

WestBend®

EGG COOKER

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

<http://registerproducts.online>

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Egg Cooker.....	3
Helpful Hints.....	4
Cleaning Your Egg Cooker.....	5
Recipes	6
Warranty.....	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



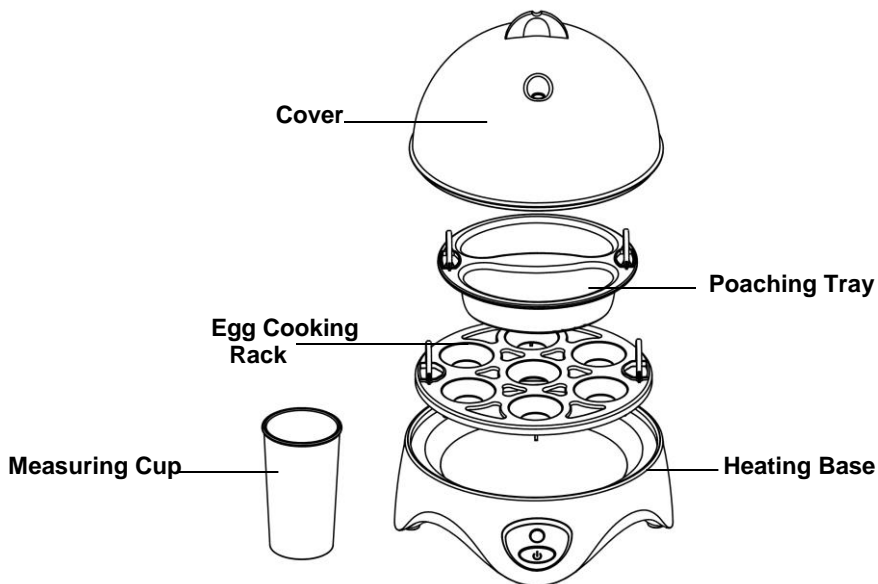
CAUTION

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 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 West Bend 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.
- 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.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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 2 eggs or hard-cook / soft-cook up to 7 eggs. Cooking times will vary depending on the size of the egg. This egg cooker is designed for use with medium sized eggs. **If using large eggs, add 2 tsp. water to your measurements.**


USING YOUR EGG COOKER

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. **If using large eggs, add 2 tsp. water to your measurements.**

To prolong the life of your appliance, do not use softened water.


Please note that this egg cooker does not have an audible alert when eggs are done.

TO POACH EGGS:


1. Place the heating base on a dry, level surface. Use the  soft boiled water level markings on the measuring cup; fill with cold water to the 1 mark.
2. Pour the cold water into the heating base. Place the egg cooking rack into the base.
3. Lightly butter or oil the poaching cups. Place the poaching tray on top of the egg cooking rack. **ALWAYS PLACE THE POACHING TRAY ON THE EGG COOKING RACK.** Break one egg into each cup.
4. Place the cover onto the heating base and plug the appliance into a 120-volt, AC electrical outlet. Press the power switch. The light will glow, indicating the cooking process has begun. **If the button is pressed before the egg cooker is plugged into an outlet, plugging the egg cooker into an outlet will start the heating cycle immediately. If the power button was pressed before plugging in, let the appliance complete the cooking cycle. This will/This reset the switch. Note: Do NOT remove the cover from the base while the eggs are cooking.**

5. The egg cooker and light will turn off when the eggs are done. Unplug cord from electrical outlet. Use hot pads or oven mitts to remove the cover and poaching tray. You may need to rotate the cover to release it from the heating base. Serve the eggs immediately to prevent overcooking.
6. 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 heating base on a dry, level surface. Use the  **soft boiled** 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 6&7 mark. **Note:** When cooking more eggs, less water is used.
2. Pour the cold water into the heating base. The recommended amount of water will provide eggs with soft yolks and cooked egg whites.
3. Place the egg cooking rack into the base and the eggs onto the egg cooking rack.
4. Place the cover onto the heating base and plug the appliance into a 120-volt, AC electrical outlet. Press the power switch. The light will glow, indicating the cooking process has begun. **If the button is pressed before the egg cooker is plugged into an outlet**, plugging the egg cooker into an outlet will start the heating cycle immediately. If the power button was pressed before plugging in, let the appliance complete the cooking cycle. It will then reset the switch. **Note:** Do NOT remove the cover from the base while the eggs are cooking.
5. The egg cooker and light will turn off when the eggs are done. Unplug cord from electrical outlet. Use hot pads or oven mitts to remove the cover and egg cooking rack. You may need to rotate the cover to release it from the heating base. Serve immediately to prevent overcooking. Eggs may be rinsed briefly with cold water while in the egg cooking rack for easy handling.
6. 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 boiled** 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 6&7 mark on the hard-boiled side of the measuring cup. **Note:** When cooking more eggs, less water is used.
2. Pour the cold water into the heating base. The recommended amount of water will provide eggs with fully cooked yolks and cooked egg whites.
3. Place the egg cooking rack into the base and the eggs onto the egg cooking rack.
4. Place the cover onto the heating base and plug the appliance into a 120-volt, AC electrical outlet. Press the power switch. The light will glow, indicating the cooking process has begun. **If the button is pressed before the egg cooker is plugged into an outlet**, plugging the egg cooker into an outlet will start the heating cycle immediately. If the power button was pressed before plugging in, let the appliance complete the cooking cycle. It will then reset the switch. **Note:** Do NOT remove the cover from the base while the eggs are cooking.
5. The egg cooker and light will turn off when the eggs are done. Unplug cord from electrical outlet. Use hot pads or oven mitts to remove the cover and egg cooking rack. You may need to rotate the cover to release it from the heating base. Eggs may be rinsed briefly with cold water while in the egg cooking rack for easy handling. Hard-cooked eggs may be refrigerated for up to 1 week.
6. 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.

HELPFUL HINTS

- 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.
- This egg cooker does not have an audible alert when eggs are done.
- When hard cooking eggs, more water is needed to cook fewer eggs. This is due to steam escaping through the holes not occupied by eggs. When more holes are occupied by eggs, less steam escapes, meaning less water is needed to fully cook the eggs.
- To prolong the life of your egg cooker, do not use softened water.
- If you lose your measuring cup, you can still use your egg cooker. Follow the measuring charts below based on whether you're soft cooking/poaching or hard cooking your eggs. This egg cooker is designed for use with medium sized eggs. **If using large eggs, add 2 tsp. water to your measurements.**

Line 	Tsp. Water	# Poached Eggs	# Soft Cooked Eggs
6&7	3 ½ tsp.		6-7
5	4 ½ tsp.		5
4	5 tsp.		4
3	5 ½ tsp.		3
2	6 tsp.		2
1	7 tsp.	1-2	1

Line 	Tsp. Water	# Hard Cooked Eggs
6&7	10 tsp.	6-7
5	11 tsp.	5
4	12 tsp.	4
3	12 ½ tsp.	3
2	13 tsp.	2
1	14 tsp.	1

CLEANING YOUR EGG COOKER

To ensure optimal performance clean your Egg Cooker after each use. Wash the cover, poaching tray, egg cooking rack, and measuring cup in warm, soapy water, rinse and dry. The cover, poaching tray and egg cooking rack may be cleaned in an automatic dishwasher, top rack only.

Wipe the heating base with a damp cloth and dry. The heating base may accumulate mineral deposits over time. To remove mineral deposits, pour enough white distilled vinegar into the base to cover deposits and let soak until deposits are dissolved. Drain vinegar from base, rinse carefully, drain and wipe dry.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

Deviled Eggs

- | | |
|--|---|
| 7 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

West Bend® (“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@westbend.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@westbend.com, over the phone by calling (866) 290-1851, or by writing to:

West Bend
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 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®

CUISEUR À ŒUFS ÉLECTRIQUE

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: <http://registerproducts.online>
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Cuiseur à Œufs Électrique.....	3
Astuces	5
Nettoyage de Votre cuiseur à Œufs Électrique.....	6
Recettes	7
Garantie	8

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



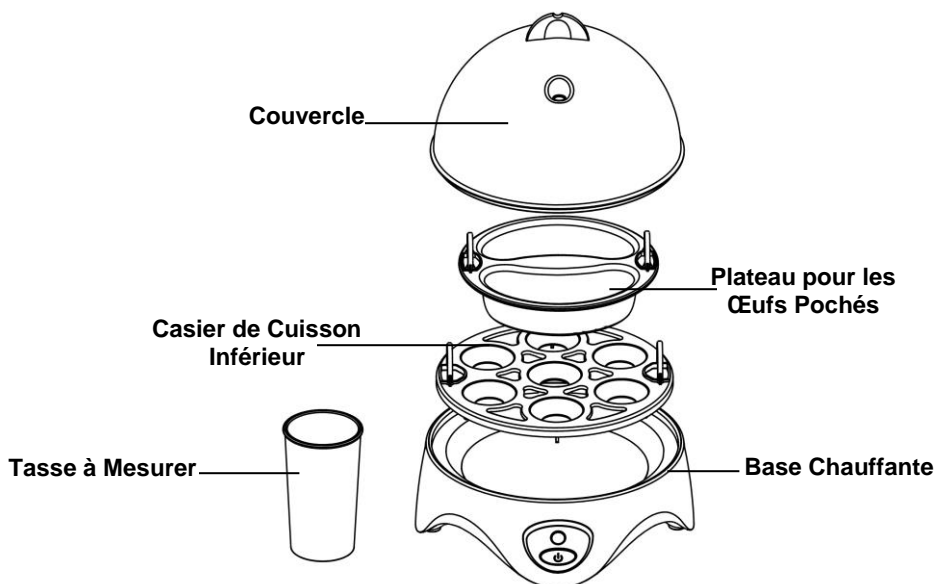
MISE EN GARDE

Afin de prévenir tout préjudice corporel ou dommage matériel, lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde.

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, prenez toujours les précautions de sécurité élémentaires, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées carrées ou rondes ainsi que des maniques ou des gants de cuisine.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- 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 consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas mettre l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher, réglez la commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne pas plonger le cordon, les fiches, ni toute autre pièce électrique dans de l'eau, ni dans d'autres liquides.
- Un fil d'alimentation électrique court est fourni, afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un fil d'alimentation plus long.
- Des rallonges sont disponibles, mais celles-ci doivent être utilisées avec prudence. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionner la rallonge afin qu'elle ne pendre pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour minimiser le risque d'électrocution, cette prise est destinée à être branchée dans un seul sens sur une prise secteur polarisée. Retournez la prise de l'appareil si elle ne rentre pas complètement dans la prise secteur. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez en aucune façon de modifier la prise.
- Ne pas utiliser une prise secteur ou une rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou la rallonge vous semble chaude.
- Ne pas tenter de réparer cet appareil vous-même.
- **À usage domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre cuiseur à œufs, nettoyez l'ensemble de l'appareil conformément aux instructions de nettoyage. Laver toutes les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer et les sécher. Ne pas plonger la base chauffante dans l'eau.

Vous pouvez préparer jusqu'à 2 œufs pochés ou bien jusqu'à 7 œufs à la coque / durs. Les temps de cuisson varient en fonction de la taille des œufs. Ce cuiseur à œufs est conçu pour une utilisation avec des œufs de taille moyenne. **Si vous utilisez de gros œufs, ajouter 2 cuillères à café d'eau à vos mesures.**


UTILISATION DE VOTRE CUISEUR A ŒUFS ÉLECTRIQUE

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à œufs, sur laquelle des marques de niveau d'eau peuvent être utilisées comme guide. Ces niveaux sont approximatifs et peuvent varier selon les préférences individuelles. Utilisez moins d'eau pour les œufs cuits à la coque et plus d'eau pour les œufs durs. **Si vous utilisez de gros œufs, ajouter 2 cuillères à café d'eau à vos mesures.**

Afin de prolonger la durée de vie de votre appareil, veuillez ne pas utiliser d'eau adoucie.


Veuillez noter que ce cuiseur à œufs n'est pas équipé d'alarme sonore pour indiquer que les œufs sont cuits.

POUR PRÉPARER DES ŒUFS POCHÉS:

1. Placer la base chauffante sur une surface plane et sèche. Utiliser les marques de niveau d'eau pour les  œufs mollets sur la tasse à mesurer; remplir avec de l'eau froide jusqu'à la marque 1.
2. Verser l'eau dans la base chauffante. Placez le casier de cuisson des œufs dans la base.

3. Beurrer ou huiler légèrement les coupelles être utilisées. Placer le plateau pour pocher les œufs au-dessus du casier de cuisson des œufs dans la base chauffante. **TOUJOURS PLACER LE PLATEAU POUR POCHER LES ŒUFS SUR LE CASIER DE CUISSON DES ŒUFS.** Casser un œuf dans chaque tasse.
4. Brancher le couvercle sur la base chauffante puis brancher l'appareil dans une prise de 120 volts CA. Appuyer sur le bouton pour mettre l'appareil en marche. La lumière s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Si vous appuyez sur le bouton avant que cuiseur à œufs ne soit branché sur une prise**, le branchement du cuiseur à œufs dans une prise de courant déclenche immédiatement le cycle de chauffage. Si vous avez appuyé sur le bouton avant de brancher l'appareil, laissez l'appareil terminer le cycle de cuisson. Ceci enclenchera le processus de réinitialisation / Ceci réinitialise le bouton. **Remarque:** Ne PAS retirer le couvercle de la base pendant que les œufs cuisent.
5. Le voyant et cuiseur à œufs s'éteint lorsque les œufs sont cuits. Débrancher l'appareil de la prise secteur. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le couvercle et le plateau pour pocher les œufs. Vous devrez peut-être faire pivoter le couvercle pour le dégager de la base chauffante. Servir les œufs immédiatement pour éviter toute cuisson excessive.
6. Laisser l'ustensile refroidir complètement avant de jeter l'eau restant dans la base et avant de la nettoyer.

ŒUFS À LA COQUE:


1. Placer la base chauffante sur une surface plane et sèche. Utiliser les marques de niveau d'eau pour les  **œufs mollets** sur la tasse à mesurer pour déterminer la quantité d'eau pour le nombre d'œufs devant être cuits. Exemple: Si vous faites cuire 7 œufs, remplissez la tasse à mesurer jusqu'à la marque 6 & 7. **Remarque:** Lorsque vous préparez plus d'œufs, vous utilisez moins d'eau.
2. Verser l'eau froide dans la base chauffante. La quantité d'eau recommandée donnera des œufs avec des jaunes d'œufs non cuits (mous) et des blancs d'œufs cuits.
3. Placez le casier de cuisson des œufs dans la base et les œufs sur le casier de cuisson des œufs.
4. Brancher le couvercle sur la base chauffante puis brancher l'appareil dans une prise de 120 volts CA. Appuyer sur le bouton pour mettre l'appareil en marche. La lumière s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Si vous appuyez sur le bouton avant que cuiseur à œufs ne soit branché sur une prise**, le branchement du cuiseur à œufs dans une prise de courant déclenche immédiatement le cycle de chauffage. Si vous avez appuyé sur le bouton avant de brancher l'appareil, laissez l'appareil terminer le cycle de cuisson. Ceci enclenchera le processus de réinitialisation / Ceci réinitialise le bouton. **Remarque:** Ne PAS retirer le couvercle de la base pendant que les œufs cuisent.
5. Le voyant et cuiseur à œufs s'éteint lorsque les œufs sont cuits. Débrancher l'appareil de la prise secteur. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le couvercle et le casier de cuisson. Vous devrez peut-être faire pivoter le couvercle pour le dégager de la base chauffante. Servir immédiatement pour éviter toute cuisson excessive. Les œufs peuvent être rincés brièvement avec de l'eau froide dans le casier de cuisson des œufs pour faciliter la manipulation.
6. Laisser l'ustensile refroidir complètement avant de jeter l'eau restant dans la base et avant de la nettoyer.


ŒUFS DURS:

1. Placer le cuiseur à œufs sur une surface plane et sèche. Utiliser les marques de niveau d'eau pour les **œufs durs** sur la tasse à mesurer pour déterminer la quantité d'eau pour le nombre d'œufs devant être cuits. Exemple: Si vous souhaitez préparer 7 œufs durs, remplissez la tasse à mesurer jusqu'à la marque 6 & 7 sur le côté « œufs durs » de la tasse à mesurer. **Remarque:** Lorsque vous préparez plus d'œufs, vous utilisez moins d'eau.
2. Verser l'eau froide dans la base chauffante. La quantité d'eau recommandée donnera des œufs avec des jaunes d'œufs cuits et des blancs d'œufs cuits.
3. Placez le casier de cuisson des œufs dans la base et les œufs sur le casier de cuisson des œufs.
4. Brancher le couvercle sur la base chauffante puis brancher l'appareil dans une prise de 120 volts CA. Appuyer sur le bouton pour mettre l'appareil en marche. La lumière s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Si vous appuyez sur le bouton avant que cuiseur à œufs ne soit branché sur une prise**, le branchement du cuiseur à œufs dans une prise de courant déclenche immédiatement le cycle de chauffage. Si vous avez appuyé sur le bouton avant de brancher l'appareil, laissez l'appareil terminer le cycle de cuisson. Ceci enclenchera le processus de réinitialisation / Ceci réinitialise le bouton. **Remarque:** Ne PAS retirer le couvercle de la base pendant que les œufs cuisent.
5. Le voyant et cuiseur à œufs s'éteint lorsque les œufs sont cuits. Débrancher l'appareil de la prise secteur. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le couvercle et le casier de cuisson des œufs. Vous devrez peut-être faire pivoter le couvercle pour le dégager de la base chauffante. Les œufs peuvent être rincés brièvement avec de l'eau froide dans le casier de cuisson des œufs pour faciliter la manipulation. Les œufs durs peuvent être réfrigérés jusqu'à 1 semaine.
6. Laisser l'ustensile refroidir complètement avant de jeter l'eau restant dans la base et avant de la nettoyer.
 - Une petite quantité de fumée et/ou odeur peut être émise au moment de la chauffe, à cause de la diffusion des huiles de fabrication; ceci est tout à fait normal.
 - Quelques sons étouffés d'expansion / contraction peuvent se faire entendre durant le chauffage et le refroidissement. Ceci est normal.

ASTUCES

- La minuterie du cuiseur d'œufs dépend de la quantité d'eau mise sur le plateau chauffant. Plus vous ajoutez de l'eau, plus l'appareil cuira longtemps.
- Ce cuiseur à œufs n'est pas équipé d'alarme sonore pour indiquer que les œufs sont cuits.
- Lors de la cuisson des œufs, il faut plus d'eau pour cuire moins d'œufs. Cela est dû à la vapeur qui s'échappe à travers les trous non occupés par des œufs. Lorsque plus de trous sont occupés par les œufs, moins de vapeur s'échappe, ce qui signifie qu'il faut moins d'eau pour cuire complètement les œufs.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre appareil, veuillez ne pas utiliser d'eau adoucie.
- Si vous perdez votre tasse à mesurer, vous pouvez toujours utiliser votre cuiseur à œufs. Suivez les tableaux de mesure ci-dessous pour préparer des œufs à la coque, des œufs pochés ou des œufs durs. Ce cuiseur à œufs est conçu pour une utilisation avec des œufs de taille moyenne. **Si vous utilisez de gros œufs, ajouter 2 cuillères à café d'eau à vos mesures.**

Marque 	Cuillère à Café d'Eau	Nombre d'Œufs pochés	Nombre d'Œufs à la Coque
6&7	3 ½ c. à café		6-7
5	4 ½ c. à café		5
4	5 c. à café		4
3	5 ½ c. à café.		3
2	6 c. à café		2
1	7 c. à café	1-2	1

Marque 	Cuillère à Café d'Eau	Nombre d'Œufs Durs
6&7	10 c. à café	6-7
5	11 c. à café	5
4	12 c. à café	4
3	12 ½ c. à café	3
2	13 c. à café	2
1	14 c. à café	1

NETTOYAGE DE VOTRE CUISEUR A ŒUFS ÉLECTRIQUE

Pour assurer une performance optimale, nettoyez votre cuiseur à œufs après chaque utilisation. Lavez le couvercle, le plateau pour pocher les œufs, le casier de cuisson des œufs et la tasse à mesurer dans de l'eau tiède et savonneuse, rincez-les et séchez-les. Le couvercle, le plateau pour pocher les œufs et le casier de cuisson des œufs peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle automatique, en les plaçant sur le panier supérieur uniquement.

Essayez la base chauffante à l'aide d'un torchon humide puis essuyez-le avec un torchon sec. La base chauffante peut accumuler des dépôts de minéraux après avoir été utilisée. Pour enlever les dépôts de minéraux, verser suffisamment de vinaigre blanc distillé dans la base afin de couvrir les dépôts et laisser tremper jusqu'à ce que les dépôts soient dissous. Enlevez le vinaigre de la base, rincez soigneusement, égouttez et essuyez.

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

RECETTES

Œufs à la Diable

- 7 Œufs durs, sans coques et coupés en deux c. à café de sel
1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
1 c. à café de moutarde préparée
1 c. à café de sauce Worcestershire
- 2 gouttes de sauce au piment fort
3 à 4 c. à soupe de mayonnaise ou de vinaigrette
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 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 c. 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 c. à soupe. Poivron vert finement haché, 1 c. à café de piment finement haché et ½ c. à café d'oignon haché en poudre.

Œufs Bénédicte

- 4 Œufs
2 muffins anglais, coupés en deux, toastés et beurrés
- 4 tranches de bacon de ¼ de pouce (.6cm), grillées
1 sauce hollandaise facile, voir recette ci-dessous
1. Pochez les œufs dans l'cuisieur à œufs électrique en vous conformant aux instructions.
 2. Placez une tranche de bacon sur chaque demi-muffin puis recouvrez avec un œuf poché. Versez 2 c. à soupe. de sauce hollandaise sur chaque œuf. Garnissez de persil haché si vous le souhaitez. Convient pour 4 parts.

Sauce Hollandaise Facile

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

West Bend® ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (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@westbend.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

PIÈCES 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@westbend.com, par téléphone en appelant au (866) 290-1851, ou en écrivant à :

West Bend
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.

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): _____

WestBend®

COCEDOR DE HUEVOS

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:
<http://registerproducts.online>
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Cómo Usar el Cocedor de Huevos.....	3
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza del Cocedor de Huevos	6
Recetas	7
Garantía	8

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

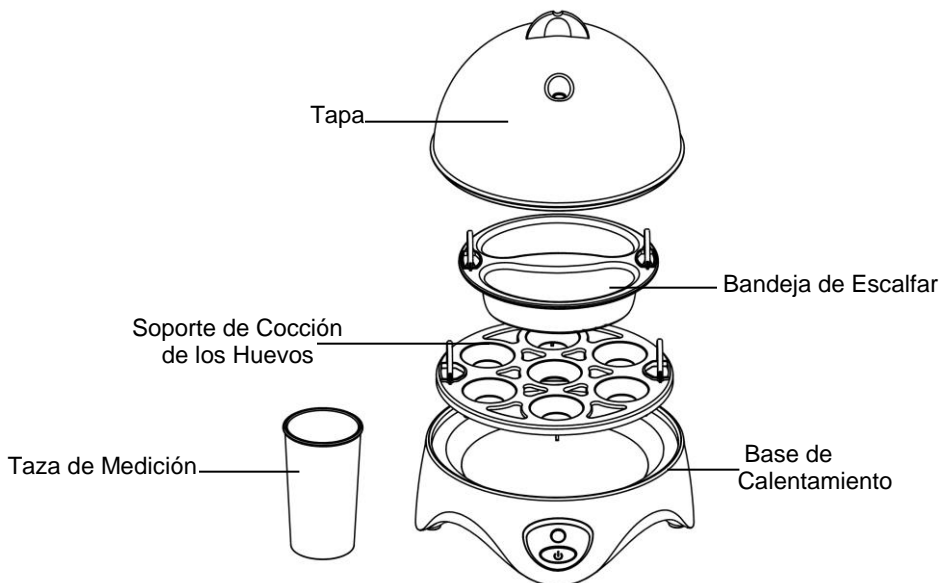
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar 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 las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico 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.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- No haga funcionar ningún aparato 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 West Bend puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato 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.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato, gire el control a la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se suministra un cordón de alimentación eléctrica 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 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 electrodoméstico. 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.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si este no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte 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 calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el Cocedor de Huevos, limpie toda la unidad de acuerdo con las instrucciones de limpieza. Lave todas las partes sueltas con agua tibia y jabón, enjuáguelas bien y séquelas. No sumerja la base de calentamiento en agua.

Puede escalfar hasta 2 huevos o cocer hasta 7 huevos duros o blandos. Los tiempos de cocción variarán según el tamaño del huevo. Este cocedor de huevos está diseñado para usarse con huevos de tamaño mediano. **Si usa huevos grandes, agregue 2 cucharaditas de agua a las medidas.**


CÓMO USAR EL COCEDOR DE HUEVOS

Para obtener los mejores resultados, utilice la taza de medición incluida con el cocedor de huevos, la cual cuenta con marcas de nivel de agua a usar como guía. Estas cantidades son aproximadas y se pueden variar para adaptarse a las preferencias individuales. Use menos agua para huevos cocidos más blandos y más agua para huevos cocidos más duros. **Si usa huevos grandes, agregue 2 cucharaditas de agua a las medidas.**


Para prolongar la vida útil de su electrodoméstico, no use agua ablandada.

Tenga en cuenta que este cocedor de huevos no tiene una alerta audible cuando los huevos están listos.


PARA ESCALFAR HUEVOS:

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca y nivelada. Utilice las marcas de nivel de agua para  **huevos hervidos blandos** en la taza de medir; llene con agua fría hasta la marca 1.
2. Vierta el agua en la base de calentamiento. Coloque el soporte de cocción de los huevos en la base.
3. Enmantequille o aceite ligeramente las tazas de escalfado. Coloque la bandeja de escalfado sobre el soporte de cocción de los huevos en la base de calentamiento. SIEMPRE COLOQUE LA BANDEJA DE ESCALFADO SOBRE EL SOPORTE DE COCCIÓN DE LOS HUEVOS. Rompa un huevo en cada taza.
4. Coloque la tapa sobre la base para calentar y enchufe el aparato en un tomacorriente de 120 volt AC. Presione el botón de encendido. Se encenderá la luz indicando que se inició el proceso de cocción. **Si presiona el botón antes de enchufar el cocinador de huevos en un tomacorriente**, cuando lo enchufe el ciclo de calentamiento de inmediato. Si apretó el botón antes de enchufar el aparato, permita al dispositivo completar el ciclo de cocción. Esto reiniciará/reinicia el encendido. **Nota:** NO retire la tapa de la base mientras los huevos se encuentran en proceso de cocción.
5. La luz y cocedor de huevos se apagará una vez los huevos estén listos. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas o guantes para hornos para el horno para retirar la tapa y la bandeja de escalfar. Es posible que requiera girar la tapa para liberarla de la base de calentamiento. Sírvase los huevos inmediatamente para evitar la sobrecocción.
6. Deje que el cocedor de huevos se enfríe por completo antes de desechar el agua restante de la base y antes de limpiarlo.

PARA COCER HUEVOS BLANDOS:

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca y nivelada. Utilice las marcas de nivel de agua para  **huevos hervidos blandos** en la taza de medir para determinar la cantidad de agua para el número de huevos a cocer. Ejemplo: Si va a cocer 7 huevos blandos, llene la taza de medir hasta la marca 6 y 7. **Nota:** Al cocer más huevos, se usa menos agua.
2. Vierta el agua fría en la base de calentamiento. La cantidad recomendada de agua proporcionará huevos con yemas blandas y claras de huevo cocidas.
3. Coloque el soporte de cocción de los huevos en la base y los huevos en el soporte de cocción de los huevos.
4. Coloque la tapa sobre la base para calentar y enchufe el aparato en un tomacorriente de 120 volt AC. Presione el botón de encendido. Se encenderá la luz indicando que se inició el proceso de cocción. **Si presiona el botón antes de enchufar el cocinador de huevos en un tomacorriente**, cuando lo enchufe el ciclo de calentamiento de inmediato. Si apretó el botón antes de enchufar el aparato, permita al dispositivo completar el ciclo de cocción. Esto reiniciará/reinicia el encendido. **Nota:** NO retire la tapa de la base mientras los huevos se encuentran en proceso de cocción.
5. La luz y cocedor de huevos se apagará una vez los huevos estén listos. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas o guantes para hornos para retirar la tapa y el soporte de cocción de los huevos. Es posible que requiera girar la tapa para liberarla de la base de calentamiento. Sírvase inmediatamente para evitar la sobrecocción. Los huevos pueden enjuagarse brevemente con agua fría mientras se encuentran en el soporte de cocción de los huevos para facilitar la manipulación de los mismos.
6. Deje que el cocedor de huevos se enfríe por completo antes de desechar el agua restante de la base y antes de limpiarlo.

PARA COCER HUEVOS DUROS:

1. Coloque el cocedor de huevos sobre una superficie seca y nivelada. Utilice las marcas de nivel de agua para  **huevos hervidos duros** en la taza de medir para determinar la cantidad de agua para el número de huevos a cocer. Ejemplo: Si va a cocer 7 huevos duros, llene la taza de medir con las marcas 6 y 7 en el lado de huevos duros de la taza de medir. **Nota:** Al cocer más huevos, se usa menos agua.
2. Vierta el agua fría en la base de calentamiento. La cantidad recomendada de agua proporcionará huevos con yemas totalmente cocidas y claras de huevo cocidas.
3. Coloque el soporte de cocción de los huevos en la base y los huevos en el soporte de cocción de los huevos.
4. Coloque la tapa sobre la base para calentar y enchufe el aparato en un tomacorriente de 120 volt AC. Presione el botón de encendido. Se encenderá la luz indicando que se inició el proceso de cocción. **Si presiona el botón antes de enchufar el cocinador de huevos en un tomacorriente**, cuando lo enchufe el ciclo de calentamiento de inmediato. Si apretó el botón antes de enchufar el aparato, permita al dispositivo completar el ciclo de cocción. Esto reiniciará/reinicia el encendido. **Nota:** NO retire la tapa de la base mientras los huevos se encuentran en proceso de cocción.
5. La luz y cocedor de huevos se apagará una vez los huevos estén listos. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas o guantes para hornos para retirar la tapa y el soporte de cocción de los huevos. Es posible que requiera girar la tapa para liberarla de la base de calentamiento. Los huevos pueden enjuagarse brevemente con agua fría mientras se encuentran en el soporte de cocción de los huevos para facilitar la manipulación de los mismos. Los huevos duros pueden refrigerarse hasta durante 1 semana.
6. Deje que el cocedor de huevos se enfríe por completo antes de desechar el agua restante de la base y antes de limpiarlo.
 - Una pequeña cantidad de humo y/u olor pueden presentarse después del calentamiento debido a la liberación de los aceites de fabricación; esto es normal.
 - Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- 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.
- Este cocedor de huevos no tiene una alerta audible cuando los huevos están listos.
- Cuando se cocer huevos duros, se necesita más agua para cocer menos huevos. Esto se debe a que el vapor de agua escapa a través de los agujeros no ocupados por los huevos. Cuando hay más agujeros ocupados por los huevos, se escapa menos vapor, lo que significa que se necesita menos agua para cocer los huevos por completo.
- Para prolongar la vida útil del cocedor de huevos, no use agua ablandada.
- Si llegase a perder la taza de medición, aún puede usar el cocedor de huevos. Siga las tablas de medición a continuación en función de si está cocinando huevos blandos/escalfando o cocinando huevos duros. Este cocedor de huevos está diseñado para usarse con huevos de tamaño mediano. **Si usa huevos grandes, agregue 2 cucharaditas de agua a las medidas.**

Línea ○	Cdtas. Agua	No. de Huevos Escalfados	No. de Huevos Blandos Cocidos
6&7	3 ½ cdtas.		6-7
5	4 ½ cdtas.		5
4	5 cdtas.		4
3	5 cdtas.		3
2	6 cdtas.		2
1	7 cdtas.	1-2	1

Línea ○	Cdtas. Agua	No. de Huevos Duros Cocidos
6&7	10 cdtas.	6-7
5	11 cdtas.	5
4	12 cdtas.	4
3	12 ½ cdtas.	3
2	13 cdtas.	2
1	14 cdtas.	1

LIMPIEZA DEL COCEDOR DE HUEVOS

Para garantizar un rendimiento óptimo, limpie el Cocedor de Huevos tras cada uso. Lave la tapa, la bandeja de escalfar, el soporte de cocción de los huevos y la taza de medir con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos. La tapa, la bandeja de escalfar y el soporte de cocción de los huevos se pueden limpiar en un lavavajillas automático, pero solo en la rejilla superior.

Limpie la base de calentamiento con un paño húmedo y séquela. La base de calentamiento puede acumular depósitos minerales a lo largo del tiempo. Para eliminar los depósitos minerales, vierta suficiente vinagre blanco destilado en la base para cubrir los depósitos y déjelo en remojo hasta que los depósitos se disuelvan. Escurra el vinagre de la base, enjuague con cuidado, escurra y seque.

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

RECETAS

Huevos Rellenos

7 huevos duros, descascarados y cortados por la mitad	½ cdtas. de sal
1 cdtas. de jugo de limón o vinagre	2 pizcas de salsa de pimienta picante
1 cdtas. de mostaza preparada	3 a 4 cdtas. de mayonesa o aliño para ensalada
1 cdtas. 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 cdtas. 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 cdtas. de pimienta verde finamente picada, 1 cdtas. pimiento finamente picado y ½ cdtas. 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 cocedor 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 cdtas. 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 cdtas. de jugo de limón
2 yemas de huevo	2 cdtas. de crema o leche evaporada
¼ cdtas. 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

West Bend® ("la Compañía") 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. 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@westbend.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@westbend.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

West Bend
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.

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): _____

