

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.proctorsilex.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.proctorsilex.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

¡Visite www.proctorsilex.com (EE. UU.) o www.proctorsilex.com.mx (México) para ver otros productos de Proctor Silex o para contactarnos!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

Proctor Silex®



Egg Cooker
Cuiseur d'œufs
Máquina para
Cocer Huevos

English	2
Français.....	11
Español	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. 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 cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
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.
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 (O) 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces 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 your appliance.

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.proctorsilex.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Wash lid, poaching tray, egg holder, and water measuring cup in warm, soapy water. Dry thoroughly. Wipe interior of water reservoir with a damp, nonabrasive cloth.



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

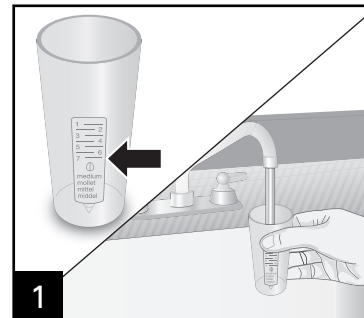
NOTE: Never operate egg cooker without water in the center of the reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.

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 the yolk and the 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 the dish is served, use either shell eggs that have been treated to destroy *Salmonella*, by pasteurization or another approved method, or pasteurized egg products.



1 Choose the number of large eggs you want to cook and locate type of cooked egg you want on the water measuring cup. Fill with cold water to that line.

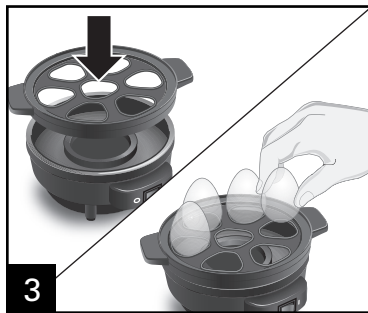
NOTE: This product works best for large eggs. Adjust amount of water for other sizes of eggs.



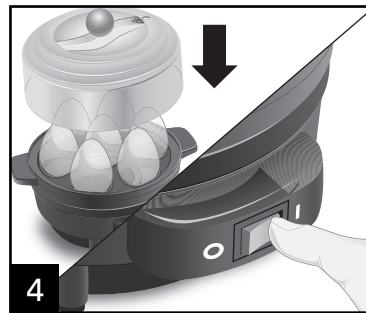
2 Pour water into center of water reservoir. Always make sure that center of reservoir is filled first before outer ring.

NOTE: Always use cold water.

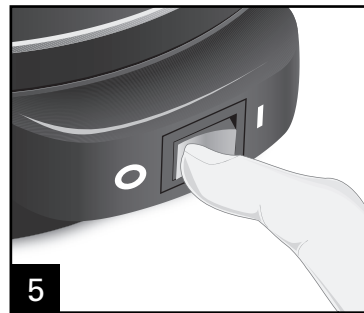
How to Make Hard-, Medium-, or Soft-Cooked Eggs (cont.)



3 Place egg holder on top of base. Fill with large eggs.

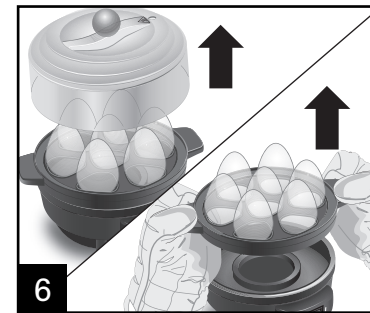


4 Cover with lid. Press the ON (I) switch. Red light will be lit.



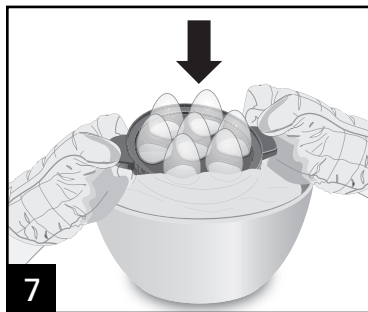
5 The unit will sound when the eggs are cooked and the water has evaporated. Press the OFF (O) switch.

NOTE: Cooking time may vary depending on number of eggs and desired doneness. Approximate cooking time is up to 18 minutes for 7 hard-cooked eggs.



6 Remove lid. With oven mitts, lift egg holder with eggs by the handles.

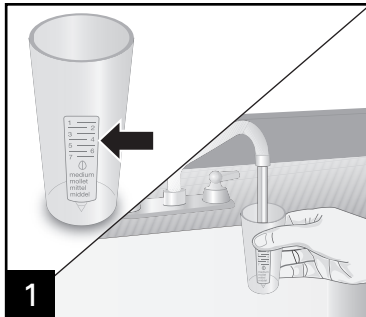
WARNING! Burn Hazard: Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam can burn.



7

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

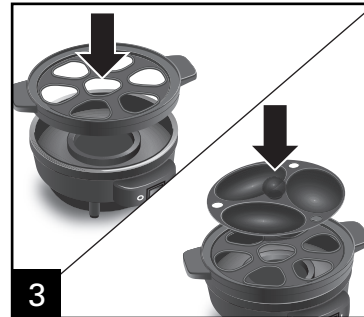
How to Make Poached Eggs



1 Fill water measuring cup with cold water to the MEDIUM 4 line.



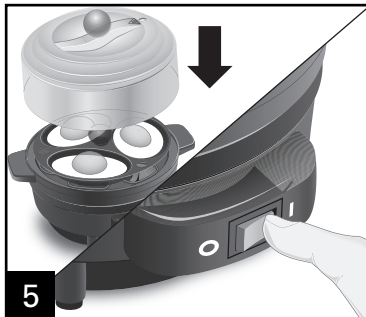
2 Pour water into center of water reservoir. Always make sure that center of reservoir is filled first before outer ring.
NOTE: Always use cold water.



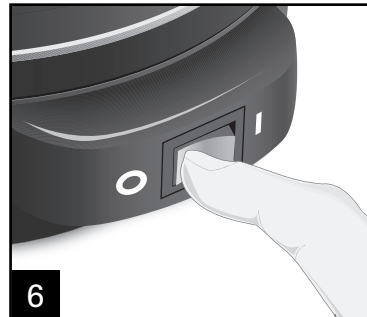
3 Place egg holder and then poaching tray on top of heating unit. Lightly spray poaching tray with nonstick cooking spray.



4 Crack large eggs, one at a time, into each poaching section. You can poach 3 eggs at one time.



5 Cover with lid. Press the ON (I) switch. Red light will be lit. Eggs will cook about 6 to 8 minutes.



6 The unit will sound when the water has evaporated. Press the OFF (O) switch.



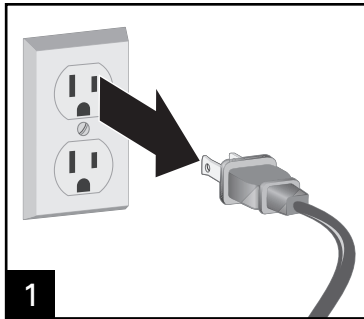
7 Remove eggs. Serve immediately.

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

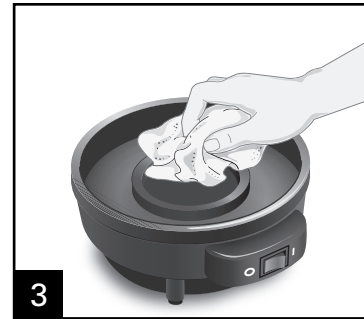
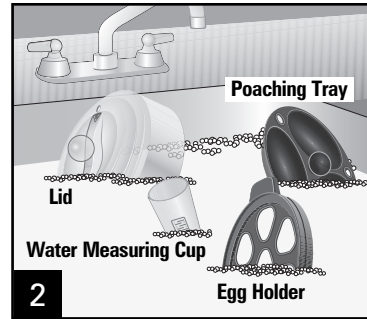
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any liquid.



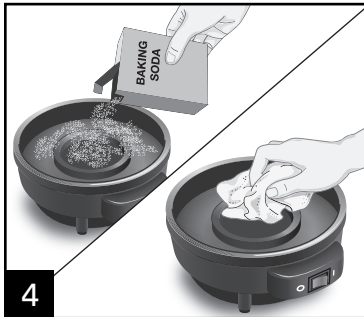
Unplug unit and allow all parts to cool completely.



Wipe interior of water reservoir with a damp, nonabrasive cloth.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



For discoloration of the water reservoir from water deposits: Sprinkle the base of the egg cooker with baking soda and wipe clean with a wet paper towel.
NOTE: Using filtered water will help reduce mineral deposits.

Tips

- Buy only clean, refrigerated eggs. Always wash your hands, surfaces, and any utensils that have come in contact with raw eggs.
- Check eggs for cracks before buying. Do not buy eggs with cracks or slight cracks. Cracks let air into the egg which will cause spoilage.
- Do not purchase eggs after the sell-by date.
- Eggs should be stored in the carton they were purchased in. You can keep eggs 3 weeks past the sell-by date.
- Store eggs in their carton on the lower or middle shelf in the refrigerator at a temperature under 45°F (7°C).
- Only use cold eggs. Your eggs may be overcooked if they aren't cold from the refrigerator.
- Eggs should be thrown out if left at room temperature longer than 2 hours, or 1 hour if warm weather.
- Rinse hard-cooked eggs with cold water or place in bowl of cold water to stop the cooking process.
- Overcooked eggs will have a green ring around the cooked egg yolk.
- Quick check for fresh eggs: Place egg in bowl of water. If they rise, they are not fresh. If they sink, they are fresh.
- Do not freeze hard-cooked eggs or cooked egg whites, since they will weep and be tough to chew.
- Hard-cooked eggs can be stored in the refrigerator for 5 days.
- If you'd like to pierce your eggs before cooking, the water measuring cup is equipped with an egg-piercing tool at the bottom of the cup. Always clean the egg-piercing tool after each use.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Eggs are overcooked.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you add water to the center of the water reservoir? The cooking time is measured by water evaporating from center first. Did you use extra large or jumbo eggs? This product works best with large eggs.
Eggs are slightly brown on shell after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Different types of water may discolor egg shells. Eggs are safe to eat.
Eggs are difficult to peel.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 the shell all over by gently tapping the egg on a table or countertop. Roll the egg between your hands to loosen the shell. Then peel off the shell, starting at the large end. Hold the egg under running water or dip it in water to make peeling easier.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. 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., 120V ~ 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 call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca 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 éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise 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 aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou suite à un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
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 pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz 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 (O) 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit 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 : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION: Laver le couvercle, le pocheuse, le support d'œufs et la tasse à mesurer pour l'eau dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide et non abrasif.



Cuisson des œufs durs, mollets ou à la coque

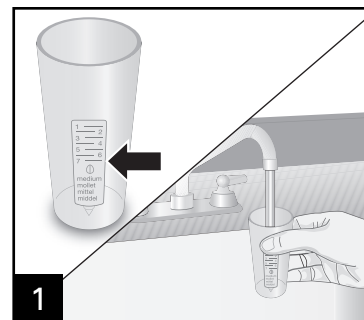
REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner le cuiseur d'œufs sans eau ou tout autre liquide au centre du réservoir pour éviter d'endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Risques relatifs à la salubrité des aliments.

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

Selon Santé Canada :

- Une cuisson complète est sans doute l'étape la plus importante pour s'assurer que les œufs sont salubres. Cuire les œufs jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes. Les œufs brouillés ne doivent pas être coulants.
- Les casseroles et autres plats contenant des œufs 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 œufs crus ou légèrement cuits au moment du service, utiliser des œufs dont la coquille a subi un traitement de destruction de la salmonelle par pasteurisation ou toute autre méthode approuvée, ou des produits d'œufs pasteurisés.



Choisir la quantité de gros œufs à cuire et repérer la catégorie sur la tasse à mesurer. Remplir d'eau froide jusqu'à la ligne de la catégorie choisie.

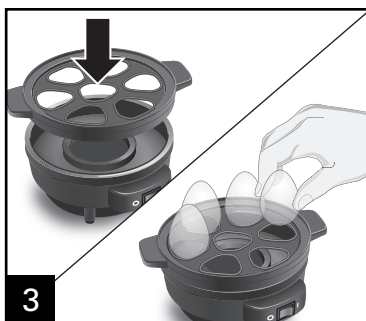
REMARQUE : Ce produit fonctionne mieux avec de gros œufs. Ajuster la quantité d'eau pour les autres formats d'œufs.



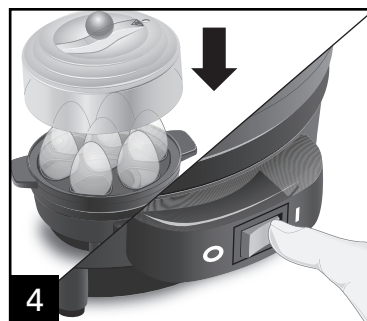
Verser l'eau au centre du réservoir d'eau. Toujours s'assurer que le centre du réservoir se remplit avant l'anneau extérieur.

REMARQUE : Toujours utiliser de l'eau froide.

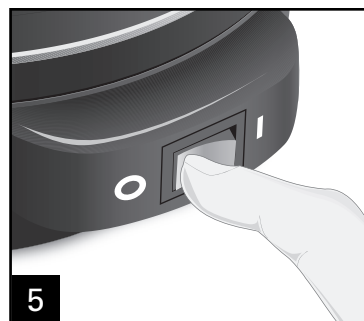
Cuisson des œufs durs, mollets ou à la coque (suite)



3 Déposer le support d'œufs sur la base. Déposer les gros œufs sur le support.

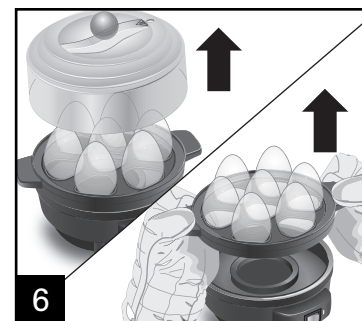


4 Couvrir avec le couvercle. Appuyer sur l'interrupteur de marche/arrêt (I). Le témoin rouge s'allumera.



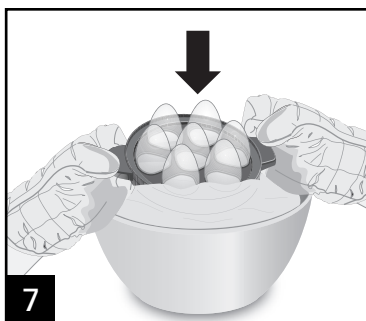
5 L'appareil émet un signal sonore lorsque les œufs sont cuits et que l'eau est évaporée. Appuyer sur l'interrupteur de marche/arrêt (O).

REMARQUE : Le temps de cuisson peut varier selon le nombre d'œufs et le degré de cuisson désiré. Le temps de cuisson pour cuire 7 œufs durs est d'environ 18 minutes.



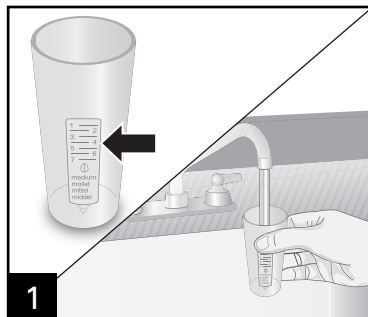
6 Retirer le couvercle. Mettre des gants de cuisinier et soulever le support d'œufs contenant les œufs par les poignées.

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



7 Immerger lentement les œufs dans l'eau froide. Sortir les œufs de l'eau lorsqu'ils sont refroidis. Réfrigérer les œufs ou servir immédiatement.

Cuisson des œufs pochés



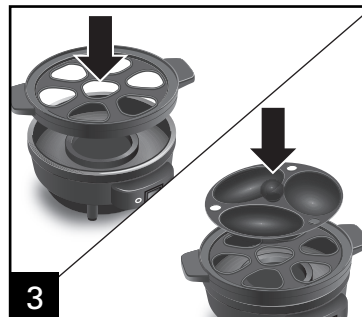
1

Remplir la tasse à mesurer avec de l'eau froide jusqu'à la ligne 4 (MOYEN). Verser l'eau au centre du réservoir d'eau. Toujours s'assurer que le centre du réservoir se remplit avant l'anneau extérieur.

REMARQUE : Toujours utiliser de l'eau froide.



2

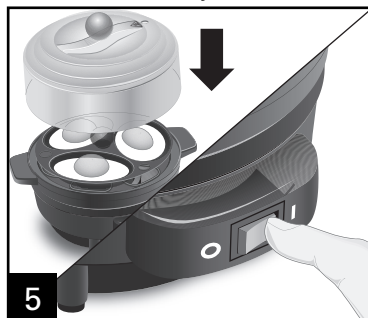


3

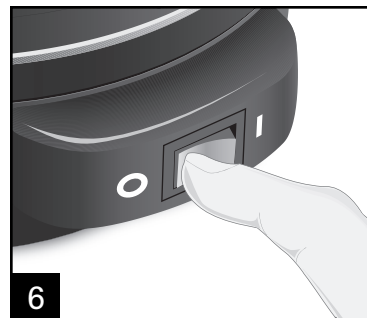


4

Installer le support d'œufs puis la pocheuse sur le dessus de l'appareil chauffant. Vaporiser légèrement la pocheuse avec un enduit pour cuisson. Casser les gros œufs, un à la fois, et le déposer dans chaque cavité. Il est possible de faire pocher 3 œufs à la fois.



5



6

Couvrir avec le couvercle. Appuyer sur l'interrupteur de marche/arrêt (I). Le témoin rouge s'allumera. La cuisson des œufs dure environ 6 à 8 minutes. L'alarme de l'appareil sonnera dès que l'eau s'est évaporée. Appuyer sur l'interrupteur de marche/arrêt (O).



7

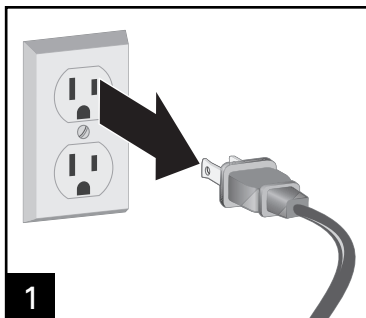
Retirer les œufs. Servir immédiatement.

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

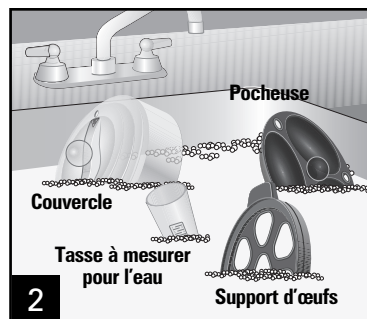
Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.



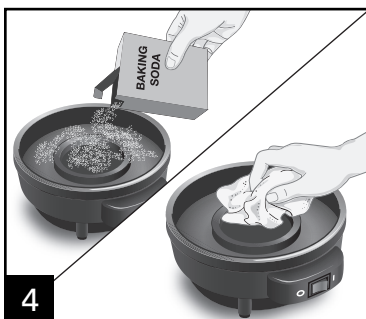
Débrancher l'appareil et permettre le refroidissement complet de toutes les pièces.



Essuyer l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide et non abrasif.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.



Élimination de la décoloration du réservoir d'eau provoquée par les dépôts d'eau : Parsemer la base du cuiseur d'œufs avec du bicarbonate de soude et essuyer avec une serviette de papier mouillée.

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

Conseils

- Acheter uniquement des œufs propres et réfrigérés. Toujours se laver les mains, les surfaces et tous les ustensiles ayant été en contact avec des œufs crus.
- S'assurer que les œufs ne sont pas fêlés au moment de l'achat. Ne pas acheter des œufs fêlés ou légèrement fissurés.
- Ne pas acheter des œufs passé la date de péremption.
- Conserver les œufs dans l'emballage d'origine. Les œufs se conservent jusqu'à 3 semaines après la date d'achat.
- Ranger les œufs dans l'emballage sur la tablette au bas ou au centre du réfrigérateur et à une température inférieure à 7 °C (45 °F).
- Utiliser seulement des œufs froids. Les œufs risquent de trop cuire s'ils n'ont pas été refroidi au réfrigérateur.
- Jeter les œufs ayant été exposés à la température ambiante pendant plus de 2 heures ou 1 heure lorsqu'il fait chaud.
- Rincer les œufs durs à l'eau froide ou les déposer dans un bol d'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Des œufs trop cuits présenteront un anneau vert autour du jaune d'œuf cuit.
- Vérification rapide de la fraîcheur des œufs : Déposer un œuf dans un bol d'eau. Un œuf qui n'est pas frais flottera et un œuf frais restera au fond du bol.
- Ne pas congeler les œufs durs ou les blancs d'œufs cuits, car ils seront gorgés d'eau et difficiles à mâcher.
- Les œufs durs se conservent 5 jours au réfrigérateur.
- Si l'on désire percer les œufs avant la cuisson, utiliser le pique-œuf situé en dessous de la tasse à mesurer pour l'eau. Toujours nettoyer le pique-œuf après chaque utilisation.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

Les œufs sont trop cuits.

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

Les œufs ne sont pas suffisamment cuits.

- Est-ce que l'eau a été versée au centre du réservoir d'eau ? Le temps de cuisson est mesuré par l'évaporation de l'eau au centre en premier. Utilisation d'œufs gros ou très gros. Ce produit fonctionne mieux avec de gros œufs.

La coquille des œufs est légèrement brune après la cuisson.

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

La coquille des œufs est difficile à retirer.

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

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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 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 que tenga un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato, o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta o toque superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, asegúrese que el interruptor de cocimiento esté presionado hacia la posición "arriba" (O), luego desconecte 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.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce 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.

Partes y Características

*Para ordenar partes:
US: 1.800.851.8900
www.proctorsilex.com
México: 01 800 71 16 100

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la tapa, la bandeja para escalfar, la soporte para huevos, et la vaso medidor de agua en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie el interior del depósito de agua con un trapo húmedo no abrasivo.



Cómo Preparar Huevos Duros, Mollet o Pasados por Agua

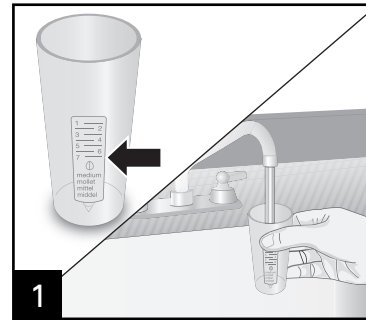
¡ADVERTENCIA! Riesgo de Seguridad de los Alimentos.

- 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.

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



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.

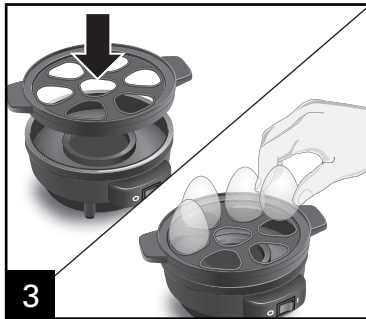
NOTA: Este producto funciona mejor con huevos grandes. Ajuste la cantidad de agua para otros tamaños de huevos.



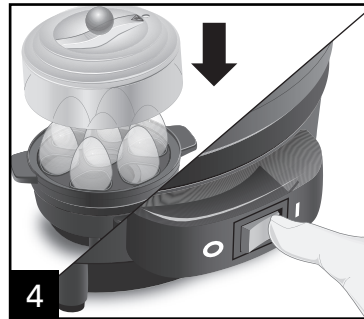
Vierta agua en el centro del depósito de agua. Siempre verifique que el centro del depósito se encuentre lleno antes que el anillo exterior.

NOTA: Siempre utilice agua fría.

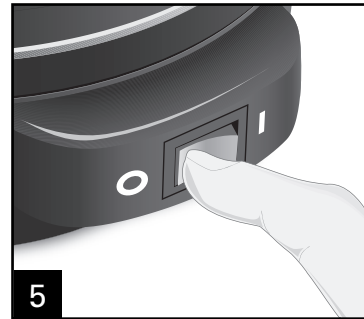
Cómo Preparar Huevos Duros, Mollet o Pasados por Agua (cont.)



3 Coloque el soporte para huevos sobre la base. Llene con huevos grandes.

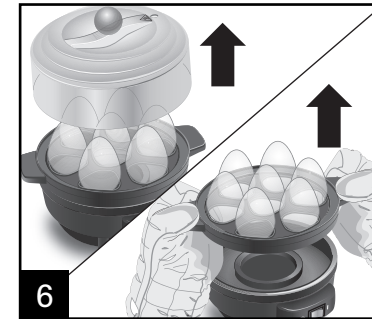


4 Cubra con la tapa. Presione el interruptor ENCENDIDO (I). Se encenderá una luz roja.

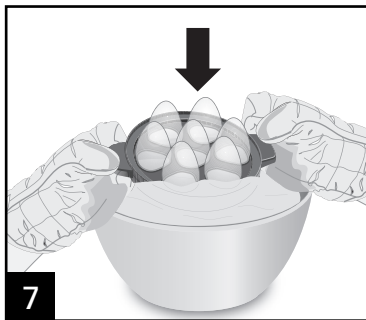


5 La unidad emitirá un sonido cuando los huevos estén cocinados y el agua se haya evaporado. Presione el interruptor APAGADO (O).

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 7 huevos duros.

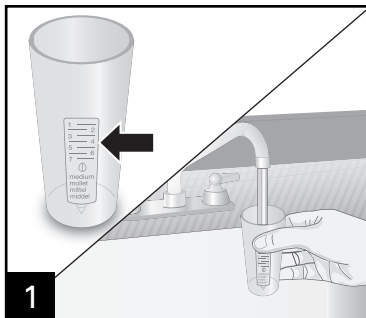


6 Quite la tapa. Con guantes de cocina, levante el soporte para huevos de las manijas. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemaduras: Siempre utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando abra la máquina para cocer huevos. El vapor que sale puede quemarlo.



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

Cómo Preparar Huevos Escalfados



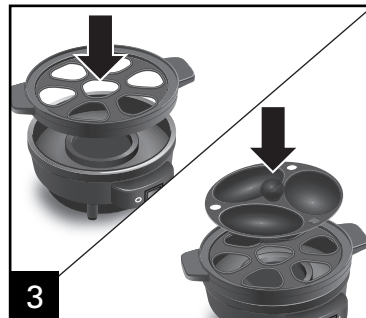
1

Llene el vaso medidor de agua con agua fría hasta la línea MEDIUM 4. Vierta agua en el centro del depósito de agua. Siempre verifique que el centro del depósito se encuentre lleno antes que el anillo exterior.

NOTA: Siempre utilice agua fría.



2

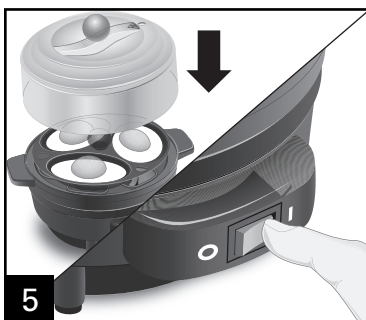


3

Coloque el soporte para huevos y luego la bandeja para escalfar sobre la unidad calentadora. Rocíe ligeramente una bandeja para escalfar con aerosol para cocción antiadherente. Rompa los huevos, uno por vez, dentro de cada sección de escalfado. Usted puede escalfar 3 huevos por vez.



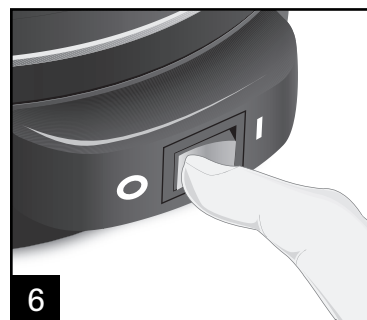
4



5

Cubra con la tapa. Presione el interruptor ENCENDIDO (I). Se encenderá una luz roja. Los huevos estarán listos en alrededor de 6 a 8 minutos. La unidad emitirá un sonido cuando el agua se haya evaporado. Presione el interruptor APAGADO (O).

26



6



7

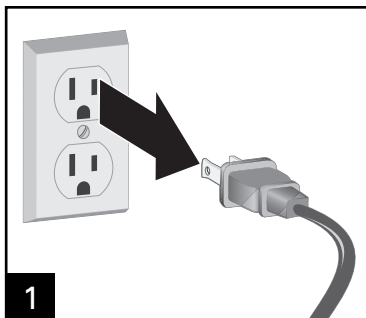
Retire los huevos. Sirvalos de inmediato.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Quemaduras: Siempre utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando abra la máquina para cocer huevos. El vapor que sale puede quemarlo.

Limpieza y Cuidado

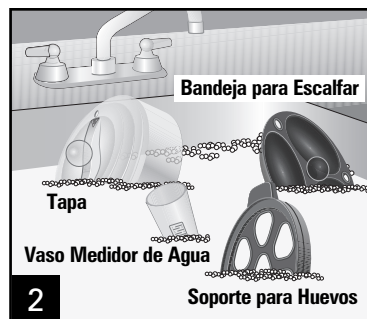
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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 enfrien completamente.



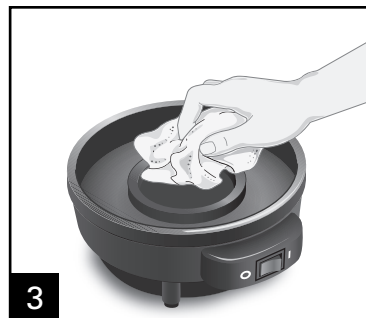
Bandeja para Escalfar

Tapa

Vaso Medidor de Agua

Soporte para Huevos

2



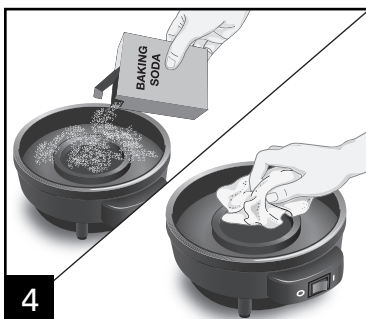
3

Limpie el interior del depósito de agua con un trapo húmedo no abrasivo.



**RESISTENTE AL
LAVAVAJILLAS**

No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.



4

Para la decoloración del depósito de agua provocada por acumulaciones en el agua: Espolvoree la base de la máquina para cocer huevos con bicarbonato de sodio y limpie con una toalla de papel humedecida.

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

Consejos

- Compre huevos limpios y refrigerados únicamente. Siempre lávese las manos, las superficies y cualquier utensilio que haya tenido contacto con los huevos crudos.
- Verifique que los huevos no estén rotos antes de comprarlos. No compre huevos con roturas o pequeñas rajaduras. Los roturas dejan entrar aire al huevo, lo que hará que se eche a perder.
- No compre huevos después de la fecha límite de venta.
- Los huevos deben almacenarse en el cartón en donde se compraron. Usted puede conservar los huevos por 3 semanas después de la fecha límite de venta.
- Almacene los huevos en su cartón en el estante bajo y medio del refrigerador a una temperatura por debajo de los 45°F (7°C).
- Sólo utilice huevos fríos. Los huevos pueden cocerse de más si no estaban fríos del refrigerador.
- Los huevos deben desecharse si se han dejado a temperatura ambiente por más de 2 horas, o por 1 hora si la temperatura ambiente es elevada.
- Enjuague los huevos duros con agua fría o colóquelos en un tazón con agua fría para detener el proceso de cocción.
- Los huevos sobrecocidos tendrán un anillo verdoso alrededor de la yema cocida.
- Verificación rápida para huevos frescos: Coloque el huevo en un tazón con agua. Si flotan, no son frescos. Si se hunden, son frescos.
- No congele huevos duros o claras cocidas, ya que eliminarán agua y serán duros de masticar.
- Los huevos duros pueden almacenarse en el refrigerador por 5 días.
- Si desea perforar los huevos antes de realizar la cocción, el vaso medidor de agua está equipado con una herramienta perforadora de huevos en su extremo inferior. Siempre limpie la herramienta perforadora de huevos después de cada uso.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

Los huevos están sobrecocidos.

Los huevos están poco cocidos.

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

Resulta difícil pelar los huevos.

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

- ¿Usó huevos medianos o pequeños? Este producto funciona mejor con huevos grandes. Siga la recomendación de agua para un huevo menos del que está cocinando.
- ¿Agregó agua al centro del depósito de agua? El tiempo de cocción se mide mediante el agua que se evapora primero desde el centro. ¿Utilizó huevos extra grandes o gigantes? Este producto funciona mejor con huevos grandes.
- Diferentes tipos de agua pueden decolorar la cáscara de los huevos. Los huevos son seguros y pueden consumirse sin problema.
- 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.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

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 sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 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			
<ul style="list-style-type: none">• 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			
<ul style="list-style-type: none">• 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 de enchufe en mal estado, etc.			
EXCEPCIONES			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.			

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

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
01 800 71 16 100
Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:
25501A

Tipo:
VS03

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 350 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, 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".