

WEST BEND®

HOUSEWARES

Automatic Egg Cooker

Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:
www.westbend.com

Important Safeguards.....	2
Precautions For Use Around Children.....	2
Electricity Precautions.....	3
Heat Precautions.....	3
Using Your Egg Cooker.....	4-6
Cleaning Your Egg Cooker.....	6
Recipes	6-7
Warranty.....	8

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 the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, refrigerator or freezer.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the Egg Cooker, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.



CAUTION

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



ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Always unplug the appliance from outlet before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Your Egg Cooker has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area or touch hot surfaces.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the appliance (wattage is stamped on the underside of the Egg Cooker base). 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.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the Egg Cooker. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit fully, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



CAUTION

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

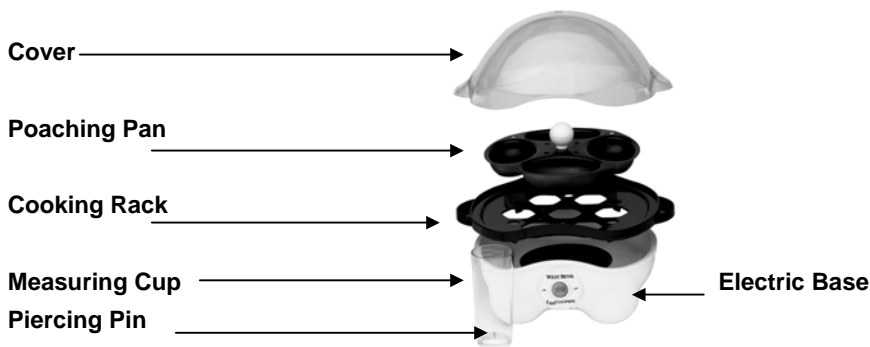


HEAT PRECAUTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts when handling hot surfaces.
- Do not move an appliance containing hot water or other hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING YOUR EGG COOKER



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

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

TO POACH EGGS:

1. Place egg cooker base on dry, level surface. Use the soft cooked water level markings on the measuring cup to determine the amount of water for the number of eggs being cooked. Example: For 1 poached egg fill water to the 7 mark on the measuring cup; for 4 poached eggs, fill water to the 5 mark. **Note:** The more eggs you are poaching the more water you should use.
2. With switch set to OFF, pour recommended amount of cold water into the egg cooker base. Place cooking rack into base.
3. Lightly butter or oil the poaching cups to be used. Place poaching pan on top of cooking rack in egg cooker base. ALWAYS PLACE POACHING PAN ON COOKING RACK. Be sure to position poaching pan onto cooking rack so that it is level. Break one egg into each cup.
4. Place cover onto egg cooker base. Attach cord to the egg cooker base and plug unit into a 120-volt, AC electrical outlet. Turn switch to ON. The ON light will glow indicating the cooking process has begun. **Note:** Do NOT remove cover

from base while eggs are cooking. An audible alert will sound when eggs are ready, approximately 6 to 8 minutes. Turn switch to OFF. Unplug cord from electrical outlet. Use hot pads/oven mitts to remove cover and poaching pan. Slide eggs out of cups with a smooth-edged utensil. Serve immediately to prevent overcooking.

5. Allow egg cooker to cool completely before discarding any remaining water from the base and before cleaning.

TO SOFT-COOK EGGS:

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

TO HARD-COOK EGGS:

1. Place egg cooker on dry, level surface. Use hard cooked water level markings on the measuring cup to determine the amount of water for the number of eggs being cooked. Example: If hard cooking 7 eggs, fill the measuring cup to the 7 mark on the hard cooked-side of the measuring cup.
2. With switch set to OFF, pour recommended amount of cold water into the egg cooker base. **Note:** When cooking more eggs, less water is used.
3. Place cooking rack onto base. Pierce the large end of each egg with the pin that is attached to the bottom of the measuring cup. This will help prevent the shell from cracking while the eggs are cooking. Place eggs, pierced-end up, in cooking rack.
4. Place cover onto egg cooker base. Attach cord to egg cooker base and plug unit into a 120 volt, AC electrical outlet. Turn switch to ON. The ON light will glow indicating the cooking process has begun. . **Note:** Do NOT remove cover from base while eggs are cooking. An audible alert will sound when eggs are

ready, approximately 13 to 17 minutes. Turn switch to OFF. Unplug cord from electrical outlet. Use hot pads/oven mitts to remove cover and cooking rack. Eggs may be rinsed briefly with cold water while in the cooking rack for easy handling. For easy peeling, crack shell all over by tapping on a hard surface. Hard-cooked eggs may be refrigerated for up to 4 weeks.

5. Allow egg cooker to cool completely before discarding any remaining water from the base and before cleaning.
- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

CLEANING YOUR EGG COOKER

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

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

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

RECIPES

Deviled Eggs

8 hard-cooked eggs, shelled and halved

1 tbsp. lemon juice or vinegar

1 tsp. prepared mustard

1 tsp. Worcestershire sauce

½ tsp. salt

2 dashes hot pepper sauce

3 to 4 tbsp. mayonnaise or salad dressing

1. Remove yolks from eggs; mash. In small mixing bowl, combine remaining ingredients and mix well.
2. Refill egg whites with 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 cup chopped green or ripe olives

OBrien: 2 tbsps. Finely chopped green pepper, 1 tsp. finely chopped pimiento and ½ tsp. instant minced onion

Eggs Benedict

4 eggs

2 English muffins, split, toasted and buttered

4- ¼-inch slices bacon, grilled

1 Easy Hollandaise Sauce, recipe below

1. Poach eggs in egg cooker according to directions.
2. Place one slice of bacon on each muffin half and top with poached egg. Spoon 2 tbsps. Hollandaise Sauce over each egg. Garnish with chopped parsley if desired. Makes 4 servings.

Easy Hollandaise Sauce

¼ cup butter or margarine

2 egg yolks

¼ tsp. salt

1 tbsp. lemon juice

2 tbsp. cream or evaporated milk

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

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of an household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

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 WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, return it to the original place of purchase. For further details please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (262) 334-6949 or e-mail us at housewares@westbend.com. Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at www.westbend.com: Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

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

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC 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): _____

Appareil de cuisson des oeufs

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet :

www.westbend.com

Précautions importantes.....	2
Précautions pour une utilisation en présence d'enfants	2
Précautions de sécurité relatives à l'électricité	3
Précautions de sécurité à haute température.....	3
Utilisation de votre appareil de cuisson des oeufs	4-6
Nettoyage de votre appareil de cuisson des oeufs.....	6
Recettes	6-7
Garantie	8

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

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

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

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, à l'intérieur d'un four chaud, au réfrigérateur ni au congélateur.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandées par West Bend® Housewares risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour tout renseignement concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**



MISE EN GARDE

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

PRECAUTIONS POUR UNE UTILISATION EN PRESENCE D'ENFANTS

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil de cuisson des oeufs ni s'en approcher car la température des surfaces extérieures est très élevée pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité où un enfant risquerait de l'atteindre. Positionnez le cordon de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle.



MISE EN GARDE

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



PRECAUTIONS DE SECURITE RELATIVES A L'ELECTRICITE

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Le fait que votre appareil de cuisson des oeufs dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface ou qu'il n'entre en contact avec aucune surface à haute température.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que l'appareil (le nombre de watts est inscrit au-dessus de la base de l'appareil de cuisson des oeufs). Positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée de l'appareil de cuisson des oeufs. Sur une fiche polarisée, une des lames de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.



MISE EN GARDE

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

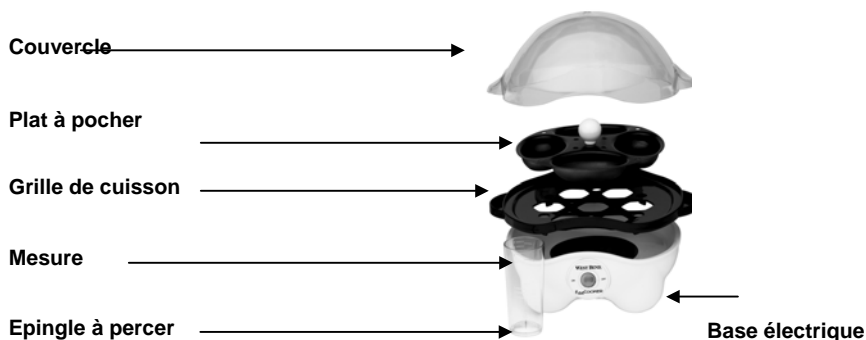


PRECAUTIONS DE SECURITE A HAUTE TEMPERATURE

- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces à haute température.
- Ne déplacez pas un appareil électrique contenant de l'eau ou d'autres liquides à haute température.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL DE CUISSON DES OEUFS



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

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

POUR POCHEZ DES OEUFS

1. Veuillez placer la base de l'appareil de cuisson des oeufs sur une surface sèche et plane. Utilisez les marques de niveau d'eau de la mesure correspondant aux oeufs mollets afin de déterminer la quantité d'eau correspondant au nombre d'oeufs à cuire. Exemple : Pour 1 oeuf poché, veuillez remplir la mesure d'eau jusqu'à la marque 7, pour 4 oeufs pochés, remplissez d'eau jusqu'à la marque 5. **Remarque** : Plus vous pochez d'oeufs, plus vous devriez utiliser d'eau.
2. En positionnant l'interrupteur sur OFF, versez la quantité recommandée d'eau froide dans la base de l'appareil de cuisson des oeufs. Placez la grille de cuisson à l'intérieur de la base.
3. Beurrez ou huilez légèrement les coupelles à pocher que vous allez utiliser. Placez le plat à pocher au-dessus de la grille de cuisson à l'intérieur de la base de l'appareil. **PLACEZ TOUJOURS LE PLAT A POCHEZ SUR LA GRILLE DE CUISSON.** Assurez-vous de positionner le plat à pocher sur la grille de cuisson de sorte que celle-ci repose à plat. Cassez un oeuf dans chaque coupelle.

4. Placez le couvercle sur la base de l'appareil de cuisson des oeufs. Fixez le cordon à la base de l'appareil puis branchez-le à une prise secteur de 120 volts AC. Positionnez l'interrupteur sur ON. Le voyant ON s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Remarque** : Ne retirez PAS le couvercle de la base pendant la cuisson des oeufs. Une alarme audible est émise lorsque les oeufs sont prêts, au bout d'environ 6 à 8 minutes. Positionnez l'interrupteur sur OFF. Débranchez la fiche de la prise secteur. Utilisez des maniques/gants de cuisine pour retirer le couvercle et le plat à pocher. Faites glisser les oeufs à l'extérieur des coupelles à l'aide d'un ustensile à bout arrondi. Servez immédiatement afin d'éviter toute cuisson excessive.
5. Laissez l'appareil de cuisson des oeufs refroidir complètement avant de jeter l'eau restant à l'intérieur de la base et avant de nettoyer l'appareil.

POUR CUIRE DES OEUFS MOLLETS

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

POUR CUIRE DES OEUFS DURS

1. Veuillez placer l'appareil de cuisson des oeufs sur une surface sèche et plane. Utilisez les marques de niveau d'eau de la mesure correspondant aux oeufs durs afin de déterminer la quantité d'eau correspondant au nombre d'oeufs à cuire. Exemple : Si vous cuisez 7 oeufs durs, remplissez la mesure jusqu'à la marque 7 du côté de la mesure correspondant aux oeufs durs.
2. En positionnant l'interrupteur sur OFF, versez la quantité d'eau froide recommandée dans la base de l'appareil de cuisson des oeufs. **Remarque** : Lorsque vous cuisez plus d'oeufs, vous utilisez moins d'eau.
3. Placez la grille de cuisson sur la base. Percez l'extrémité la plus large de chaque oeuf au moyen de l'épingle fixée au bas de la mesure. Ceci contribuera à empêcher la coque de se fissurer pendant la cuisson des oeufs. Placez les oeufs, côté percé orienté vers le haut, dans la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle sur la base de l'appareil de cuisson des oeufs. Fixez le cordon à la base de l'appareil puis branchez-le à une prise secteur de 120 volts AC. Positionnez l'interrupteur sur ON. Le voyant ON s'allume, indiquant que le processus de cuisson a commencé. **Remarque** : Ne retirez PAS le couvercle de la base tandis que les oeufs sont en train de cuire. Une alarme audible est émise lorsque les oeufs sont prêts, au bout d'environ 13 à 17 minutes. Positionnez l'interrupteur sur OFF. Débranchez la fiche de la prise secteur. Utilisez des maniques/gants de cuisine pour retirer le couvercle et la grille de cuisson. Vous pouvez rincer rapidement les oeufs à l'eau froide pendant qu'ils sont dans la grille de cuisson pour faciliter leur manipulation. Pour retirer la coque facilement, fissurez la coque partout en la tapotant contre une surface dure. Les oeufs durs se conservent au réfrigérateur pendant une durée maximale de 4 semaines.
 5. Laissez l'appareil de cuisson des oeufs refroidir complètement avant de jeter l'eau restant à l'intérieur de la base et avant de le nettoyer.
- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant la cuisson en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
 - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant la cuisson et le refroidissement : c'est tout à fait normal.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL DE CUISSON DES OEUFS

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

Essayez la base de l'appareil de cuisson des oeufs à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-la. Placez la grille de cuisson, le plat à pocher, la mesure et le cordon d'alimentation à l'intérieur de l'appareil de cuisson des oeufs pour un rangement moins encombrant.

RECETTES

Oeufs à la diable

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

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

Jambon : ¼ de mesure de jambon fumé finement haché

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

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

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

Fromage : ¼ de mesure de cheddar râpé

Olive : ¼ d'olive verte ou noire hachée

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

Oeufs Bénédicte

4 oeufs

2 muffins anglais, coupés en deux, toastés et beurrés

4 tranches de bacon de ¼ de pouce, grillées

1 sauce hollandaise facile, voir recette ci-dessous

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

Sauce hollandaise facile

¼ de mesure de beurre ou de margarine

2 jaunes d'oeufs

¼ de cuiller à café de sel

1 cuiller à soupe de jus de citron

2 cuillers 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'oeufs, le sel, le jus de citron et la crème. Mélangez bien. Ajoutez le mélange d'oeufs 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 1 an pour l'appareil

West Bend® Housewares, LLC garantit que cet appareil sera dépourvu de vices de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine, à condition de l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au Manuel d'instructions de West Bend® Housewares, LLC. Tout composant défectueux de l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement, à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique.

La garantie West Bend® Housewares, LLC ne couvre pas les dommages, y compris la décoloration, de la surface anti-adhésive de l'appareil. La garantie West Bend® Housewares, LLC sera nulle et non avenue, selon la détermination exclusive de West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est endommagé suite à un accident, une utilisation abusive, des rayures, une surchauffe ou si l'appareil est modifié d'une manière quelconque ou utilisé en dehors du cadre de la maison.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ COMMERCIALE, D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES GARANTIES EXCLUES EN CE CI. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, IMMÉDIATS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, RÉSULTANT DE OU LIÉS À SON APPAREIL.

Si vous pensez que l'appareil est en panne ou exige une maintenance au cours de sa période de garantie, ramenez-le au lieu d'achat initial. Pour des détails, veuillez contacter le service clientèle West Bend® Housewares au (262) 334-6949 ou envoyez-nous un courriel à housewares@westbend.com. Les frais d'affranchissement de retour ne sont pas remboursables. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

PIÈCES DÉTACHÉES

Des pièces détachées pourront être commandées directement auprès de West Bend® Housewares, LLC sur le site www.westbend.com : Replacement Parts. Vous pouvez également appeler ou envoyer un courriel au service après-vente aux coordonnées indiquées ci-dessous, ou nous écrire à l'adresse :

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

Veillez à inclure le numéro de référence/modèle de votre appareil (situé en dessous ou au dos de l'appareil) et une description et la quantité de la pièce que vous voulez commander. Avec ces informations, fournissez votre nom, votre adresse postale et votre numéro de carte Visa/MasterCard, avec sa date d'expiration et le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente pratiquée dans votre province ainsi qu'un forfait d'expédition seront ajoutés à votre facture. Comptez deux (2) semaines pour la livraison.

Ce livret contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans risque de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. À titre de référence future, attachez votre justificatif d'achat daté en cas de réparation sous garantie et notez ici les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception comme cadeau : _____

Lieu et prix d'achat, si vous les connaissez : _____

Numéro de référence de l'article et code de date (en dessous ou au dos du produit) : _____

WEST BEND® HOUSEWARES

Hervidor de huevos automático Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend® Housewares a través de nuestro sitio web.

www.westbend.com

Precauciones importantes	2
Precauciones al usar cerca de niños	2
Precauciones eléctricas	3
Precauciones relativas al calor	3
Utilización de Su Hervidor de Huevos	4-6
Limpieza de Su Hervidor de Huevos	6
Recetas	6-7
Garantía	8

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS
CONSULTAS**

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

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

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

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- **No utilice el aparato para usos distintos del indicado.**
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas caliente, en un horno caliente, refrigerador o congelador.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- No opere el electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**



PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES AL USAR CERCA DE NIÑOS

- Siempre supervise a los niños.
- No permita que los niños usen o estén cerca del hervidor de huevos ya que las superficies externas de ésta se calientan al usarse.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue de algún borde donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cordón eléctrico de modo que se eviten lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use este electrodoméstico al aire libre.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes o antes de limpiarlo
- Su hervidor de huevos tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cordón eléctrico de tal manera que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie o toque áreas calientes.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vataje del mismo sea igual o superior al del artefacto (el vataje está estampado debajo de la base del hervidor de huevos). Coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie a fin de impedir que se hale, tropiece o enrede en el mismo.
- Use un tomacorriente en el cual encaje el enchufe polarizado del hervidor de huevos. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.



PRECAUCIÓN

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

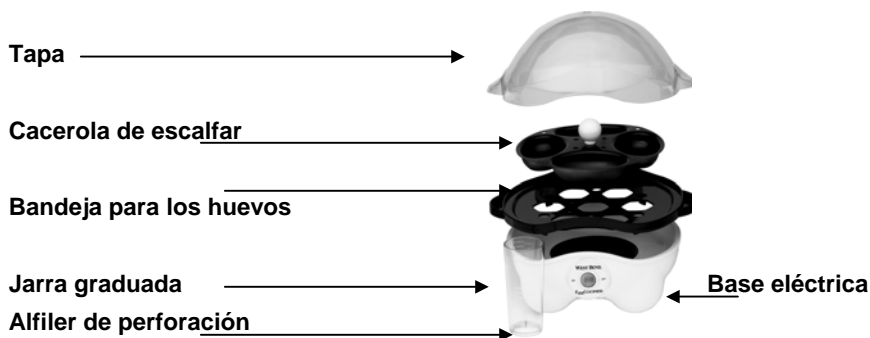


PRECAUCIONES RELATIVAS AL CALOR

- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas térmicas o guantes para horno al manipular superficies calientes.
- No mueva el artefacto electrodoméstico de un sitio al otro cuando contenga agua caliente u otros líquidos calientes.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

COMO USAR SU HERVIDOR DE HUEVOS



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

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

PARA ESCALFAR HUEVOS:

1. Coloque la base del hervidor de huevos sobre una superficie horizontal seca. Use las marcas de nivel de agua para huevos pasados por agua ("soft cooked") en la jarra graduada para determinar la cantidad del agua para el número de huevos a cocer. Por ejemplo: Para 1 huevo escalfado llene el agua a la marca 7 en la jarra graduada; para 4 huevos escalfados, llene de agua hasta la marca 5. **Nota:** Mientras más huevos escalde, más agua deberá usar.
2. Con el interruptor en la posición OFF (apagado), vierta la cantidad recomendada de agua fría en la base del hervidor de huevos. Coloque en la base la bandeja para los huevos.
3. Agregue una leve cantidad de mantequilla o aceite a las tazas de escalfado a usarse. Coloque la cacerola de escalfar encima de la bandeja de cocción en la base del hervidor de huevos. **SIEMPRE COLOQUE LA CACEROLA DE ESCALFAR SOBRE LA BANDEJA DE COCCIÓN.** Asegúrese de que la cacerola de escalfar quede bien nivelada sobre la bandeja de cocción. Casque un huevo en cada taza.
4. Coloque la tapa sobre la base del hervidor de huevos. Conecte el cordón eléctrico a la base del hervidor de huevos y enchufe la unidad a un tomacorriente de 120 voltios, corriente alterna. Gire el interruptor a ON (encendido). La luz de encendido se prenderá

indicando que el proceso de cocción ha comenzado. **Nota:** NO quite la tapa de la base mientras los huevos se estén cocinando. Una alarma audible sonará cuando los huevos están listos, aproximadamente unos 6 a 8 minutos. Gire el interruptor a la posición OFF (apagado). Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas/guantes para hornos para quitar la tapa y la cacerola de escafar. Deslice los huevos de las tazas usando algún utensilio con bordes lisos. Sirva inmediatamente para prevenir que los huevos se sobrecuezan.

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

PARA PREPARAR HUEVOS PASADOS POR AGUA:

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

PARA PREPARAR HUEVOS DUROS:

1. Coloque el hervidor de huevos sobre una superficie seca horizontal. Use las marcas de nivel de agua para huevos duros ("hard cooked") en la jarra graduada para determinar la cantidad del agua para el número de huevos a cocer. Ejemplo: Si va a cocer 7 huevos duros, llene la jarra graduada a la marca 7 del lado de los huevos duros.
2. Con el interruptor en la posición OFF (apagado), vierta la cantidad recomendada de agua fría en la base del hervidor de huevos. **Nota:** Al cocinar más huevos, menos agua se usa.
3. Coloque la bandeja de cocción sobre la base. Perfore el extremo grande de cada huevo con el alfiler fijado al fondo de la jarra graduada. Este ayudará a impedir a la cáscara rajarse mientras los huevos se cuecen. Coloque los huevos en la bandeja de cocción con el extremo perforado viendo hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre la base del hervidor de huevos. Conecte el cordón eléctrico a la base del hervidor de huevos y enchufe la unidad a un tomacorriente de 120 voltios, corriente alterna. Gire el interruptor a ON (encendido). La luz de encendido se prenderá indicando que el proceso de cocción ha comenzado. **Nota:** NO quite la tapa de la base

mientras los huevos se estén cocinando. Una alarma audible sonará cuando los huevos estén listos, aproximadamente unos 13 a 17 minutos. Gire el interruptor a la posición OFF (apagado). Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Use almohadillas/guantes de cocina calientes para quitar la tapa y la bandeja de cocción. Los huevos pueden enjuagarse brevemente con agua fría mientras están en la bandeja para facilitar su manipulación. Para pelar los huevos con facilidad, rompa la cáscara por todas partes dándole toquitos sobre una superficie dura. Los huevos duros pueden ser refrigerados hasta durante 4 semanas.

5. Permita que el hervidor de huevos se enfríe completamente antes de desechar cualquier agua restante de la base y antes de limpiar.
- Al calentar el artefacto podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de éste - esto es normal.
 - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

LIMPIEZA DE SU HERVIDOR DE HUEVOS

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

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

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

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

RECETAS

Huevos rellenos

8 huevos duros, descascarados y cortados por la mitad

1 cucharadita de jugo de limón o vinagre

1 cucharadita de mostaza preparada

1 cucharadita de salsa inglesa

½ cucharadita de sal

2 pizcas de salsa de pimienta picante

3 a 4 cucharaditas de mayonesa o aliño para ensalada

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

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

Jamón: ¼ de taza de jamón cocido finamente picado

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

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

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

Queso: ¼ de taza de queso Cheddar rallado

Aceituna: ¼ aceitunas verdes o maduras picadas

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

Huevos Benedict

4 huevos

2 molletes ingleses, rebanados, tostados y untados con mantequilla

4- lonjas de tocino de ¼ de pulgada, asadas a la parrilla

1 Salsa Holandesa fácil de preparar, según la receta más abajo

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

Salsa holandesa fácil de preparar

¼ de taza de mantequilla o margarina

2 yemas de huevo

¼ cucharadita de sal

1 cucharadita de jugo de limón

2 cucharaditas de crema o leche evaporada

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 para el aparato

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni mano de obra durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno según el criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige para el uso doméstico solamente.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de ninguna superficie no adherente del aparato. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato resulta dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayaduras, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALS, PREVISIBLES, CONSECUENTES, O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (262) 334-6949 o por correo electrónico a housewares@westbend.com. Los gastos por devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en www.westbend.com, "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a:

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

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

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. 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): _____