

Hamilton Beach®

Egg Cooker Cuiseur d'oeufs Máquina para cocer huevos

Read before use / Lire avant utilisation / Lea antes de usar.

For recipes, tips,
product information and
registration:
hamiltonbeach.com

Pour des recettes,
des conseils, des
renseignements sur le
produit et l'enregistrement :
hamiltonbeach.ca

Para recetas, consejos,
información del producto
y registro:
hamiltonbeach.com.mx

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

ENTER TO WIN \$100 TO
SPEND ON WEBSITE
Visit:
register.hamiltonbeach.com

PARTICIPEZ POUR COURIR
LA CHANCE DE GAGNER
UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE
SITE WEB
Visitez le
register.hamiltonbeach.com



Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis
seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, turn unit OFF (⏻) and then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the water reservoir.
16. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.
17. Water reservoir may remain hot after unit is turned off.
18. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
19. Do not leave appliance unattended when plugged in.

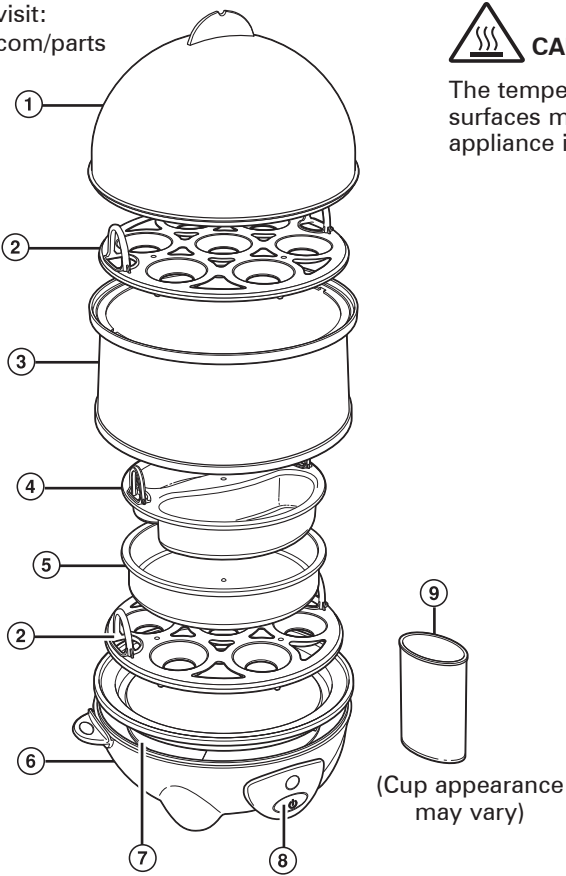
over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

CAUTION: HOT SURFACE.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



1. Lid
2. Egg Holders (2)
3. Ring
4. Poaching Tray
5. Omelet/Steaming Tray
6. Base
7. Water Reservoir
8. ON/OFF (⏻) Button with Sound Alert
9. Water Measuring Cup

Before first use: Wash Lid, Poaching Tray, Omelet/Steaming Tray, Egg Holders, and Water Measuring Cup in warm, soapy water. Rinse and dry. Wipe interior of Water Reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

How to Make Hard-, Medium-, or Soft-Boiled Eggs

NOTE: Never operate Egg Cooker without water in Water Reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage unit.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA's Keep Food Safe page at <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.

Cooking 1–7 large eggs:

1. Choose up to seven large eggs you want to cook and locate type of cooked egg you want on Water Measuring Cup. Fill with cold water to that line.
NOTE: This product works best for large eggs. Adjust amount of water for other sizes of eggs.
2. Pour water into Water Reservoir.
NOTE: Always use cold water.
3. Place Egg Holder on top of Base. Fill with up to seven eggs.
4. Cover with Lid. Press ON/OFF (⏻) Button to turn on. Red light will illuminate.
NOTE: Prepare a bowl of ice water to cool cooked eggs.
5. Unit will sound when water has evaporated. Press ON/OFF (⏻) Button to turn off.
NOTE: Cooking time may vary depending on number of eggs and desired doneness. Approximate cooking time is up to 18 minutes for seven hard boiled eggs.
6. Remove Lid. With oven mitts, lift Egg Holder with eggs by handles. Immediately lower Egg Holder into ice water.

⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening egg cooker. Escaping steam can burn.

Cooking 8–14 large hard-boiled eggs:

- NOTE:** 8–14 eggs not recommended for cooking medium or soft boiled.
1. Follow steps 1–3 in previous section.
 2. Place Ring onto Base with wider lip up. Place second Egg Holder on Ring and add up to 7 eggs.
NOTE: 14 eggs are cooked using 25 mL water
 3. Cover with Lid. Press ON/OFF (⏻) Button. Red light will illuminate.
NOTE: Prepare a bowl of ice water to cool cooked eggs.
 4. Unit will sound when water has evaporated. Press ON/OFF (⏻) Button.
NOTE: Cooking time may vary depending on number of eggs and desired doneness. Approximate cooking time is up to 25 minutes for 14 hard boiled eggs.
 5. Remove Lid. Using oven mitts, carefully lift top Egg Holder by handles and lower into ice water. Remove Ring and second Egg Holder. Immediately lower second Egg Holder into ice water.

⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening egg cooker. Escaping steam can burn.

How to Make Poached Eggs

1. Fill Water Measuring Cup with cold water to Poached Hard, Poached Med or Poached Soft Line.
2. Pour water into Water Reservoir.
3. Place Egg Holder on top of Base. Lightly spray Poaching Tray with nonstick cooking spray. Place tray on top of Egg Holder.
4. Crack 1 large egg into one side of Poaching Tray. Repeat for other side. Tray cooks 2 eggs at once.
5. Cover with Lid. Press ON/OFF (⏻) Button. Red light will come on. Eggs will cook for about 8 to 13 minutes depending on desired doneness.
6. Unit will sound when water has evaporated and eggs are ready. Press ON/OFF (⏻) Button.
7. Remove eggs. Serve immediately.

⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening egg cooker. Escaping steam can burn.

How to Make an Omelet

1. Fill Water Measuring Cup with cold water to 30 mL line for 1-egg omelet or 50 mL line for 2-egg omelet.
2. Pour water into Water Reservoir.
3. Place Egg Holder on top of Base. Lightly spray Omelet/Steaming Tray with nonstick cooking spray. Place tray on top of Egg Holder.
4. Pour egg mixture into Omelet/Steaming Tray and cover with Lid.

5. Press ON/OFF (⏻) Button. Red light will illuminate. 1-egg omelet will cook about 5 minutes; 2-egg omelet will cook about 8 minutes. Unit will sound when water has evaporated and food is ready.

How to Use as Steamer

1. Pour 80 mL cold water into Water Reservoir.
2. Add 1 cup chopped vegetables to Omelet/Steaming Tray.
3. Place Egg Holder on top of Base. Place Omelet/Steaming Tray with vegetables on top of Egg Holder. Cover with Lid.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any liquid.

1. Unplug unit and allow all parts to cool completely.
2. Wash removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry. Poaching Tray and Egg Holder are dishwasher-safe in top rack only. DO NOT use “SANI” setting when washing in dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe interior of Water Reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

Troubleshooting

Eggs are overcooked.

- Did you use medium or small eggs? This product works best with large eggs. Follow water recommendation for one fewer egg than what you are cooking.

Eggs are undercooked.

- Not enough water added to Water Reservoir. Add additional water.
- Did you use extra large or jumbo eggs? This product works best with large eggs.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating

6. Press ON/OFF (⏻) Button.
7. Remove omelet, fold over, and serve immediately.

4. Press ON/OFF (⏻) Button. Red light will illuminate. Vegetables will cook about 5 to 8 minutes. Unit will sound when water has evaporated.
5. Press ON/OFF (⏻) Button.
6. Serve immediately.

Eggs are slightly brown on shell after cooking.

- Different types of water may discolor egg shells. Eggs are safe to eat.

Eggs are difficult to peel.

- Very fresh eggs can be difficult to peel. It is easiest to peel eggs that have been refrigerated 1 week to 10 days. To peel an egg, crack shell all over by gently tapping egg on a table or countertop. Roll egg between your hands to loosen shell. Then peel off shell, starting at large end. Hold egg under running water or dip it in water to make peeling easier.

label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, appuyer sur le bouton OFF (⏻/arrêt) et puis débrancher de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le réservoir à eau.
16. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement, car cet appareil dégage une grande quantité de vapeur. Éviter de tendre la main pour atteindre l'appareil pendant le fonctionnement.
17. Le réservoir d'eau peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
18. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.
19. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

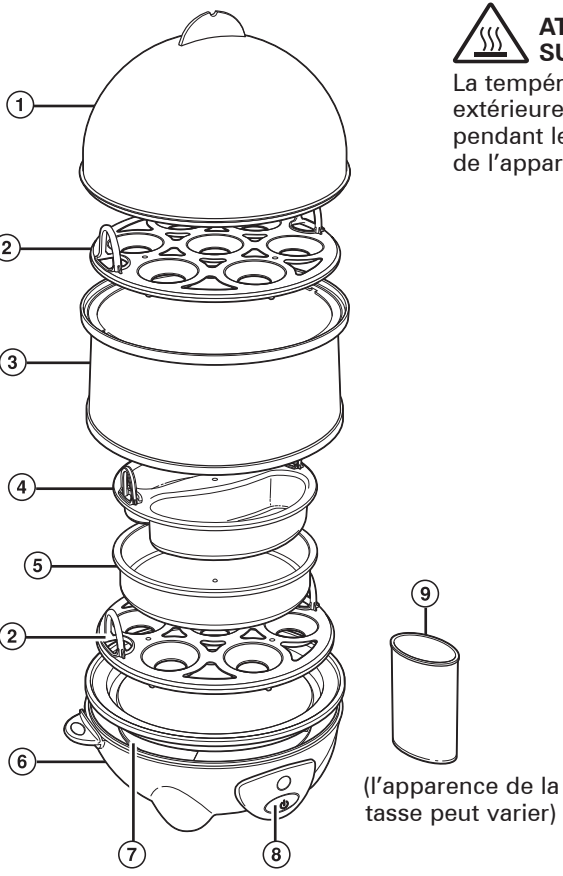
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien. La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques

d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts



1. Couvercle
2. Support d'oeufs (2)
3. Anneau
4. Pocheuse
5. Plateau à omelette/cuisson vapeur
6. Base
7. Réservoir d'eau
8. Bouton de MARCHE/ARRÊT (⏻) et alarme
9. Tasse à mesurer pour l'eau

Avant la première utilisation : Laver le couvercle, le pocheuse, le plateau à omelette/ cuisson vapeur, le support d'oeufs et la tasse à mesurer pour l'eau dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide et non abrasif.

Comment préparer des œufs durs, mollets ou à la coque

REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner le cuisEUR d'œufs sans eau ou tout autre liquide au centre du réservoir pour éviter d'endommager l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Risques relatifs à la salubrité des aliments.

- La consommation d'œufs crus ou mal cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.
- Pour obtenir plus d'information, consulter le site <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/eggs-oeufs-fra.php>.

Cuisson de 1 à 7 gros œufs :

1. Sélectionner jusqu'à 7 gros œufs pour la cuisson et repérer le type d'œuf que vous souhaitez préparer sur la tasse à mesurer. Remplir avec de l'eau froide jusqu'à la ligne correspondante.
REMARQUE : Ce produit convient mieux pour la cuisson de gros œufs. Ajuster la quantité d'eau pour les autres grosseurs d'œufs.
2. Verser l'eau dans le réservoir d'eau.
REMARQUE : Veuillez toujours utiliser de l'eau froide.
3. Placer le support d'œufs sur la base. Remplir avec des œufs, jusqu'à 7.
4. Couvrir avec le couvercle. Appuyer sur le bouton ON/OFF (⏻/marche/arrêt) pour mettre en marche. Le voyant s'allumera en rouge.
REMARQUE : Préparer un bol d'eau glacée pour refroidir les œufs cuits.
5. L'appareil émettra sonorité une fois que l'eau est évaporée. Appuyer sur le bouton ON/OFF (⏻/marche/arrêt) pour éteindre.
REMARQUE : La durée de cuisson peut varier selon le nombre d'œufs et la cuisson souhaitée. La durée de cuisson est d'environ 18 minutes pour sept œufs durs.
6. Retirer le couvercle. À l'aide de gants de cuisine, soulever le support d'œufs avec les œufs par les poignées. Plonger immédiatement le support d'œufs dans de l'eau glacée.
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Toujours porter des gants de cuisinier pour protéger les mains lors de l'ouverture du cuisEUR d'œufs. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.
7. Retirer les œufs de l'eau lorsque les œufs sont refroidis. Réfrigérer les œufs ou servir immédiatement.

8. Cuisson de 8 à 14 œufs durs :

REMARQUE : Il n'est pas recommandé de cuire 8 à 14 œufs mollets ou à la coque.

- Veillez suivre les étapes 1 à 3 de la section précédente.
- Placer l'anneau sur la base en plaçant le rebord plus épais vers le haut. Placer le deuxième support d'œufs sur l'anneau et ajouter jusqu'à sept œufs.
- Couvrir avec le couvercle. Appuyer sur le bouton ON/OFF (🔌/marche/arrêt). Le voyant s'allumera en rouge.

REMARQUE : Préparer un bol d'eau glacée pour refroidir les œufs cuits.

- L'appareil émettra sonorité une fois que l'eau est évaporée. Appuyer sur le bouton ON/OFF (🔌/marche/arrêt).
- REMARQUE** : La durée de cuisson peut varier selon le nombre d'œufs et la cuisson souhaitée. La durée de cuisson est d'environ 25 minutes pour 14 œufs durs.

- Retirer le couvercle. À l'aide de gants de cuisine, soulever le support d'œufs par les poignées avec précaution et plonger dans l'eau glacée. Retirer l'anneau et le deuxième support d'œufs. Plonger immédiatement le deuxième support d'œufs dans de l'eau glacée.

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

Toujours porter des gants de cuisinier pour protéger les mains lors de l'ouverture du cuseur d'œufs. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

- Retirer les œufs de l'eau lorsque les œufs sont refroidis. Réfrigérer les œufs ou servir immédiatement.

Comment préparer des oeufs pochés

- Remplir la tasse à mesurer avec de l'eau froide jusqu'à la ligne pour œufs pochés durs, œufs pochés mollets ou œufs pochés à la coque.
- Verser l'eau au réservoir d'eau.
- Placer le support d'œufs sur la base. Vaporiser légèrement le pocheuse avec un enduit végétal antiadhésif. Placer le plateau sur le support d'œufs.
- Casser un gros œuf dans l'un des côtés du pocheuse. Répéter la même opération de l'autre côté. Le pocheuse permet de cuire 2 œufs à la fois.
- Couvrir avec le couvercle. Appuyer sur

le bouton ON/OFF (🔌/marche/arrêt). Le témoin rouge s'allumera. La cuisson des œufs dure environ 8 à 13 minutes en fonction du degré de cuisson souhaité.

- L'appareil émettra une sonorité lorsque l'eau sera évaporée et les œufs sont prêts. Appuyer sur le bouton ON/OFF (🔌/marche/arrêt).

7. Retirer les œufs. Servir immédiatement.

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

Toujours porter des gants de cuisinier pour protéger les mains lors de l'ouverture du cuseur d'œufs. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

Comment préparer une omelette

- Remplir la tasse à mesurer avec de l'eau froide jusqu'à la ligne de 30 mL pour une omelette à un œuf ou 50 mL pour une omelette à deux œufs.
- Verser l'eau dans le réservoir d'eau.
- Placer le support d'œufs sur la base. Vaporiser légèrement le plateau à omelette/cuisson vapeur avec un enduit végétal antiadhésif. Placer le plateau sur le support d'œufs.
- Verser le mélange d'œufs dans le plateau à omelette/cuisson vapeur et couvrir avec le couvercle.

- Appuyer sur le bouton ON/OFF (🔌/marche/arrêt). Le voyant rouge s'allumera. L'omelette à un œuf sera cuite en environ 5 minutes et l'omelette à deux œufs sera cuite en environ 8 minutes. L'appareil émettra une sonorité lorsque l'eau sera évaporée et la nourriture est prête.

- Appuyer sur le bouton ON/OFF (🔌/marche/arrêt).

- Retirer l'omelette, plier et servir immédiatement.

Comment utiliser pour la cuisson vapeur

- Verser 80 mL d'eau froide dans le réservoir d'eau.
- Ajouter 1 tasse de légumes hachés dans le plateau à omelette/cuisson vapeur.
- Placer le support d'œufs sur la base. Placer le plateau à omelette/cuisson vapeur avec les légumes sur le support d'œufs couvrir avec le couvercle.

Entretien et nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.

- Débrancher l'appareil et permettre le refroidissement complet de toutes les pièces.
- Laver les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. La pocheuse et le support d'œufs sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle seulement. NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.
- Essuyer l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide et non abrasif.

- Élimination de la décoloration du réservoir d'eau provoquée par les dépôts d'eau : Laisser le cuseur à œufs refroidir complètement. Verser du vinaigre blanc dans le réservoir d'eau et laisser reposer quelques minutes. Jeter le vinaigre. Essuyer le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Essuyer le réservoir à l'aide d'un chiffon humide et sécher.

REMARQUE : Utiliser de l'eau filtrée pour réduire les dépôts de minéraux.

Dépannage

Les œufs sont trop cuits.

- Utilisation d'œufs moyens ou petits. Ce produit fonctionne mieux avec de gros œufs. Suivre la recommandation d'eau pour un œuf de moins que le nombre à cuire.

Les œufs ne sont pas suffisamment cuits.

- Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau. Ajouter de l'eau.
- Utilisation d'œufs très gros ou géantes ? Ce produit fonctionne mieux avec de gros œufs.

La coquille des œufs est légèrement brune après la cuisson.

- Les différents minéraux présents dans l'eau

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre

composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident,

modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la

mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use guantes de cocina cuando renueva contenedores calientes.
- Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Para desenchufar, sujete el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
- El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No coloque sobre o cerca de una cocina eléctrica o a gas caliente o dentro de un horno caliente.
- Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, presione el botón OFF (🔌/apagado) luego renueva el enchufe de la toma de la pared.
- No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
- Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua oscura a la depósito de agua.
- No coloque la unidad directamente bajo gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tratar de alcanzar algo por arriba cuando esté funcionando.
- El depósito de agua puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
- No opere el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No deje el aparato desatendido mientras esté enchufado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de descarga

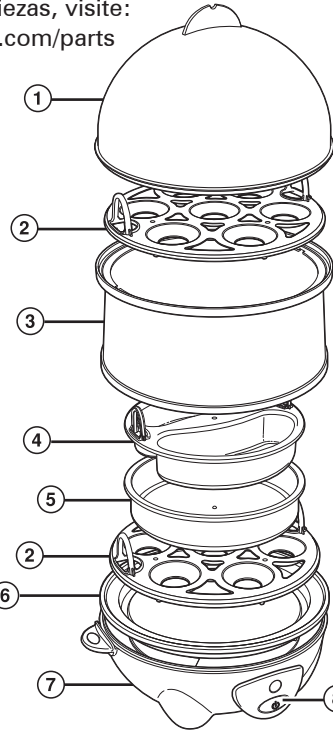
eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien

se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite: hamiltonbeach.com/parts



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

- Tapa
- Porta huevos (2)
- Anillo
- Bandeja para escalfar
- Bandeja para omelette/cocción al vapor

- Base
- Depósito de agua
- Botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado) con alerta sonora
- Taza medidora de agua

Antes del primer uso: Lave la tapa, la bandeja para escalfar, bandeja para omelette/cocción al vapor, la soporte para huevos, et la vaso medidor de agua en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Limpie el interior del depósito de agua con un trapo húmedo no abrasivo.

Cómo hacer huevos duros, medianos o tibios

NOTA: Nunca utilice la máquina para cocer huevos sin agua en el depósito, ni utilice otro líquido que no sea agua para cocinar, ya que puede dañarse la unidad.

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de seguridad de los alimentos.

- Consumir huevos crudos o con poca cocción puede aumentar el riesgo de sufrir enfermedades provocadas por los alimentos.
- Para más información, consulte los Datos sobre Alimentación de la FDA de los EE.UU., "Seguridad en el Uso de Huevos" en <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.

Para cocinar de 1 a 7 huevos grandes:

- Escoja hasta 7 huevos grandes que desee cocinar y ubique el tipo de huevo cocido que desea en la taza medidora de agua.
NOTA: Este producto funciona mejor para huevos grandes. Ajuste la cantidad de agua para otros tamaños de huevos.
- Vierta agua en el depósito de agua.
NOTA: Siempre use agua fría.
- Coloque el porta huevos encima de la base. Llene hasta con siete huevos.
- Cubra con la tapa. Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado) para encender. La luz roja se iluminará.
NOTA: Prepare un recipiente con agua helada para enfriar los huevos cocidos.
- La unidad sonará cuando el agua se haya evaporado. Presione el botón ON/OFF (🔌/

encendido/apagado) para apagar.

NOTA: El tiempo de cocción puede variar según la cantidad de huevos y la cocción deseada. El tiempo de cocción aproximado es de hasta 18 minutos para siete huevos duros.

- Retire la tapa. Con guantes de cocina, levante el porta huevos con los huevos por las manijas. Baje inmediatamente el porta huevos dentro de agua helada.

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

Siempre utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando abra la máquina para cocer huevos. El vapor que sale puede quemarlo.

- Retire los huevos del agua cuando los huevos se enfrien. Refrigere los huevos o sirvalos inmediatamente.

Para cocinar de 8 a 14 huevos duros grandes:

NOTA: No se recomienda cocinar de 8 a 14 huevos medianos o tibios.

- Siga los pasos 1 a 3 de la sección anterior.
- Coloque el anillo sobre la base con el borde más ancho hacia arriba. Coloque el segundo porta huevos en el anillo y agregue hasta siete huevos.
- Cubra con la tapa. Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado). La luz roja se iluminará.
NOTA: Prepare un recipiente con agua helada para enfriar los huevos cocidos.
- La unidad sonará cuando el agua se haya evaporado. Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado).
NOTA: El tiempo de cocción puede variar según la cantidad de huevos y la cocción deseada. El tiempo aproximado de cocción

es de hasta 25 minutos para 14 huevos duros.

- Retire la tapa. Con guantes de cocina, levante el porta huevos superior por las manijas y bájelo dentro de agua helada. Retire el anillo y el segundo porta huevos. Baje inmediatamente el segundo porta huevos dentro de agua helada.

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

Siempre utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando abra la máquina para cocer huevos. El vapor que sale puede quemarlo.

- Retire los huevos del agua cuando los huevos se enfrien. Refrigere los huevos o sirvalos inmediatamente.

Cómo preparar huevos escalfados

- Llene la taza medidora de agua con agua fría hasta la línea de escalfado duro, escalfado mediano o escalfado tibio.
- Vierta agua en el depósito de agua.
- Coloque el porta huevos encima de la base. Rocíe ligeramente la bandeja para escalfar con aerosol antiadherente para cocinar. Coloque la bandeja sobre el porta huevos.
- Rompa el cascarón de 1 huevo grande en un lado de la bandeja para escalfar. Repita para el otro lado. La bandeja cocina 2 huevos a la vez.
- Cubra con la tapa. Presione el botón

ON/OFF (🔌/encendido/apagado). La luz roja se iluminará. Los huevos estarán listos en alrededor de 8 to 13 minutos según la cocción deseada.

- La unidad sonará cuando el agua se haya evaporado y los huevos están listos. Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado).

- Retire los huevos. Sirvalos de inmediato.

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

Siempre utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando abra la máquina para cocer huevos. El vapor que sale puede quemarlo.

Cómo hacer una omelette

- Llene la taza medidora de agua con agua fría hasta la línea 30 mL de línea para omelet de 1 huevo o 50 mL para omelet de 2 huevos.
- Vierta agua en el depósito de agua.
- Coloque el porta huevos encima de la base. Rocíe ligeramente la bandeja para omelette/cocción al vapor con aerosol antiadherente para cocinar. Coloque la bandeja sobre el porta huevos.
- Vierta la mezcla de huevo en la bandeja para omelette/cocción al vapor y cubra con la tapa.

- Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado). La luz roja se iluminará. Un omelet de 1 huevo se cocinará en aproximadamente 5 minutos o un omelet de 2 huevos se cocinará en aproximadamente 8 minutos. La unidad sonará cuando el agua se haya evaporado y la comida está lista.

- Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado).

- Retire la omelette, dóblelo y sirva de inmediato.

Cómo usar como vaporizador

- Vierta 80 mL de agua fría en el depósito de agua.
- Agregue 1 taza de verduras picadas a la bandeja para omelette/cocción al vapor.
- Coloque el porta huevos encima de la base. Coloque la bandeja para omelette/cocción al vapor con verduras encima del porta huevos. Cubra con la tapa.

- Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado). La luz roja se iluminará. Las verduras se cocinarán entre 5 y 8 minutos. La unidad sonará cuando el agua se ha evaporado.

- Presione el botón ON/OFF (🔌/encendido/apagado).

- Sirva de inmediato.

Cuidado y limpieza

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua o ningún líquido.

- Desconecte la unidad y deje que todas las piezas se enfrien completamente.
- Lave las piezas removibles en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. La bandeja para escalfar y el porta huevos son aptos para el lavavajillas sólo en el estante superior. NO utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.
- Limpie el interior del depósito de agua con

un trapo húmedo no abrasivo.

- Para la decoloración del depósito de agua provocada por acumulaciones en el agua: Enfríe completamente la máquina para cocer huevos. Vierta vinagre blanco en el depósito de agua y dejar reposar unos minutos. Deseche el vinagre. Limpie el depósito de agua con un paño húmedo y jabonoso. Limpie el depósito con un paño suave y húmedo y luego séquelo.

NOTA: Utilizar agua filtrada ayuda a reducir los depósitos minerales.

Resolviendo problemas

Los huevos están sobrecocidos.

- ¿Usó huevos medianos o pequeños? Este producto funciona mejor con huevos grandes. Siga la recomendación de agua para un huevo menos del que está cociendo.

Los huevos están poco cocidos.

- No se agregó suficiente agua al depósito de agua. Agregue agua adicional.
- ¿Utilizó huevos extra grandes o gigantes? Este producto funciona mejor con huevos grandes.

Los huevos quedan ligeramente marrones en la cáscara después de la cocción.

- Diferentes tipos de agua pueden decolorar la cáscara de los huevos. Los huevos son seguros y pueden consumirse sin problema.

Resulta difícil pelar los huevos.

- Puede resultar difícil pelar huevos muy frescos. Es más fácil pelar huevos que se han refrigerado por 1 semana a 10 días. Para pelar un huevo, quieb্রে toda la cáscara golpeándolo suavemente sobre una mesa o mostrador. Haga rodar el huevo entre sus manos para aflojar la cáscara. Luego pele la cáscara, comenzando con el extremo más grande. Sostenga el huevo debajo de agua corriente o sumérjalo en agua para que resulte más fácil pelarlo.

Hamilton Beach

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidaigo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100		

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:	
GARANTÍA DE 1 AÑO.	
COBERTURA	
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.	

LIMITACIONES
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____ MES ____ AÑO ____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor diríjase a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS	
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000 Tel: 81 8343 6700

CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480
---	--

Modelo:	Tipo:	Características eléctricas:
25508	VS05	120 V 60 Hz 300 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separados o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".		