

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 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 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.

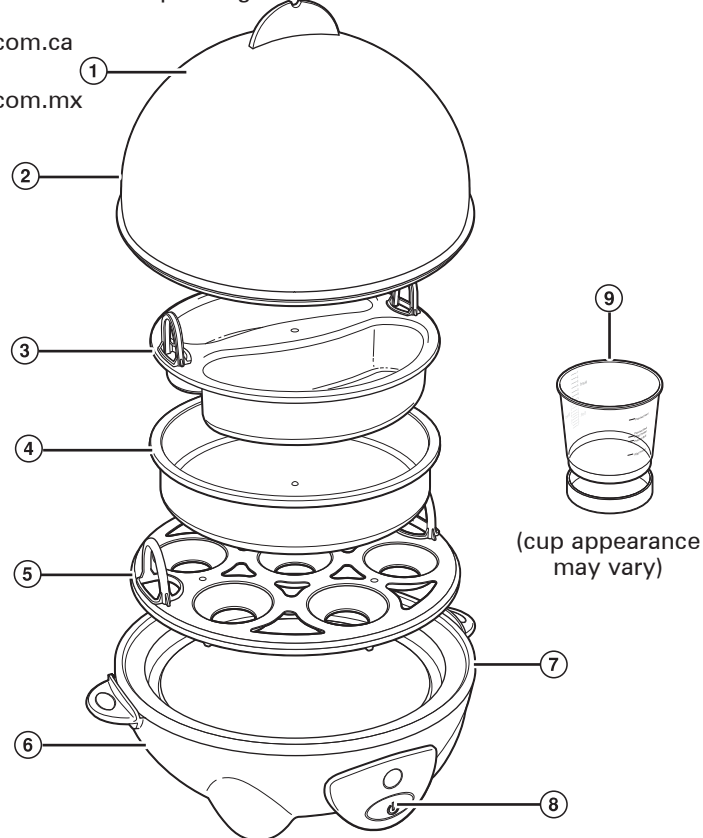
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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



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 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 Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is 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.

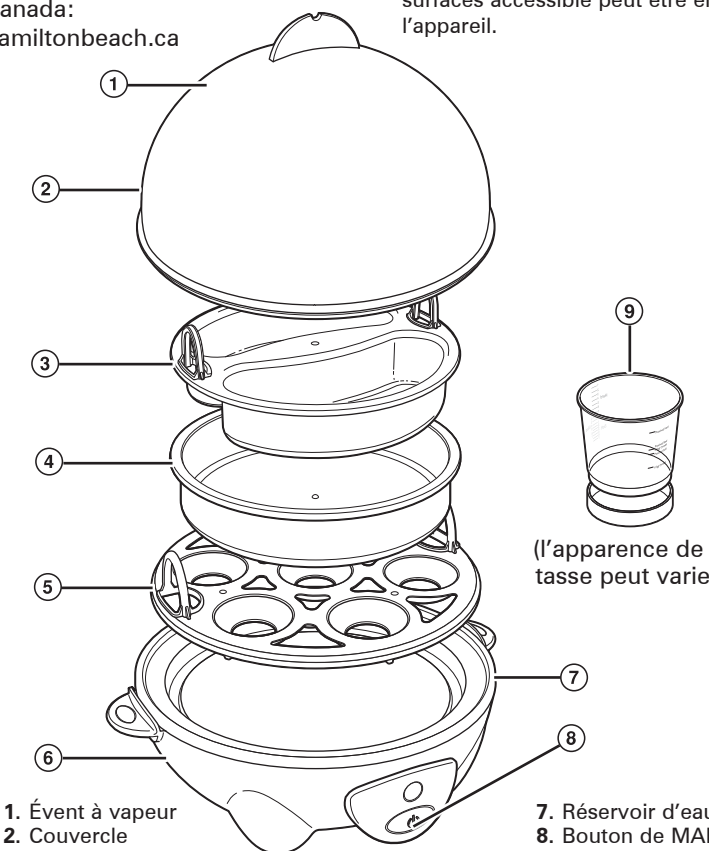
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes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



1. Événement 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 MARCHÉ/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/secureit/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 sains. 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 contenant 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.

2. Verser l'eau au réservoir d'eau.

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 MARCHÉ/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 MARCHÉ/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.

