Œufs:

PRECAUTION: Faire très attention en utilisant la pocheuse car de la vapeur chaude se dégage par les événements.

1. Mettre l'appareil sur une surface sèche, propre et plate, et retirer le couvercle et les plateaux. Remplir la tasse à mesurer avec de l'eau, jusqu'à la ligne « soft » (mollet) ou « medium » (moyen), au-dessus de la marque « POACHED EGG » (œuf poché) et verser sur le plateau chauffant, ou ajouter de 2 à 2 cuillères et demie à soupe d'eau, sur le plateau chauffant.
2. Mettre le plateau à vapeur, au sommet du plateau chauffant.
3. Nous conseillons de répartir une petite quantité de beurre, d'huile, ou pulvérisateur anti-adhésif à 100% à la cuisson à l'huile sur le plateau de pochage. Casser un œuf dans le plateau de pochage, et mettre le plateau de pochage au sommet du plateau à vapeur. Le cas échéant, éclater le jaune d'œuf en le perçant à l'aide d'une fourchette. L'œuf peut également être brouillé.
4. Mettre le couvercle au sommet du plateau à vapeur.
5. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts CA **uniquement**.
6. Appuyer sur le bouton « EGG » (œuf) sur le clavier tactile. Il s'allumera permanente.
7. Lorsque le pochage sera terminé, le voyant s'éteindra.
8. Retirer le(s) plateau(x) de pochage et le couvercle. **PRECAUTION:** Retirer délicatement le couvercle et le(s) plateau(x), afin d'éviter tout risque de brûlure.
9. Débrancher l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

Cuisson des Œufs:

1. Mettre l'appareil sur une surface sèche, propre et plate, et retirer le couvercle et les plateaux de l'appareil.
2. Choisir la consistance des œufs cuits et le nombre d'œufs à cuire. Cet appareil peut cuire jusqu'à 8 œufs en une fois. Utiliser la tasse à mesurer fournie, ou le tableau ci-dessous, ajouter la quantité d'eau correspondante sur le plateau chauffant pour obtenir les résultats désirés.

- Mettre le plateau à vapeur sur le plateau chauffant. Nettoyer les œufs à cuire en les rinçant, puis les mettre dans les trous sur le plateau à vapeur.
- Mettre le couvercle au sommet du plateau à vapeur.
- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts CA **uniquement**.
- Appuyer sur le bouton « EGG » (œuf) du clavier tactile. Il s'allumera permanente.
- Lorsque la cuisson sera terminée, le voyant s'éteindra.
- Retirer le plateau à vapeur et le couvercle du plateau chauffant. **PRECAUTION:** Retirer délicatement le couvercle et le plateau à vapeur afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Débrancher l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

Œuf à la Coque	Mollet	Moyen	Dur
Nbre d'œufs	C. à soupe d'eau	C. à soupe d'eau	C. à soupe d'eau
1	3½	4½	7
2	3¼	4¼	6¾
3	2¾	3¾	6¼
4	2½	3½	6
5	2½	3½	5
6	2¼	3¼	4¾
7	2	2¾	4¼
8	1¾	2½	4

Fonction Œuf et Toast (pour un sandwich au petit-déjeuner):

- Mettre l'appareil sur une surface sèche, propre et plate, et retirer le couvercle et les plateaux de l'appareil.
- Mettre la nourriture à faire cuire d'un côté ou des deux, des orifices.
- Choisir le niveau de coloration brune désiré en réglant le bouton de réglage de la coloration.
- Remplir la tasse à mesurer avec de l'eau, jusqu'à la ligne « soft » (mollet) ou « medium » (moyen), au-dessus de la marque « POACHED EGG » (œuf poché) et verser sur le plateau chauffant, ou ajouter de 2 à 2 cuillères et demie à soupe d'eau, directement sur le plateau chauffant.
- Mettre le plateau à vapeur, au sommet du plateau chauffant.
- Nous conseillons de répartir une petite quantité de beurre, d'huile, ou pulvérisateur anti-adhésif à 100% à la cuisson à l'huile sur le(s) plateau(x) de pochage. Casser un œuf dans le plateau de pochage, et mettre le plateau de pochage au sommet du plateau à vapeur. Le cas échéant, éclater le jaune d'œuf en le perçant à l'aide d'une fourchette. L'œuf peut également être brouillé.
- Mettre le chauffe-plat au sommet du plateau de pochage, et ajouter de la viande précuite au besoin. **Remarque: NE PAS** utiliser de viande crue sur cet appareil.
- Mettre le couvercle au sommet du chauffe-plat.
- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts CA **uniquement**.
- Appuyer sur le bouton « EGG/TOAST » (œuf/toaster) sur le clavier tactile. Le bouton « EGG/TOAST » (œuf/toaster) clignotera.
- Abaissez le(s) levier(s) jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Les boutons « EGG » (œuf), « TOAST » (toaster), et « EGG/TOAST » (œuf/toaster) s'allumeront. **Remarque:** Ni la cuisson des œufs ni celle des toasts ne commencera si le(s) levier(s) est/sont en bas.

La fonction « EGG/TOAST » (œuf/toaster) du Grille-pain à Déjeuner Station™, permet de cuire les œufs et de toaster de façon synchronisée. Le pain cuira jusqu'à la coloration réglée au moyen du levier de contrôle de la coloration, mais ne sortira

- pas avant que la cuisson des œufs ne soit terminée. Le levier restera en bas, conservant le pain au chaud, jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits.
12. Lorsque la cuisson du pain et des œufs est terminée, l'appareil s'éteint automatiquement et le toast est éjecté. Les voyants « EGG » (œuf), « TOAST » (toaster), et « EGG/TOAST » (œuf/toaster) seront éteints, indiquant que l'appareil est éteint.
 13. Pour retirer le toast des orifices, soulever le(s) levier(s).
 14. Retirer les plateaux et le couvercle du plateau chauffant. Laisser la vapeur restante se dissiper. **PRECAUTION:** Retirer délicatement le couvercle et le plateau afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
 15. Débrancher l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

ASTUCES

- Faites attention en retirant les plateaux du grille-pain, de la vapeur se dégagera et pourrait vous brûler.
- La minuterie du ciseur d'œufs dépend de la quantité d'eau mise sur le plateau chauffant. Plus vous ajoutez de l'eau, plus l'appareil cuira longtemps.
- Nous déconseillons d'utiliser la plupart des plateaux antiadhésifs de cuisson, sur le plateau de pochage. Si vous utilisez un pulvérisateur antiadhésif, assurez-vous qu'il soit adapté à 100% à la cuisson à l'huile, sans farine ou liant.
- Si vos œufs se cassent en cuisant, faites un trou dans chaque œuf, après nettoyage, à l'aide du perceur d'œufs se trouvant au fond de la tasse à mesurer, puis mettez-les sur le plateau à vapeur, le trou vers le haut. Les œufs ne craqueront pas et vous éviterez également des débordements potentiels.
- Même percé, un œuf peut toujours enfler et sa coquille fuir. C'est tout à fait normal.
- Veuillez noter qu'un grand nombre de facteurs variables interviennent dans la cuisson; la teneur en humidité et la température du pain, son épaisseur, les sucres et amidons ainsi que les grains sont autant d'éléments susceptibles d'affecter la coloration du pain pendant la cuisson.
- Les pains au blé et aux céréales complètes ont tendance à nécessiter des temps de cuisson plus longs. Nous recommandons de griller avec l'réglage au milieu de la ligne moyenne à foncé.
- Lorsque vous grillez du pain, vous remarquerez peut-être une variation de la coloration des toasts d'un côté à l'autre. C'est normal, en particulier lorsque l'on grille une seule tranche de pain.

NETTOYER VOTRE GRILLE-PAIN À DÉJEUNER STATION™

1. Débranchez le Grille-pain de la prise secteur et laissez refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
3. Nettoyez à fond le plateau chauffant, le plateau à vapeur, les plateaux de pochage, le chauffe-plat, ainsi que le couvercle, à l'eau chaude et savonneuse.
4. Il est possible de laver le plateau à vapeur, les plateaux de pochage, le chauffe-plat et le couvercle, dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
5. Le plateau chauffant peut accumuler des dépôts de minéraux après utilisation. Pour retirer ces dépôts, ajoutez ½ cuillère à café de vinaigre concentré et ½ tasse d'eau, sur le plateau chauffant. Le couvercle étant mis, allumez le ciseur d'œufs et laissez la solution bouillir pendant environ 10 minutes. **PRECAUTION:** L'eau sera chaude! Au bout de 10 minutes, appuyez sur le bouton « CANCEL » (annuler), débranchez l'appareil et laissez refroidir. Une fois refroidi, retirez délicatement l'eau restante, puis essuyez avec un chiffon doux.

PRECAUTIONS: N'immergez aucune pièce de l'appareil (notamment le plateau chauffant), dans de l'eau ou tout autre liquide.

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

RECETTES

Sandwich Muffin et Œuf

- 1 Muffin anglais
- 1 Œuf poché
- 1 tranche de Cheddar
- 1 tranche de Bacon canadien précuit, de jambon ou Sausage Patty (en option)

Pour faire le sandwich: Etalez l'œuf poché au sommet de la moitié du muffin anglais, suivi par la viande précuite, puis par la tranche de fromage. Recouvrez le sandwich de l'autre moitié du muffin anglais.

Œufs Benedict

- 2 Muffins anglais, coupés et ouverts
- 4 Œufs pochés
- 4 tranches de Bacon canadien précuit
- Sel et poivre pour le goût
- Sauce hollandaise pour le goût (voir recette)

Préparation: Etalez une tranche de bacon sur chaque moitié de muffin anglais, suivie par un œuf poché. Assaisonnez de sel et de poivre. Répandez la sauce à la cuillère sur les œufs.

Sauce Hollandaise

- 2 jaunes d'œuf
- 4 c. à soupe de Crème épaisse
- 2 c. à soupe de Beurre
- 1 c. à soupe de Jus de citron
- 1 c. à soupe de Vinaigre blanc
- une pincée de Sel
- Une pincée de Sucre
- Bouillon de poulet (en option)
- Un rien de sauce épicée

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception du vinaigre blanc et du bouillon de poulet, au sommet d'un bain-marie, au-dessus de l'eau bouillante. Remuez jusqu'à ce que le tout s'épaississe; environ 3 minutes. **Remarque:** Ne faites pas trop chauffer ou couvrez le bain-marie. Allongez au besoin, à l'aide du bouillon de poulet. Ajoutez le vinaigre immédiatement en remuant.

Œufs Benedict au Poulet

Préparez les œufs Benedict comme indiqué, mais en omettant le bacon canadien. Découpez du blanc de poulet, sans os, sans peau, en tranches de la taille d'une bouchée. Ajoutez 2 c. à soupe d'huile de cuisson dans un poêlon de taille moyenne. Cuisez et remuez 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que le tout ne soit plus rose. Assemblez les œufs Benedict comme d'habitude.

Œufs Florentine

- 2 Muffins anglais, coupés et ouverts
- 4 Œufs
- Sel et poivre pour le goût
- Feuilles d'épinard en vapeur
- Sauce Hollandaise

Préparation: Préparez en suivant la recette des œufs Benedict, mais remplacez le bacon canadien par des feuilles d'épinard. Etalez les feuilles d'épinard sur chaque moitié des muffins anglais, suivies par un œuf poché. Assaisonnez de sel et de poivre. Répandez une cuillère de sauce hollandaise sur les œufs.

Bagel au Saumon Fumé

- 1 Bagel toasté ordinaire (ou le Bagel que vous aimez)
- 1 tranche de Tomate (en option)
- 1 tranche d'Oignon
- De fines tranches de saumon fumé
- Fromage Philadelphia ordinaire
- Câpres

Préparation: Etalez le fromage sur une moitié du Bagel. Ajoutez de fines tranches de saumon fumé sur le fromage. Recouvrez d'une tranche de tomate et d'oignon; saupoudrez de câpres. Etalez l'autre moitié du Bagel de fromage, et posez dessus.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée de une (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

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

Française - 9

WestBend®

ESTACIÓN DE DESAYUNO™ DE 4 RANURAS

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de Focus Products Group International a través de nuestro sitio web: www.registerfocus.com
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Utilizarse por Primera Vez.....	3
Cómo Utilizar su Tostadora de Estación de Desayuno™.....	4
Limpieza de su Tostadora de Estación de Desayuno™.....	7
Consejos Prácticos.....	7
Recetas.....	8
Garantía.....	9

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

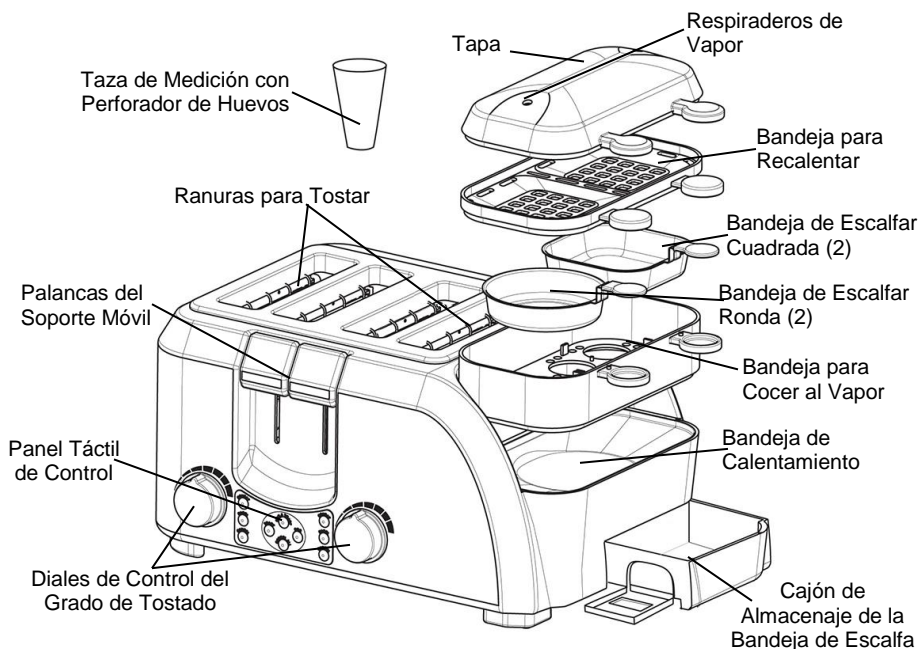
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del aparato. 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. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.

- Alimentos de gran tamaño, paquetes con papel de aluminio o utensilios metálicos no deben ser introducidos en una tostadora, ya que pueden suponer un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Un incendio podría iniciarse si al artefacto en funcionamiento lo cubriesen o tocasen materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras, paredes, y similares.
- No intente retirar los alimentos cuando la tostadora esté enchufada.
- Evite tostar alimentos con glaseados o rellenos que puedan chorrear o que están hechos con rellenos abiertos. Los glaseados y rellenos pueden prenderse en fuego.
- No tueste pasteles, tartas y similares en ningún ajuste que no sea el ajuste más bajo y nunca los tueste dos veces puesto que si estos se sobrecalientan productos pueden prender fuego y causar un incendio.
- El no limpiar y volver a colocar la bandeja de migas después de cada uso puede resultar en un riesgo de incendio.
- Levante y abra la tapa del cocedor de huevos con cuidado a fin de evitar escaldaduras.
- No intente hacer funcionar el escalfador de huevos sin agua en el tanque.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

Limpie el exterior del artefacto electrodoméstico con un paño suave y húmedo. Lave a fondo la bandeja de calentamiento, la bandeja vaporera, la bandejas de escalfar, la bandeja de calentamiento, la tapa, y el cajón de almacenaje de bandeja de escalfar con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque a fondo. No use limpiadores abrasivos o esponjas metálicas. Las bandejas de escalfar, la bandeja para cocer al vapor y la tapa pueden ser lavadas en el lavavajillas **solamente si se colocan en la rejilla superior.**

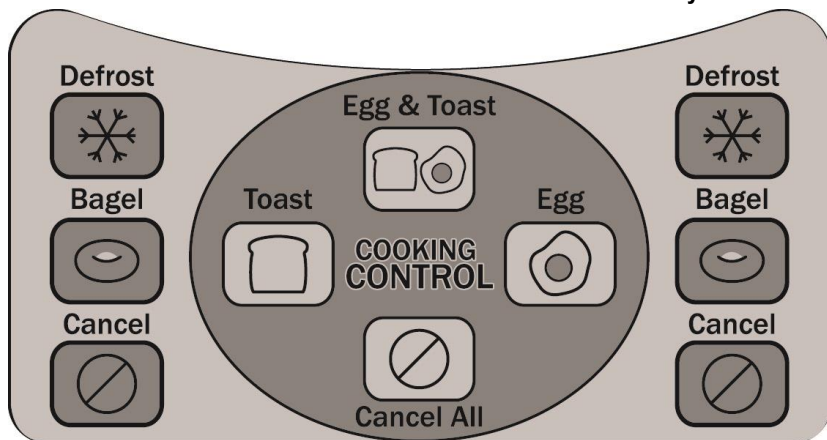
Asegúrese de que la palanca del soporte móvil no esté trancada en la posición inferior antes de enchufar el cordón eléctrico.

Antes de colocar cualquier alimento en las ranuras de tostar enchufe el aparato y seleccione la función "TOAST" (tostar) y opere un ciclo inicial. Asegúrese de que las ranuras de tostar no contengan ni basura ni materiales de empaque. Presione la palanca del soporte móvil hasta que encaje en su lugar. Este ciclo de tostado inicial limpiará los residuos que puedan haber en los elementos calentadores.

Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación; esto es normal. Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento; esto es normal. PRECAUCIÓN: No sumerja ninguna parte de la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.

CÓMO UTILIZAR SU TOSTADORA DE ESTACIÓN DE DESAYUNO™

Botones de Control de la Tostadora de Estación de Desayuno™



"TOAST" (tostar): hace funcionar a la tostadora sola.

"EGG/TOAST" (huevo/tostar): hace funcionar conjuntamente las funciones de tostar y de cocinar/escalfar huevos. Nota: El pan se tostará al mismo tiempo que los huevos se cocinan. El pan tostado permanecerá en las ranuras hasta que los huevos hayan completado de cocerse. Una vez estén cocidos los huevos, el pan tostado saltará.

"EGG" (huevo): controla la función de los huevos solamente.

"CANCEL" (anular): apaga el lado correspondiente en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

"DEFROST" (descongelar): añade aproximadamente 30 segundos al ajuste actual del control de grado de tostado. **Nota:** Las funciones "BAGEL" (bagel) y "DEFROST" (descongelar) puede ser usadas en cualquier combinación con las funciones "TOAST" (tostar) o "EGG/TOAST" (huevo/tostar).

"BAGEL" (bagel): tuesta un lado del pan.

"CANCEL ALL" (anular todo): apaga ambos lados del aparato en cualquier momento durante el ciclo de cocción. Usar "CANCEL" (anular) si sólo va a apagar un lado del aparato.

Función de Sólo Tostar:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel.
2. Coloque los alimentos a ser tostados en una o ambas ranuras.
3. Seleccione el nivel deseado de tostado ajustando el/los dial(es) de control de tostado.
4. Enchufe el artefacto **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
5. Si va a tostar pan, pulse el botón "TOAST" (tostar) en el panel táctil. El botón "TOAST" (tostar) centellará, indicando que la función ha sido seleccionada. Si va a

tostar bagels, presione el botón "BAGEL" (bagel) en el panel táctil. Los botones "BAGEL" (bagel) y "TOAST" (tostar) centellearán, indicando que la función "BAGEL" (bagel) ha sido seleccionada.

6. Presione la(s) palanca(s) del/de los soporte(s) móvil(es) hasta que encaje(n) en su lugar. El botón "TOAST" (tostar) se iluminará fijamente para indicar que el ciclo de tostado está en operación. **Nota:** Las palancas de los soportes móviles no se quedarán enganchadas abajo en si el aparato no está enchufado a un tomacorriente.
7. Al alcanzar el nivel de tostado preseleccionado, la tostar saltará automáticamente y la lámpara "TOAST" (tostar) se apagará.
8. Para retirar la tostar de las ranuras de tostar, empuje hacia arriba la(s) palanca(s) del soporte móvil.
9. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

Función "CANCEL" (anular): Apriete el botón "CANCEL" (anular) correspondiente para parar el ciclo de tostado antes de que éste termine. O el botón "CANCEL ALL" (anular todo) que se encuentra en el centro del panel de controles parará ambos ciclos de tostado. No hale la palanca del soporte móvil hacia arriba para parar el proceso de tostado ya que ello podría dañar el aparato.

Escalfado de Huevos:

PRECAUCIÓN: Tenga extremo cuidado al hacer funcionar la función de escalfar huevos ya que se libera vapor caliente por los respiraderos de vapor.

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel, y retire la tapa y las bandejas. Llene la taza de medición con agua hasta la línea "soft" (blando) o "medium" (medio) encima de la marca "POACHED EGG" (huevo escalfado) y viértala en la bandeja de calentamiento, o añada 2 a 2½ cucharadas de agua a la bandeja de calentamiento.
2. Coloque la bandeja para cocer al vapor encima de la bandeja de calentamiento.
3. Se recomienda aplicar una pequeña cantidad de mantequilla, aceite, o spray anti-adherente de aceite de cocina 100% en la bandeja de escalfar. Rompa un huevo en la(s) bandeja(s) de escalfar y coloque la bandeja de escalfar encima de la(s) bandeja(s) para cocer al vapor. Si lo desea, rompa la yema de huevo picándola con un tenedor. El huevo también puede ser revuelto.
4. Coloque la tapa encima de la bandeja para cocer al vapor.
5. Enchufe el artefacto **solamente** en un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
6. Pulse el botón "EGG" (huevo) en el panel táctil. El botón "EGG" (huevo) se iluminará continuo.
7. Al terminar de escalfar, la lámpara se apagará.
8. Retire la(s) bandeja(s) de escalfar y la tapa. **PRECAUCIÓN:** Retire la tapa y la(s) bandeja(s) con cuidado para evitar quemaduras.
9. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

Cocción de Huevos:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel y retire las bandejas y la tapa del mismo.
2. Seleccione la consistencia de cocido y el número de huevos que van a cocerse. El aparato puede cocer hasta 8 huevos a la vez. Utilice siempre la taza de medir o la tabla a continuación, agregue la cantidad de agua correspondiente a la bandeja de calentamiento para obtener los resultados deseados.
3. Coloque la bandeja para cocer al vapor sobre la bandeja de calentamiento. Enjuague y limpie los huevos a cocer, y luego colóquelos en los agujeros en la bandeja para cocer al vapor.
4. Coloque la tapa encima de la bandeja para cocer al vapor.
5. Enchufe el artefacto **solamente** en un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.

6. Presione el botón "EGG" (huevo) en el panel táctil. El botón "EGG" (huevo) se iluminará continuo.
7. Al completarse la cocción, la lámpara se apagará.
8. Retire la bandeja para cocer al vapor y la tapa de la bandeja de calentamiento.
PRECAUCIÓN: Retire con cuidado la bandeja para cocer al vapor y la tapa para evitar escaldarse.
9. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

Huevo Pasado por Agua	Blando	Término Medio	Duro
No. de Huevos	Cdas. de Agua	Cdas. de Agua	Cdas. de Agua
1	3½	4½	7
2	3¼	4¼	6¼
3	2¼	3¼	6¼
4	2½	3½	6
5	2½	3½	5
6	2¼	3¼	4¼
7	2	2¼	4¼
8	1¼	2½	4

Función de Escalfar Huevos (para sándwich de desayuno):

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel y retire las bandejas y la tapa del mismo.
2. Coloque los alimentos a ser tostados en una o ambas ranuras.
3. Seleccione el nivel deseado de tostado ajustando el dial de control del grado de tostado.
4. Llene la taza de medición con agua hasta la línea "soft" (blando) o "medium" (medio) encima de la marca "POACHED EGG" (huevo escalfado) y viértala en la bandeja de calentamiento, o añada 2 a 2½ cucharadas de agua a la bandeja de calentamiento.
5. Coloque la bandeja para cocer al vapor encima de la bandeja de calentamiento.
6. Se recomienda aplicar una pequeña cantidad de mantequilla, aceite, o spray anti-adherente de aceite de cocina 100% en la(s) bandeja(s) para cocer al vapor. Rompa un huevo en la bandeja de escalfar y coloque la bandeja de escalfar encima de la bandeja para cocer al vapor. Si lo desea, rompa la yema de huevo picándola con un tenedor. El huevo también puede ser revuelto.
7. Coloque la bandeja para recalentar encima de la(s) bandeja(s) de escalfar y añádale fiambres, si así lo desea. **Nota: NO** utilice carnes crudas o mal cocidas en este aparato.
8. Coloque la tapa encima de la bandeja para recalentar.
9. Enchufe el artefacto **solamente** en un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
10. Pulse el botón "EGG/TOAST" (huevo/tostar) en el panel táctil. El botón "EGG/TOAST" (huevo/tostar) centelleará.
11. Presione la(s) palanca(s) de soporte móvil(es) hacia abajo hasta que quede asegurada en su posición. Los botones "EGG" (huevo), "TOAST" (tostar) y "EGG/TOAST" (huevo/tostar) se iluminarán. **Nota:** Ni la cocción del huevo ni el proceso de tostado se iniciará hasta que la(s) palanca(s) de soporte móvil(es) quede(n) trancada(s). La función "EGG/TOAST" (huevos/tostar) de la Tostadora de Estación de Desayuno™ permite el tostado de pan y la cocción de huevos de manera sincronizada. El pan se tostará al grado ajustado en la palanca de control del grado de tostado, pero no saltará hasta que el ciclo de cocción del huevo se haya completado. El soporte móvil permanecerá abajo para mantener el pan caliente hasta que los huevos se hayan cocido.

12. Cuando tanto el ciclo de cocción de los huevos como el del tostado del pan se hayan completado, el aparato se apagará automáticamente y la tostar saltará automáticamente. Las lámparas de los botones “EGG” (huevo), “TOAST” (tostar) y “EGG/TOAST” (huevo/tostar) ya no estarán iluminadas, lo cual indica que el aparato se ha apagado.
13. Para retirar la tostada de las ranuras de tostar, empuje hacia arriba la(s) palanca(s) de soporte(s) móvil(es).
14. Quite la tapa y las bandejas de la bandeja de calentamiento. Permita que el vapor restante se disipe. **PRECAUCIÓN:** Retire la tapa y la bandeja con cuidado para evitar quemarse con el vapor.
15. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Tenga cuidado al retirar las bandejas de la tostadora, puesto que se liberará vapor y puede causar quemaduras.
- El tiempo de operación del cocedor de huevos está controlado por la cantidad del agua colocada en la bandeja de calentamiento. Mientras más agua se agregue, más tiempo durará el artefacto cocinando.
- No recomendamos el uso de la mayoría de los aerosoles anti-adherentes para cocinar en la bandeja de escalfar. Si hiciese uso de un spray anti-adherente, asegúrese de que se trata de un spray de aceite de cocina 100%, sin harinas o aglutinantes.
- Si usted tiene problemas con la rotura de huevos al hervir huevos duros, después de limpiarlo, perforo cada huevo con el perforador de huevos que se encuentra en la parte inferior de la taza de medir, y luego colóquelos en la bandeja para cocer al vapor, con el agujero hacia arriba. Esto evitará que los huevos se rompan y derramen.
- Incluso cuando se han perforado, aún hay alguna posibilidad de que el huevo se expanda y se salga de la cáscara. Esto es normal.
- Tenga en cuenta que hay muchas variables a tomar en consideración al tostar; el contenido de humedad y la temperatura del pan, el grosor, los azúcares y almidones, y los granos pueden afectar el tostado del pan.
- Los panes de trigo y de grano entero tienden a requerir más tiempo de tostado. Recomendamos tostar con el ajuste en el medio de la línea a medio a oscuro.
- Al tostar, pudiera observar variaciones de lado a lado en el color de la tostada. Esto es normal, especialmente cuando se tuesta una rebanada de pan.

LIMPIEZA DE SU TOSTADORA DE ESTACIÓN DE DESAYUNO™

1. Desenchufe el artefacto del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
3. Lave a fondo la bandeja de calentamiento, la bandeja para cocer al vapor, la bandeja de escalfar, la bandeja para recalentar y la tapa en agua tibia y jabonosa.
4. La bandeja para cocer al vapor, las bandejas de escalfar, la bandeja para recalentar y la tapa se pueden lavar en la canasta superior de un lavavajillas.
5. La bandeja de calentamiento puede acumular depósitos minerales después de un uso prolongado. Para eliminar estos depósitos añada ½ cucharadita de vinagre concentrado y ½ taza del agua a la bandeja de calentamiento. Con la tapa su lugar, encienda la función de cocinar huevos y permita que la solución hierva durante aproximadamente 10 minutos. **PRECAUCIÓN:** ¡El agua estará caliente! Después de 10 minutos, presione el botón “CANCEL” (anular), desconecte el aparato y deje enfriar. Al enfriarse, bote el agua restante con cuidado, y a continuación limpie con un paño suave.

PRECAUCIÓN: No sumerja ninguna parte de la base de este aparato (incluso la bandeja de calentamiento) bajo agua o cualquier otro líquido.

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

RECETAS

HUEVO Y SÁNDWICH DE MOLLETE

- 1 Mollete inglés
- 1 Huevo escafiado
- 1 Rebanada de queso cheddar
- 1 Rebanada de tocino canadiense, jamón o fritura de carne de salchicha (opcional)

Preparación: Coloque el huevo escafiado encima de la mitad de mollete inglés seguido del fiambre y luego la rebanada de queso. Tape el sándwich con la otra mitad del mollete inglés.

HUEVOS BENEDICT

- 2 Molletes ingleses, picados por la mitad y abiertos
- 4 Huevos escafiados
- 4 Rebanadas de tocino canadiense
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa holandesa al gusto (ver la receta)

Preparación: Ponga una rebanada de tocino canadiense encima de cada mitad de mollete inglés seguido de un huevo escafiado. Sazone con la sal y pimienta. Con una cuchara, vierta la salsa holandesa sobre los huevos.

SALSA HOLANDESA

- 2 Yemas de huevo
- 4 cdas. Crema doble
- 2 cdas. Mantequilla
- 1 cdas. Zumo de limón
- 1 cda. Vinagre blanco
- Pizca de sal
- Pizca de azúcar
- Caldo de pollo (opcional)
- Gota de salsa picante

Combine todos los ingredientes excepto el vinagre blanco y caldo de pollo en la parte superior de un baño de María, sobre agua hirviente. Remueva hasta quedar espero, aproximadamente unos 3 minutos. **Nota:** No caliente de nuevo ni cubra el pote. De ser necesario, diluya con el caldo de pollo. Vierta y remueva el vinagre inmediatamente.

HUEVOS BENEDICT CON POLLO

Prepare Huevos Benedict como se indica excepto que omita el tocino canadiense. Corte una pechuga de pollo deshuesada y sin piel en tiras del tamaño de un bocado. Añada 2 cucharadas de aceite para cocinar a una sartén mediana; cocine y remueva durante 2 a 3 minutos o hasta que ya no esté rosado. Arme los Huevos Benedict como de costumbre.

HUEVOS A LA FLORENTINA

- 2 Molletes ingleses, picados por la mitad y abiertos
- 4 Huevos
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de espinaca cocidas al vapor
- Salsa holandesa

Preparación: Prepare esto de la misma manera que la receta de los Huevos Benedict, pero use hojas de espinaca en vez de tocino canadiense. Ponga las hojas de espinaca encima de cada mitad de mollete inglés seguido de un huevo escafiado. Sazone con la sal y pimienta. Con una cuchara, vierta la salsa holandesa sobre los huevos.

SALMÓN AHUMADO (SALMÓN CURADO) BAGEL

- 1 Bagel sencillo tostado (o cualquier bagel que le guste)
- 1 Rebanada de tomate (opcional)
- 1 Rebanada de cebolla
- Rebanadas delgadas de salmón curado (salmón ahumado)
- Queso crema sencillo
- Alcaparras

Preparación: Unte el queso crema sobre una mitad del bagel. Añada rebanadas delgadas de salmón ahumado encima del queso crema. Cubra con una rodaja de tomate y de cebolla; espolvorear con las alcaparras. Unte queso crema en la otra mitad del bagel y colóquelo encima.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante uno (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. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

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. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.

Atención: Customer Care Dept.

P. O. Box 53

West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. 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): _____

Español - 9

