User Manual of Product 1:

Hamilton Beach 3-in-1 Electric Egg Cooker for Hard Boiled Eggs, Poacher, Omelet Maker & Vegetable Steamer, Holds 14, Black (25508)

Hamilton Beach®

Egg Cooker
Cuiseur d'oeufs
Máquina para cocer huevos

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

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

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

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

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

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 capabilties, 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. 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.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

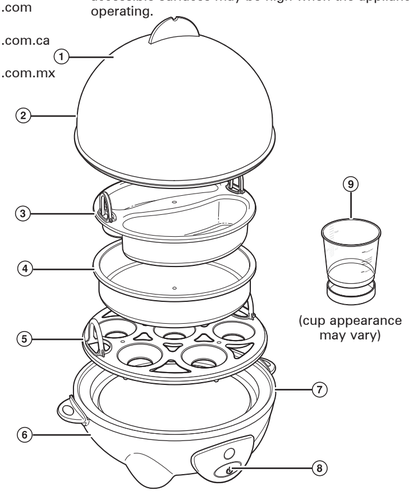
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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:
US:
hamiltonbeach.com
Canada:
hamiltonbeach.com.ca
Mexico:
hamiltonbeach.com.mx

⚠ **CAUTION: HOT SURFACE**. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



(cup appearance may vary)

1. Steam Vent
2. Lid
3. Poaching Tray
4. Omelet/Steaming Tray
5. Egg Holder
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 Holder, 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-Cooked 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 Food Facts "Playing It Safe With Eggs" at **http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html**.

According to the FDA:

- Thorough cooking is perhaps the most important step in making sure eggs are safe. Cook eggs until both yolk and white are firm. Scrambled eggs should not be runny.
- Casseroles and other dishes containing eggs should be cooked to 160°F (72°C). Use a food thermometer to be sure.
- For recipes that call for eggs that are raw or undercooked when dish is served, use either shell eggs that have been treated to destroy salmonella by pasteurization or another approved method, or use pasteurized egg products.

1. Choose the number of 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 desired amount of large eggs.
4. Cover with Lid. Press ON/OFF (⏻) Button. Red light will come on.
5. Unit will sound when eggs are cooked and 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 18 minutes for seven hard-cooked eggs.
6. Remove Lid. With oven mitts, lift Egg Holder with eggs by handles.

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

7. Gently lower eggs into cold water. Remove eggs from water when eggs are cooled. Refrigerate eggs or serve immediately.

How to Make Poached Eggs

1. Fill Water Measuring Cup with cold water to line.
2. Pour water into Water Reservoir and repeat with same amount of cold water.
3. Lightly spray Poaching Tray with nonstick cooking spray. Place Egg Holder and then Poaching Tray on top of Base.
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 about 8 to 13 minutes based on desired doneness.
6. Unit will sound when water has evaporated. 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 for 2-egg omelet.
2. Pour water into Water Reservoir.
3. Lightly spray Omelet/Steaming Tray with nonstick cooking spray. Place Egg Holder and then Omelet/Steaming Tray on top of Base.
4. Pour egg mixture into Omelet/Steaming Tray and cover with Lid.
5. Press ON/OFF (⏻) Button. Red light will come on. 1-egg omelet will cook about 5 minutes or 2-egg omelet will cook about 8 minutes. Unit will sound when water has evaporated.
6. Press ON/OFF (⏻) Button.
7. Remove omelet, fold over and serve immediately.

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 and then Omelet/Steaming Tray on top of Base.
4. Press ON/OFF (⏻) Button. Red light will come on. Omelet will cook about 5 to 8 minutes. Unit will sound when water has evaporated.
5. Press ON/OFF (⏻) Button.
6. Serve immediately.

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.
4. For discoloration of Water Reservoir from water deposits: Cool Egg Maker completely. Pour white vinegar into Water Reservoir and let stand a few minutes. Discard vinegar. Wipe Water Reservoir with a damp, soapy cloth. Wipe Reservoir with a clean, damp cloth and dry.
   NOTE: Using filtered water will help reduce mineral deposits.

Troubleshooting

Eggs are overcooked.

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

Eggs are undercooked.

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

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, crackle 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.

Limited Waranty

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 repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, 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 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 a 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. 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 des pièces.
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, s'assurer que la commande de cuisson est relevée (⏻) 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 cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

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.

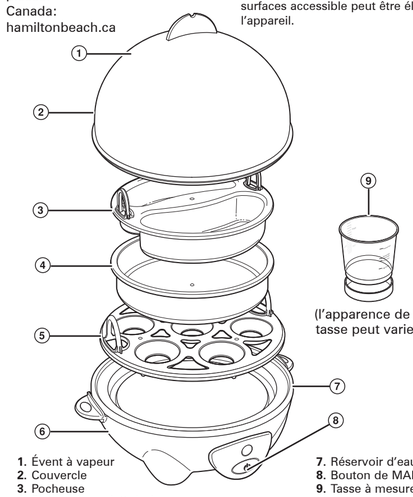
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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:
Canada:
hamiltonbeach.ca

⚠ **ATTENTION : SURFACE CHAUDE**. La température des surfaces accessible peut être élevée lors du fonctionnement de l'appareil.



(l'apparence de la tasse peut varier)

1. Évent à vapeur
2. Couvercle
3. Pocheuse
4. Plateau à omelette/cuisson vapeur
5. Support d'oeufs
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.

Cuisson des oeufs durs, mollets ou à la coque

REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner le cuiseur d'oeufs 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'oeufs 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**.

Selon Santé Canada :

- Une cuisson complète est sans doute l'étape la plus importante pour s'assurer que les oeufs sont salubres. Cuire les oeufs jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes. Les oeufs brouillés ne doivent pas être coulants.
- Les casseroles et autres plats contenants des oeufs doivent cuire jusqu'à ce que la température atteigne 72 °C (160 °F). Utiliser un thermomètre de cuisine pour s'en assurer.
- Pour toutes recettes nécessitant des oeufs crus ou légèrement cuits au moment du service, utiliser des oeufs dont la coquille a subi un traitement de destruction de la salmonelle par pasteurisation ou toute autre méthode approuvée, ou des produits d'oeufs pasteurisés

1. Choisir la quantité de gros oeufs à cuire et repérer la catégorie sur la tasse à mesurer. Remplir d'eau froide jusqu'à la ligne de la catégorie choisie.
   REMARQUE : Ce produit fonctionne mieux avec de gros oeufs. Ajuster la quantité d'eau pour les autres formats d'oeufs.
2. Verser l'eau au réservoir d'eau.
   REMARQUE : Toujours utiliser de l'eau froide.
3. Déposer le support d'oeufs sur la base. Déposer la quantité souhaitée de gros oeufs.
4. Couvrir avec le couvercle. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻). Le témoin rouge s'allumera.
5. L'appareil émet un signal sonore lorsque les oeufs sont cuits et que l'eau est évaporée. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻).
   REMARQUE : Le temps de cuisson peut varier selon le nombre d'oeufs et le degré de cuisson désiré. Le temps de cuisson pour cuire sept oeufs durs est d'environ 18 minutes.
6. Retirer le couvercle. Mettre des gants de cuisinier et soulever le support d'oeufs contenant les oeufs par les poignées.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Toujours porter des gants de cuisinier pour protéger les mains lors de l'ouverture du cuiseur d'oeufs. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

Cuisson des oeufs pochés

1. Remplir la tasse à mesurer avec de l'eau froide jusqu'à la ligne.
2. Verser l'eau au réservoir d'eau.
3. Vaporiser légèrement le pocheuse avec un enduit végétal antiadhésif. Placer le support pour œufs et ensuite le pocheuse sur le dessus de la base.
4. 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.
5. Couvrir avec le couvercle. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻). Le témoin rouge s'allumera. La cuisson des oeufs dure environ 8 à 13 minutes en fonction du degré de cuisson souhaité.
6. L'alarme de l'appareil sonnera dès que l'eau s'est évaporée. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻).
7. Retirer les oeufs. Servir immédiatement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Toujours porter des gants de cuisinier pour protéger les mains lors de l'ouverture du cuiseur d'oeufs. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

Comment préparer une omelette

1. 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.
2. Verser l'eau dans le réservoir d'eau.
3. Vaporiser légèrement le plateau à omelette/cuisson vapeur avec un enduit végétal antiadhésif. Placer le support pour œufs et ensuite le plateau à omelette/cuisson vapeur sur le dessus de la base.
4. Verser le mélange d'œufs dans le plateau à omelette/cuisson vapeur et couvrir avec le couvercle.
5. Appuyer sur le bouton 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.
6. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻).
7. Retirer l'omelette, plier et servir immédiatement.

Comment utiliser pour la cuisson vapeur

1. Verser 80 ml d'eau froide dans le réservoir d'eau.
2. Ajouter 1 tasse de légumes hachés dans le plateau à omelette/cuisson vapeur.
3. Mettre le support pour œufs et ensuite le plateau à omelette/cuisson vapeur sur le dessus de la base.
4. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻). Le voyant rouge s'allumera. L'omelette cuira pendant environ 5 à 8 minutes. L'appareil émettra une sonorité lorsque l'eau sera évaporée.
5. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻).
6. Servir immédiatement.

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.

1. Débrancher l'appareil et permettre le refroidissement complet de toutes les pièces.
2. Laver les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. La pocheuse et le support d'oeufs 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.
3. Essuyer l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide et non abrasif.
4. Élimination de la décoloration du réservoir d'eau provoquée par les dépôts d'eau : Laisser le cuiseur 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.
5. Immerger lentement les oeufs dans l'eau froide. Sortir les oeufs de l'eau lorsqu'ils sont refroidis. Réfrigérer les oeufs ou servir immédiatement.

Dépannage

Les oeufs sont trop cuits.

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

Les oeufs ne sont pas suffisamment cuits.

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

La coquille des oeufs est légèrement brune après la cuisson.

- Les différents minéraux présents dans l'eau peuvent décolorer la coquille d'oeuf. L'on peut manger ces oeufs en toute sécurité.

La coquille des oeufs est difficile à retirer.

- La coquille d'un oeuf frais peut être difficile à retirer. Il est plus facile d'enlever la coquille d'un oeuf ayant été réfrigéré pendant 7 à 10 jours. Pour peler un oeuf, craquer la coquille en tapant doucement l'oeuf sur une table ou un comptoir. Rouler l'oeuf entre les mains pour déloger la coquille. Peler la coquille en commençant par la grosse pointe. Tenir l'oeuf sous l'eau du robinet ou tremper dans l'eau pour peler plus facilement.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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'oeuvre pour une période des 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 seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit 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.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. 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.ach.ca/customer-service in Canada.

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:

1. Lea todas las instrucciones.
2. 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.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
8. 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.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de una cocina eléctrica o a gas caliente o dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, gire cualquier control a APAGADO (⏻) luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
15. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
16. Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua escurra a la depósito de agua.
17. 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.
18. El depósito de agua puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
19. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

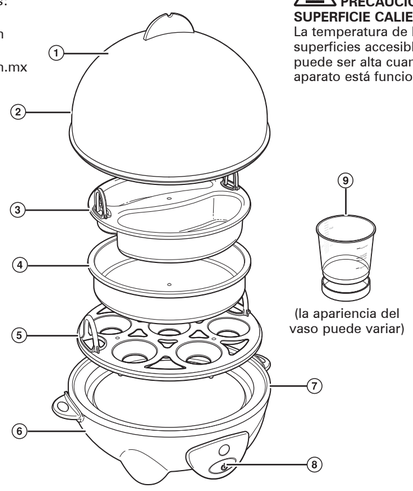
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe 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 partes:
US:
hamiltonbeach.com
México:
hamiltonbeach.com.mx



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

(la apariencia del vaso puede variar)

1. Ventilación del vapor
2. Tapa
3. Bandeja para escalfar
4. Bandeja para omelette/cocción al vapor
5. Soporte para huevos
6. Base
7. Depósito de agua
8. Botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻) con alerta sonora
9. Vaso medidor de agua con aguja

Antes de usar por primera vez: 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 preparar huevos duros, mollet o pasados por agua

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**.

Según la FDA:

- Una cocción completa es quizás el paso más importante para que el consumo de los huevos sea seguro. Cocine los huevos hasta que la yema y la clara queden firmes. Los huevos revueltos deben estar bien cuajados.
- Los guisos y otros platos que contengan huevos deben cocinarse a 160°F (72°C). Utilice un termómetro para alimentos para estar seguro.
- En el caso de recetas que requieran huevos crudos o poco cocidos cuando se sirve el plato, utilice huevos con cáscara que han sido tratados para destruir la Salmonella, mediante pasteurización u otro método aprobado, o productos de huevo pasteurizados.

1. Elija la cantidad de huevos grandes que desea cocer y ubique el tipo de huevo que desea en el vaso medidor de agua. Llene con agua fría hasta esa línea. **NOTA**: Este producto funciona mejor con huevos grandes. Ajuste la cantidad de agua para otros tamaños de huevos.
2. Vierta agua en el depósito de agua. **NOTA**: Siempre utilice agua fría.
3. Coloque el soporte para huevos sobre la base. Llene con huevos grandes. Llene con cantidad deseada de huevos grandes.
4. Cubra con la tapa. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻). Se iluminará una luz roja.
5. La unidad emitirá un sonido cuando los huevos estén cocinados y el agua se haya evaporado. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻).
   NOTA: El tiempo de cocción podrá variar dependiendo de la cantidad de huevos y el punto de cocción deseado. El tiempo de cocción aproximado es de hasta 18 minutos para siete huevos duros.
6. Quite la tapa. Con guantes de cocina, levante el soporte para huevos de las manijas.

⚠ 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.

7. Lentamente sumerja los huevos en agua fría. Retire los huevos del agua una vez que estén fríos. Refrigere los huevos o sírvalos de inmediato.

Cómo preparar huevos escalfados

1. Llene el vaso medidor de agua con agua fría hasta la línea.
2. Vierta agua en el depósito de agua y repita con la misma cantidad de agua fría.
3. Rocíe ligeramente la bandeja para escalfar con aerosol antiadherente para cocinar. Coloque el soporte para huevos y luego la bandeja para escalfar encima de la base.
4. 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.
5. Cubra con la tapa. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻). Se encenderá una luz roja. Los huevos estarán listos en alrededor de 8 to 13 minutos según la cocción deseada.
6. La unidad emitirá un sonido cuando el agua se haya evaporado. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻).
7. Retire los huevos. Sírvalos 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

1. 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.
2. Vierta agua en el depósito de agua.
3. Rocíe ligeramente la bandeja para omelette/cocción al vapor con aerosol antiadherente para cocinar. Coloque el soporte para huevos y luego la bandeja para omelette/cocción al vapor encima de la base.
4. Vierta la mezcla de huevo en la bandeja para omelette/cocción al vapor y cubra con la tapa.
5. Presione el botón 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 suena cuando el agua se ha evaporado.
6. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻).
7. Retire la omelette, dóblelo y sirva de inmediato.

Cómo usar como vaporizador

1. Vierta 80 ml de agua fría en el depósito de agua.
2. Agregue 1 taza de verduras picadas a la bandeja para omelette/cocción al vapor.
3. Coloque el soporte para huevos y luego la bandeja para omelette/cocción al vapor encima de la base.
4. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻). La luz roja se iluminará. La omelette se cocinará entre 5 y 8 minutos. La unidad suena cuando el agua se ha evaporado.
5. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (⏻).
6. 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.

1. Desconecte la unidad y deje que todas las partes se enfríen completamente.
2. Lave las piezas removibles en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. La bandeja para escalfar y el soporte para 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.
3. Limpie el interior del depósito de agua con un trapo húmedo no abrasivo.
4. Para la decoloración del depósito de agua provocada por acumulaciones en el agua: Enfríe completamente el cocedor de 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, quiebre 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 Hidalgo
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 utlizado 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 dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
25504, 25507	VS05	120 V	60 Hz	300 W

Los modelos incluídos 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, separadas 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".

840334701 09/20