



2-SLICE BREAKFAST STATION™

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

<http://registerproducts.online>

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Before Using for the First Time	3
Using Your 2-Slice Breakfast Station™	4
Helpful Hints.....	6
Cleaning Your 2-Slice Breakfast Station™	7
Recipes	8
Warranty	9

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

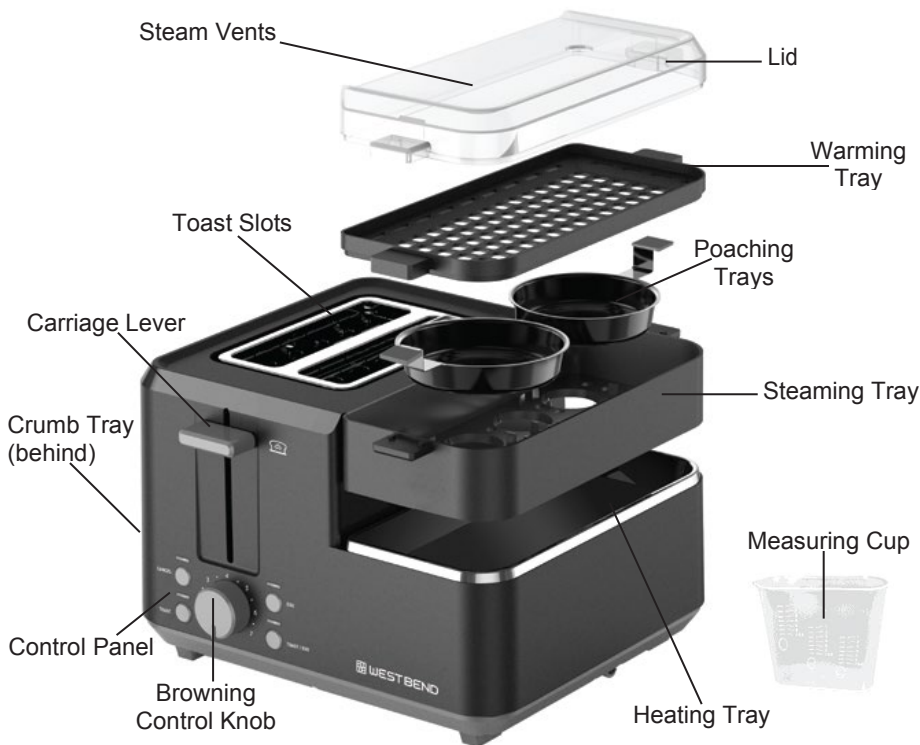
IMPORTANT SAFEGUARDS

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
7. The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use this appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not attempt to repair this appliance yourself.
15. A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
16. Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
18. Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
19. Oversized foods, metal foil packages, or metal utensils must not be inserted in a toaster as they may involve a risk of fire or electric shock.
20. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
21. Do not attempt to dislodge food when toaster is plugged in.

22. Avoid toasting foods with frostings or fillings that may run or that are made with open fillings. Frostings and fillings can catch fire.
23. Do not toast pastries, tarts and the like at any setting other than the lowest or lightest setting and never toast twice as these items can ignite if over-heated and cause fire.
24. Failure to clean and replace crumb tray after each use may result in fire hazard.
25. Lift and open the egg cooker lid carefully to avoid scalding.
26. Do not attempt to operate the egg poacher without water in the reservoir.
27. **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

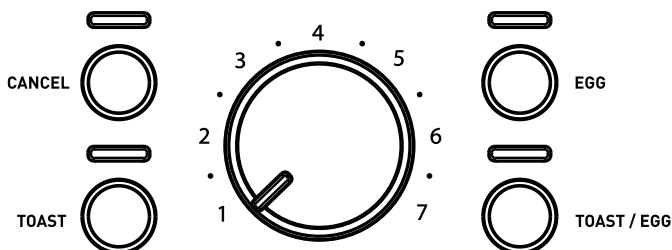
Wash the heating tray, steaming tray, poaching trays, warming tray, and the lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. The steaming tray, poaching tray, warming tray and lid can be washed in the dishwasher, **top rack only**. Wipe down the exterior of the appliance with a damp cloth.

CAUTION: Do not immerse any part of the base appliance (including the heating- tray) in water or any other liquid.

Before placing any food items in the toaster slots, plug in the appliance, select the “TOAST” function and run an initial cycle. Make sure the toasting slots are free of any debris or packing materials. Press the carriage lever down until it locks in position. This initial toasting cycle will clean residue from the heating elements. Please note that a small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils - this is normal. Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling - this is also normal.

USING YOUR 2-SLICE BREAKFAST STATION™

2-Slice Breakfast Station™ Control Buttons



“CANCEL” - Turns the appliance off at any time during the cooking cycle.

“TOAST” - Operates the toaster only.

“EGG” - Operates the egg function only.

“TOAST / EGG” - Operates the toasting and egg poaching/cooking functions together. Note: Bread will toast at the same time as the eggs cook. Toast will remain in the slots to keep warm until the eggs have completed cooking. When eggs are done, the toast will pop up.

Toaster Only Function:

1. Place the appliance on a clean, dry, flat surface.
2. Place the food to be toasted into one or both of the slots.
3. Select the desired level of darkness by adjusting the browning control lever.
4. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
5. Push the “TOAST” button. The “TOAST” button will flash, indicating the function is selected.
6. Press the carriage lever down until it locks in position. The “TOAST” and “CANCEL” buttons will be illuminated to indicate the toasting cycle is in operation.
Note: The carriage lever will not stay down if the appliance is not plugged into an electrical outlet.
7. When the pre-selected browning level of toast is reached, the toast will automatically pop up and the “TOAST” and “CANCEL” lights will turn off.
8. To remove the toast from the toasting slots, push up on the carriage lever.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

The “CANCEL” Function: Press the “CANCEL” button to stop the toasting cycle before it is finished. **Do not** pull up on the carriage lever to stop the toasting process, this may damage the appliance.

Egg Poaching:

CAUTION: Use extreme care when operating the egg poacher, as hot steam is released through the steam vents.

1. Place the appliance on a clean, dry, flat surface and remove the lid and trays. Use the  **soft boiled** water level markings on the measuring cup; fill with cold water to the 7&8 mark and pour into the heating tray, or add 2 to 3 tablespoons of water into the heating tray.
2. Place the steaming tray on top of the heating tray.
3. We recommend applying a small amount of butter or oil to the poaching trays. Break an egg into each poaching tray and place them on top of the steaming tray. If desired, break the egg yolk by poking it with a non-metallic utensil. The egg may also be scrambled.
4. Place the lid on top of the steaming tray.
5. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
6. Push the "EGG" button. The "EGG" button will illuminate.
7. When the poaching is complete, the light will turn off.
8. Remove the poaching tray and lid. **CAUTION:** Use extreme caution when removing parts to avoid scalding.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

Egg Cooking:

1. Place the appliance on a clean, dry, flat surface and remove the lid and trays from the appliance.
2. Select the cooked consistency and number of eggs to be cooked. This appliance can cook up to 8 eggs at a time. Use the provided measuring cup or the below chart, add the corresponding amount of water to the heating tray to achieve desired results.
3. Place the steaming tray on the heating tray. Clean the eggs to be cooked by rinsing, then place them in the holes in the steaming tray.
4. Place the lid on top of the steaming tray.
5. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
6. Push the "EGG" button on the touch pad. The "EGG" button will illuminate.
7. When cooking is complete, the light will turn off.
8. Remove the steaming tray and lid from the heating tray. **CAUTION:** Use extreme caution when removing parts to avoid scalding.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

Note: To get the best results, use the measuring cup included with the egg cooker which has water level markings to use as a guide. These amounts are approximate and can be varied to suit individual preferences. Use less water for softer cooked eggs and more water for harder cooked eggs.

Boiled Egg	Soft 	Medium 	Hard 
# of Eggs	Tbsp. Water	Tbsp. Water	Tbsp. Water
1	4½	5	7
4	3½	4	6
8	3	3½	5½

Egg & Toast Function (for breakfast sandwich):

1. Place the appliance on a clean, dry, flat surface and remove the lid and trays from the appliance.
2. Place the food to be toasted into one or both of the slots.
3. Select the desired level of darkness by adjusting the browning control dial.
4. Use the  **soft boiled** water level markings on the measuring cup; fill with cold water to the 7&8 mark and pour into the heating tray, or add 2 to 3 tablespoons of water into the heating tray.
5. Place the steaming tray on top of the heating tray.
6. We recommend applying a small amount of butter or oil to the poaching tray. Break an egg into the poaching tray and place the poaching tray on top of the steaming tray. If desired, break the egg yolk by poking it with a non-metallic utensil. The egg may also be scrambled.
7. Place the warming tray on top of the poaching tray and add pre-cooked meat, if desired. **Note: DO NOT** use raw or uncooked meats in this appliance.
8. Place the lid on top of the warming tray.
9. Plug the appliance into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
10. Push the "TOAST/EGG" button. The "TOAST/EGG" and "CANCEL" buttons will flash.
11. Press the carriage lever down until it is locked in position. The "TOAST," "EGG," and "TOAST/EGG" buttons will illuminate. **Note:** Neither the egg cooking, or the toasting process will start until the carriage lever is locked down.

The "TOAST/EGG" function enables synchronized toasting and egg cooking. The bread will toast to the color set by the browning control lever but will not pop up until the egg cycle has completed. The carriage will remain down, keeping the bread warm until the egg has completed cooking.

12. When both the egg cycle and toasting are complete, the appliance will automatically shut off and the toast will pop up. The "TOAST," "EGG," and "TOAST/EGG" button lights will no longer be illuminated, which signals the appliance has turned off.
13. To remove the toast from the toasting slots, lift up on the carriage lever and remove the toast.
14. Remove the lid and trays from the heating tray. Allow the remaining steam to dissipate. **CAUTION:** Use extreme caution when removing parts to avoid scalding.
15. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.

HELPFUL HINTS

1. Use caution when removing the trays from the toaster, steam will be released and could cause scalding.
2. The egg cooker timing is controlled by the amount of water placed in the heating tray. The more water added, the longer the appliance will cook.
3. We do not recommend using most non-stick cooking sprays in the poaching tray. If you do use a non-stick spray, be sure that it is a 100% oil cooking spray with no flours or binders.
4. This toaster does not have a bagel setting; both sides of the food being toasted will brown.

5. Please note that many variables factor into making toast; moisture content of the bread, thickness, sugars and starches, and grains can all affect the browning of the bread when making toast.
6. Wheat and whole grain breads tend to require longer toasting times. We recommend toasting somewhere between settings 3 and 5.
7. When toasting, you may notice variations in toast color from side to side and top to bottom. This is normal, especially when toasting one slice of bread.

CLEANING YOUR 2-SLICE BREAKFAST STATION™

1. Unplug the appliance from the electrical outlet and allow to cool completely before cleaning. Slide crumb tray out from under toaster, empty and wipe clean with damp cloth if necessary. Replace the crumb tray. **Note:** Failure to clean crumb tray regularly may result in a fire hazard.
2. Wipe down the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Thoroughly wash the heating tray, steaming tray, poaching trays, warming tray, and the lid with warm, soapy water.
4. The steaming tray, poaching trays, warming tray and the lid can be washed in the dishwasher when placed on the top rack.
5. The heating tray may accumulate mineral deposits after use. To remove these deposits, add 1 tablespoon concentrated vinegar and ½ cup water to the heating tray. With the lid in place, turn on the egg cooker function and allow the solution to boil for approximately 10 minutes. **CAUTION:** The water will be hot! After 10 minutes, press the "CANCEL" button, unplug the appliance, and let cool. When cooled, carefully dump out the remaining water, then wipe clean with a soft cloth.

CAUTION: Do not immerse any part of the appliance base (including the heating-tray) in water or any other liquid.

**This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only.
See warranty available online.**

RECIPES

Egg & Muffin Sandwich

- 1 English muffin
- 1 Poached egg
- 1 Slice of Cheddar cheese
- 1 Slice of pre-cooked Canadian Bacon, Ham, or Sausage Patty (optional)

To assemble: Lay the poached egg on top of the English muffin half followed by the pre-cooked meat and then the slice of cheese. Top the sandwich with the other half of the English muffin.

Eggs Benedict

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 2 English muffins, split and open | Salt and pepper to taste |
| 4 Poached eggs | Hollandaise sauce to taste (see recipe) |
| 4 Slices of pre-cooked Canadian bacon | |

To assemble: Lay a slice of Canadian bacon on top of each English muffin half followed by a poached egg. Season with salt and pepper. Spoon Hollandaise sauce over the eggs.

Hollandaise Sauce

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 2 Egg yolks | Pinch of salt |
| 4 tbs. Heavy cream | Pinch of sugar |
| 2 tbs. Butter | Chicken-broth (optional) |
| 1 tbs. Lemon juice | Dash of hot sauce |
| 1 tbs. White vinegar | |

Combine all ingredients except the white vinegar and chicken broth in the top of a double boiler, over boiling water. Stir until thick, about 3 minutes. **Note:** Do not reheat or cover the pot. Thin if needed with the chicken broth. Stir in the vinegar immediately.

Eggs Benedict with Chicken

Prepare Eggs Benedict as directed except omit the Canadian bacon. Cut one skinless, boneless chicken breast into bite-size strips. Add 2 tbs. cooking oil to a medium skillet; cook and stir for 2 to 3 minutes or until no longer pink. Assemble the Eggs Benedict as usual.

Eggs Florentine

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 2 English muffins, split and open | Steamed spinach leaves |
| 4 Eggs | Hollandaise sauce |
| Salt and pepper to taste | |

To assemble: Prepare this just like the Eggs Benedict recipe but replace the Canadian bacon with the spinach leaves. Lay the spinach leaves on top of each English muffin half followed by a poached egg. Season with salt and pepper. Spoon Hollandaise sauce over the eggs.

Smoked Salmon (lox) Bagel

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Toasted plain bagel (or any bagel you like) | Thin slices of lox (smoked salmon) |
| 1 Tomato slice (optional) | Plain cream cheese |
| 1 Onion slice | Capers |

To assemble: Spread cream cheese on one half of the bagel. Add thin slices of smoked salmon on top of the cream cheese. Top with a slice of tomato and onion; sprinkle with capers. Spread the other half of the bagel with cream cheese and place on top.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period of one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.westbend.com**

www.westbend.com "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada.

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.westbend.com**.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____



STATION DE DÉJEUNER 2 TRANCHES

Mode d'emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: **<http://registerproducts.online>**
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	4
Utilisation de Votre Station de déjeuner 2 tranches(grille-pain - 2 tranches).....	4
Conseils Pratiques	7
Nettoyage de Votre Station de déjeuner 2 tranches(grille-pain - 2 tranches).....	7
Recette.....	8
Garantie	9

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

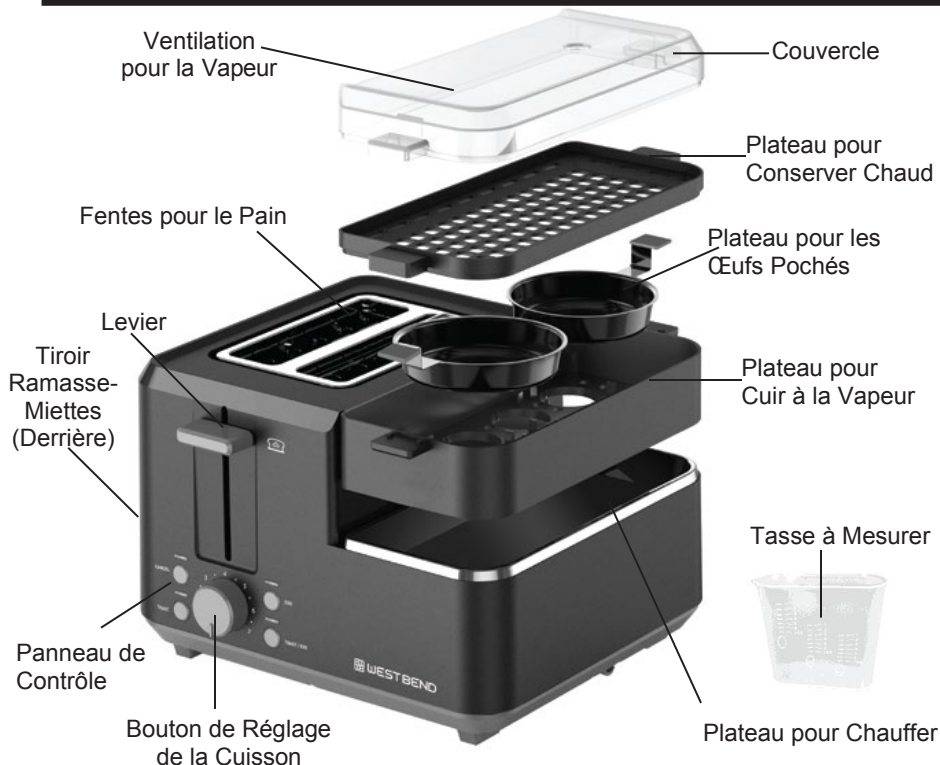
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre des précautions de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin de vous protéger contre tout incendie, électrocution et toute blessure, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou tout autre composant électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
5. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
8. Ne pas utiliser cet appareil en plein air.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas mettre l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Commencez par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « ARRÊT » puis retirez la fiche de la prise secteur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
13. Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
14. Ne pas tenter de réparer cet appareil vous-même.
15. Un fil d'alimentation électrique court est fourni, afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un fil d'alimentation plus long.
16. Des rallonges sont disponibles, mais celles-ci doivent être utilisées avec prudence. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionner la rallonge afin qu'elle ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
17. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Pour minimiser le risque d'électrocution, cette prise est destinée à être branchée dans un seul sens sur une prise secteur polarisée. Retournez la prise de l'appareil si elle ne rentre pas complètement dans la prise secteur. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez en aucune façon de modifier la prise.
18. Ne pas utiliser une prise secteur ou une rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou la rallonge vous semble chaude.

19. Les aliments de grande taille, les emballages alimentaires en aluminium, et les ustensiles de cuisine en métal, ne doivent pas être mis dans un grille-pain car ils risquent de provoquer un risque d'incendie ou d'électrocution.
20. Un incendie risque de se produire si l'appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des cloisons, et tout matériau similaire, pendant son fonctionnement.
21. Ne tentez pas de retirer des aliments lorsque le grille-pain est branché.
22. Évitez de faire cuire des aliments recouverts d'un glaçage ou garnis, pouvant fuir ou comportant des trous pouvant laisser sortir la garniture. Le glaçage et la garniture peuvent s'enflammer.
23. Faites uniquement cuire les pâtisseries, tartes et gourmandises de même type sur le réglage le moins élevé, et ne jamais les toaster deux fois, car ces aliments peuvent s'enflammer s'ils sont trop chauffés, et peuvent causer un incendie.
24. Manquer de nettoyer et de remettre le plateau à chapelure après utilisation, peut entraîner un risque d'incendie.
25. Soulevez et ouvrez délicatement le couvercle du cuiseur d'œufs afin d'éviter de vous brûler.
26. N'essayez-pas d'utiliser la pocheuse sans eau dans le réservoir.
27. **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.

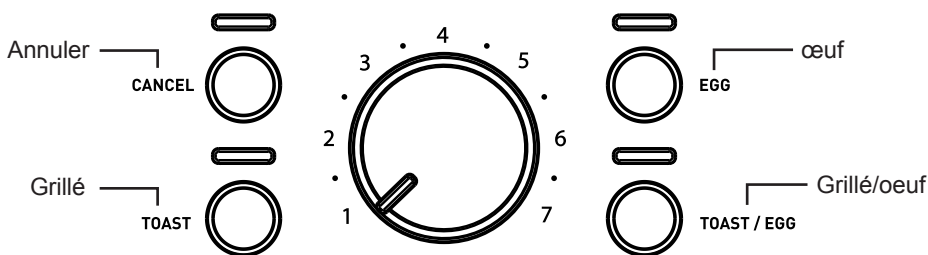
Nettoyez le plateau chauffant, le plateau à vapeur, les plateaux de pochage, le chauffe-plat, ainsi que le couvercle, à l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Le plateau à vapeur, le plateau de pochage, le chauffe-plat et le couvercle, peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le **panier supérieur seulement**. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

PRÉCAUTIONS: N'immergez aucune pièce de l'appareil (notamment le plateau chauffant), dans de l'eau ou tout autre liquide.

Avant de mettre des aliments dans les orifices du grille-pain, branchez l'appareil, choisissez la fonction « GRILLÉ » et utilisez du début à la fin, une fois. Assurez-vous que les orifices soient exempts de débris ou de matériaux d'emballage. Abaissez le levier du grille-pain jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Le cycle initial de cuisson éliminera les résidus provenant des éléments chauffants. Veuillez noter qu'une petite quantité de fumée et/ou d'odeur d'huiles de fabrication peut se dégager au moment de la chauffe. C'est tout à fait normal. De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement. C'est tout à fait normal.

UTILISATION DE VOTRE STATION DE DÉJEUNER 2 TRANCHES (GRILLE-PAIN - 2 TRANCHES)

Boutons de Contrôle de Votre 2-Slice Breakfast Station™



« ANNULER » – Éteint l'appareil à tout moment, lors de la cuisson.

« GRILLÉ » – Ne fait fonctionner que le grille-pain.

« ŒUF » – Ne fait fonctionner que la fonction Œuf.

« GRILLÉ/OEUF » – Fait fonctionner la cuisson et les fonctions de pochage des œufs/cuisson. **Remarque:** le pain grillera en même temps que les œufs cuisent. Un toast restera dans les orifices pour rester au chaud, jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits. Lorsque les œufs sont cuits, le toast sortira.

Fonction Grille-Pain Uniquement:

1. Placez l'appareil sur une surface propre, plate et sèche.
2. Mettre la nourriture à faire cuire dans l'un des orifices ou les deux.
3. Choisir le niveau de coloration brune désiré en réglant le bouton de réglage de la coloration.
4. Brancher le cordon sur une prise 120 volts, CA **UNIQUEMENT**.

5. Appuyez sur le bouton « GRILLÉ » Le bouton « GRILLÉ » clignotera, indiquant que la fonction est sélectionnée.
6. Abaissez le levier du grille-pain jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Le bouton « GRILLÉ » et « ANNULER » s'allumeront, indiquant que la cuisson est commencée. **Remarque:** Le levier ne restera pas en bas, si l'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.
7. Lorsque la coloration de cuisson choisie du toast sera atteinte, il sortira automatiquement et les voyants « GRILLÉ » et « ANNULER » s'éteindront.
8. Pour retirer le toast des orifices, soulevez sur le levier.
9. Débrancher l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

La fonction « ANNULER » Appuyez sur le bouton « ANNULER » pour arrêter la cuisson avant qu'elle ne soit terminée. **Ne soulevez pas** le levier pour arrêter la cuisson car vous pourriez endommager l'appareil.

Pochage des Œufs:

PRÉCAUTIONS: Faire très attention en utilisant la pocheuse car de la vapeur chaude se dégage par les événements.

1. Mettre l'appareil sur une surface sèche, propre et plate, et retirer le couvercle et les plateaux. Utiliser les marques de niveau d'eau pour les  **œufs mollets** sur la tasse à mesurer; remplir avec de l'eau froide jusqu'à la marque 7&8 ou ajouter de 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, sur le plateau chauffant.
2. Mettre le plateau à vapeur, au sommet du plateau chauffant.
3. Nous conseillons de répartir une petite quantité de beurre ou d'huile, sur le plateau de pochage. Casser un œuf sur le plateau de pochage, et mettre les sur le plateau à vapeur. Le cas échéant, éclater le jaune d'œuf en le perçant à l'aide d'un ustensile non métallique. L'œuf peut également être brouillé.
4. Mettre le couvercle au sommet du plateau à vapeur.
5. Brancher le cordon sur une prise 120 volts, **CA UNIQUEMENT**.
6. Appuyez sur le bouton « ŒUF » Le voyant du bouton « ŒUF » s'allume.
7. Lorsque le pochage sera terminé, le voyant s'éteindra.
8. Retirer le plateau de pochage et le couvercle. **PRÉCAUTIONS:** Faites preuve de prudence lorsque vous enlevez des éléments car vous pourriez vous brûler.
9. Débrancher l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

Cuisson des Œufs:

1. Mettre l'appareil sur une surface sèche, propre et plate, et retirer le couvercle et les plateaux de l'appareil.
 2. Sélectionnez la cuisson consistance et le nombre d'œufs devant être cuits. Cet appareil peut cuire 8 œufs à la fois. Utilisez la tasse à mesurer fournie et le tableau ci-dessous, et ajoutez la quantité d'eau requise dans le plateau chauffant pour obtenir le résultat désirer.
 3. Mettre le plateau à vapeur sur le plateau chauffant. Nettoyer les œufs à cuire en les rinçant, puis les mettre dans les trous sur le plateau à vapeur.
 4. Mettre le couvercle au sommet du plateau à vapeur.
 5. Brancher le cordon sur une prise 120 volts, **CA UNIQUEMENT**.
 6. Appuyer sur le bouton « ŒUF » du clavier tactile. Le voyant du bouton « ŒUF » s'allume.
 7. Lorsque la cuisson sera terminée, le voyant s'éteindra.
 8. Retirer le plateau à vapeur et le couvercle du plateau chauffant.
- PRÉCAUTIONS:** Faites preuve de prudence lorsque vous enlevez des éléments car vous pourriez vous brûler.
9. Débrancher l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

Remarque: Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à œufs, sur laquelle des marques de niveau d'eau peuvent être utilisées comme guide. Ces niveaux sont approximatifs et peuvent varier selon les préférences individuelles. Utilisez moins d'eau pour les œufs cuits à la coque et plus d'eau pour les œufs durs.

Œuf à la Coque	Mollet 	Moyen 	Dur 
Nbre d'œufs	C. à soupe d'eau	C. à soupe d'eau	C. à soupe d'eau
1	4½	5	7
4	3½	4	6
8	3	3½	5½

Fonction Œuf et Toast (pour un sandwich au petit-déjeuner):

1. Mettre l'appareil sur une surface sèche, propre et plate, et retirer le couvercle et les plateaux de l'appareil.
2. Mettre la nourriture à faire cuire dans l'un des orifices ou les deux.
3. Choisir le niveau de coloration brune désiré en réglant le bouton de réglage de la coloration.
4. Utiliser les marques de niveau d'eau pour les  œufs mollets sur la tasse à mesurer; remplir avec de l'eau froide jusqu'à la marque 7&8 ou ajouter de 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, sur le plateau chauffant.
5. Mettre le plateau à vapeur, au sommet du plateau chauffant.
6. Nous conseillons de répartir une petite quantité de beurre ou d'huile, sur le plateau de pochage. Casser un œuf sur le plateau de pochage, et mettre le plateau de pochage au sommet du plateau à vapeur. Le cas échéant, éclater le jaune d'œuf en le perçant à l'aide d'un ustensile non métallique. L'œuf peut également être brouillé.
7. Mettre le chauffe-plat au sommet du plateau de pochage, et ajouter de la viande pré-cuite au besoin. **Remarque: NE PAS** utiliser de viande crue sur cet appareil.
8. Mettre le couvercle au sommet du chauffe-plat.
9. Brancher le cordon sur une prise 120 volts, CA **UNIQUEMENT**.
10. Appuyez sur le bouton « GRILLÉ/OEUF » . Les boutons « GRILLÉ/OEUF » et « ANNULER » s'allumeront.
11. Abaissez le levier du grille-pain jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Les boutons « ŒUF », « GRILLÉ » et « GRILLÉ/OEUF » s'allumeront. **Remarque:** Ni la cuisson des œufs ni celle des toasts ne commencera si le levier est en bas.
La fonction « GRILLÉ/OEUF » permet de synchroniser les fonctions pour grillé le pain et faire cuire les œufs. Le pain cuira jusqu'à la coloration réglée au moyen du levier de contrôle de la coloration, mais ne sortira pas avant que la cuisson des œufs ne soit terminée. Le levier restera en bas, conservant le pain au chaud, jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits.
12. Lorsque la cuisson du pain et des œufs est terminée, l'appareil s'éteint automatiquement et le toast est éjecté. Les voyants « ŒUF », « GRILLÉ » et « GRILLÉ/OEUF » seront éteints, indiquant que l'appareil est éteint.
13. Pour retirer le toast des orifices, soulever le levier et retirer le toast.
14. Retirer les plateaux et le couvercle du plateau chauffant. Laisser la vapeur restante se dissiper. **PRÉCAUTIONS:** Faites preuve de prudence lorsque vous enlevez des éléments car vous pourriez vous brûler.
15. Débrancher l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation.

CONSEILS PRATIQUES

1. Faites attention en retirant les plateaux du grille-pain, de la vapeur se dégagera et pourrait vous brûler.
2. La minuterie du cuiseur d'œufs dépend de la quantité d'eau mise sur le plateau chauffant. Plus vous ajoutez de l'eau, plus l'appareil cuira longtemps.
3. Nous déconseillons d'utiliser la plupart des plateaux antiadhésifs de cuisson, sur le plateau de pochage. Si vous utilisez un pulvérisateur antiadhésif, assurez-vous qu'il soit adapté à 100 % à la cuisson à l'huile, sans farine ou liant.
4. Ce grille-pain ne comporte pas de réglage pour les Badgels; les deux côtés de la nourriture à cuire se coloreront de couleur marron.
5. Veuillez noter qu'un grand nombre de facteurs variables interviennent dans la cuisson; la teneur en humidité du pain, son épaisseur, les sucres et amidons ainsi que les grains sont autant d'éléments susceptibles d'affecter la coloration du pain pendant la cuisson.
6. Les pains au blé et aux céréales complètes ont tendance à nécessiter des temps de cuisson plus longs. Nous vous recommandons d'utiliser les réglages entre 3 et 5 pour grillé le pain.
7. Lorsque vous grillez du pain, vous remarquerez peut-être une variation de la coloration des toasts d'un côté par rapport à l'autre et de haut en bas. C'est normal, en particulier lorsque l'on grille une seule tranche de pain.

NETTOYAGE DE VOTRE STATION DE DÉJEUNER 2 TRANCHES (GRILLE-PAIN - 2 TRANCHES)

1. Débranchez le grille-pain de la prise secteur et laissez refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. Faites glisser le ramasse-miettes situé sous le grille-pain, videz-le et essuyez-le avec un chiffon humide si nécessaire. Remplacez le ramasse-miettes. **Remarque:** Ne pas vider le ramasse-miettes régulièrement peut provoquer un incendie.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
3. Nettoyez à fond le plateau chauffant, le plateau à vapeur, les plateaux de pochage, le chauffe-plat, ainsi que le couvercle, dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Le plateau à vapeur, les plateaux de pochage, le chauffe-plat et le couvercle, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle puis mis dans le panier supérieur.
5. Le plateau chauffant peut accumuler des dépôts de minéraux après utilisation. Pour retirer ces dépôts, ajoutez 1 cuillère à soupe de vinaigre concentré et ½ tasse d'eau, sur le plateau chauffant. Le couvercle étant mis, allumez le cuiseur d'œufs et laissez la solution bouillir pendant environ 10 minutes.

PRÉCAUTIONS: L'eau sera chaude ! Au bout de 10 minutes, appuyez sur le bouton « ANNULER », débranchez l'appareil et laissez refroidir. Une fois refroidi, retirez délicatement l'eau restante, puis essuyez avec un chiffon doux.

PRÉCAUTIONS: N'immergez aucune pièce de l'appareil (notamment le plateau chauffant), dans de l'eau ou tout autre liquide.

**L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.
Tout entretien au-delà de celui décrit dans la section Nettoyage doit être effectué
uniquement par un représentant de service autorisé.
Voir garantie disponible en ligne.**

RECETTES

Sandwich Muffin et Œuf

- | | |
|----------------------|--------------------------------------|
| 1 muffin anglais | 1 tranche de bacon canadien précuit, |
| 1 œuf poché | de jambon ou Sausage Patty (en |
| 1 tranche de Cheddar | option) |

Préparation: Etalez l'œuf poché au sommet de la moitié du muffin anglais, suivi par la viande précuite, puis par la tranche de fromage. Recouvrez le sandwich de l'autre moitié du muffin anglais.

Œufs Benedict

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 2 muffins anglais, coupés et ouverts | Sel et poivre pour le goût |
| 4 oeufs pochés | Sauce hollandaise pour le goût (voir |
| 4 tranches de bacon canadien précuit | recette) |

Préparation: Etalez une tranche de bacon sur chaque moitié de muffin anglais, suivie par un œuf poché. Assaisonnez de sel et de poivre. Répandez une cuillère de sauce hollandaise sur les oeufs.

Sauce Hollandaise

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 2 jaunes d'œuf | Une pincée de sel |
| 4 c. à soupe de crème épaisse | Une pincée de sucre |
| c. à soupe de beurre | Bouillon de poulet (en option) |
| 1 c. à soupe jus de citron | Un rien de sauce épicée |
| 1 c. à soupe de vinaigre blanc | |

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception du vinaigre blanc et du bouillon de poulet, au sommet d'un bain-marie, au-dessus de l'eau bouillante. Remuez jusqu'à ce que le tout s'épaississe; environ 3 minutes. **Remarque:** Ne faites pas trop chauffer ou couvrez le bain-marie. Allongez au besoin, à l'aide du bouillon de poulet. Ajoutez le vinaigre immédiatement en remuant.

Oeufs Benedict au Poulet

Préparez les oeufs Benedict comme indiqué, mais en omettant le bacon canadien. Découpez du blanc de poulet, sans os, sans peau, en tranches de la taille d'une bouchée. Ajoutez 2 c. à soupe d'huile de cuisson dans un poêlon de taille moyenne. Cuisez et remuez de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le tout ne soit plus rose. Assemblez les oeufs Benedict comme d'habitude.

Oeufs Florentine

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 2 muffins anglais, coupés et ouverts | Feuilles d'épinard en vapeur |
| 4 oeufs | Sauce hollandaise |
| Sel et poivre pour le goût | |

Préparation: Préparez en suivant la recette des oeufs Benedict, mais remplacez le bacon canadien par des feuilles d'épinard. Etalez les feuilles d'épinard sur chaque moitié des muffins anglais, suivies par un œuf poché. Assaisonnez de sel et de poivre. Répandez une cuillère de sauce hollandaise sur les oeufs.

Bagel au Saumon Fumé

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Bagel toasté ordinaire (ou le Bagel que vous aimez) | De fines tranches de saumon fumé |
| 1 tranche de tomate (en option) | Fromage Philadelphia ordinaire |
| 1 tranche d'oignon | Des câpres |

Préparation: Etalez le fromage sur une moitié du Bagel. Ajoutez de fines tranches de saumon fumé sur le fromage. Recouvrez d'une tranche de tomate et d'oignon; saupoudrez de câpres. Etalez l'autre moitié du Bagel de fromage, et posez dessus.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDISE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien **www.westbend.com**.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et conservez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

Imprimé en chine

Française - 9



TOSTADORA 2-SLICE BREAKFAST STATION™

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:

<http://registerproducts.online>

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes	2
Antes de Utilizarse por Primera Vez	4
Cómo Utilizar su Tostadora 2-Slice Breakfast Station™	4
Consejos Prácticos	7
Limpieza de su Tostadora 2-Slice Breakfast Station™	8
Recetas.....	8
Garantía	10

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
4. Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
5. Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
6. No haga funcionar ningún aparato que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
7. El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No use este aparato al aire libre.
9. No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
11. Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "APAGAR", y luego desenchúfelo del tomacorriente.
12. No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
13. Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No trate de reparar este aparato usted mismo.
15. Se suministra un cordón de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
16. Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del aparato electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
17. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
18. No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
19. Alimentos de gran tamaño, paquetes con papel de aluminio o utensilios metálicos no deben ser introducidos en una tostadora, ya que pueden suponer un riesgo de incendio o descarga eléctrica.

20. Un incendio podría iniciarse si al artefacto en funcionamiento lo cubriesen o tocasen materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras, paredes, y similares.
21. No intente retirar los alimentos cuando la tostadora esté enchufada.
22. Evite tostar alimentos con glaseados o rellenos que puedan chorrear o que están hechos con rellenos abiertos. Los glaseados y rellenos pueden prenderse en fuego.
23. No tueste pasteles, tartas y similares en ningún ajuste que no sea el ajuste más bajo y nunca los tueste dos veces puesto que si estos se sobrecalientan productos pueden prender fuego y causar un incendio.
24. El no limpiar y volver a colocar la bandeja de migas después de cada uso puede resultar en un riesgo de incendio.
25. Levante y abra la tapa del cocedor de huevos con cuidado a fin de evitar escaldaduras.
26. No intente hacer funcionar el escalador de huevos sin agua en el tanque.
27. **Sólo para uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO



ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

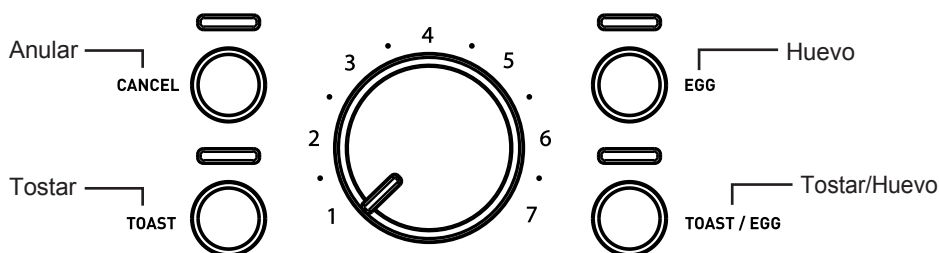
Lave la bandeja de calentamiento, la bandeja para cocer al vapor, la bandeja de escalfar, la bandeja para recalentar y la tapa en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelas y séquelas a fondo. La bandeja para cocer al vapor, la bandeja de escalfar, la bandeja de para recalentar y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas, **pero solo en la canasta superior**. Limpie el exterior del electrodoméstico con un paño suave y húmedo.

PRECAUCIÓN: No sumerja ninguna parte de la base del electrodoméstico (incluso la bandeja de calentamiento) bajo agua o cualquier otro líquido.

Antes de colocar cualquier alimento en las ranuras de tostar enchufe el aparato y seleccione la función "TOSTAR" y opere un ciclo inicial. Asegúrese de que las ranuras de tostar no contengan ni basura ni materiales de empaque. Presione la palanca del soporte móvil hasta que encaje en su lugar. Este ciclo de tostado inicial limpiará los residuos que puedan haber en los elementos calentadores. Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido la liberación de aceites usados en la fabricación; esto es normal. Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento; esto es normal.

CÓMO UTILIZAR SU TOSTADORA 2-SLICE BREAKFAST STATION™

Botones de Control de la Tostadora 2-Slice Breakfast Station™



“ANULAR”: Apaga el artefacto electrodoméstico en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

“TOSTAR”: hace funcionar a la tostadora sola.

“HUEVO”: controla la función de los huevos solamente.

“TOSTAR/HUEVO” : hace funcionar conjuntamente las funciones de tostar y de cocinar/escalfar huevos. **Nota:** El pan se tostará al mismo tiempo que los huevos se cocinan. El pan tostado permanecerá en las ranuras para mantener el calor hasta que los huevos hayan completado de cocerse. Una vez estén cocidos los huevos, el pan tostado saltará.

Función de Sólo Tostar:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel.
2. Coloque los alimentos a ser tostados en una o ambas ranuras.
3. Seleccione el nivel deseado de tostado ajustando la palanca de control de tostado.
4. Enchufe el artefacto **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
5. Pulse el botón "TOSTAR" . El botón "TOSTAR" centellará, indicando que la función ha sido seleccionada.
6. Presione la palanca del soporte móvil hasta que encaje en su lugar. Los botones "TOSTAR" y "ANULAR" se iluminarán para indicar que el ciclo de tostado está en funcionamiento. **Nota:** La palanca del soporte móvil no se quedará enganchada abajo en si el aparato no está enchufado a un tomacorriente.
7. Al alcanzar el nivel de tostado preseleccionado, la tostada saltará automáticamente y las lámparas " TOSTAR" y "ANULAR" se apagarán.
8. Para retirar la tostada de las ranuras de tostado, empuje hacia arriba la palanca del soporte móvil.
9. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

La Función "ANULAR" : Pulse el botón "ANULAR" para parar el ciclo de tostado antes de que éste termine. No hale la palanca del soporte móvil hacia arriba para parar el proceso de tostado ya que ello pudiera dañar el aparato electrodoméstico.

Escalfado de Huevos:

PRECAUCIÓN: Tenga extremo cuidado al hacer funcionar la función de escalfar huevos ya que se libera vapor caliente por los respiraderos de vapor.

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel, y retire la tapa y las bandejas. Utilice las marcas de nivel de agua para  **huevos hervidos blandos** en la taza de medir; llene con agua fría hasta la marca 8, o añada 2 a 3 cucharadas de agua a la bandeja de calentamiento.
2. Coloque la bandeja para cocer al vapor encima de la bandeja de calentamiento.
3. Se recomienda aplicar una pequeña cantidad de mantequilla o aceite en la bandeja de escalfar. Rompa un huevo en cada bandeja de escalfar y colóquelas encima de la bandeja para cocer a vapor. Si lo desea, rompa la yema de huevo picándola con un utensilio no metálico. El huevo también puede ser revuelto.
4. Coloque la tapa encima de la bandeja para cocer al vapor.
5. Enchufe el artefacto **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
6. Pulse el botón "HUEVO" . El botón "HUEVO" se iluminará.
7. Al terminarse de escalfar, la luz se apagará.
8. Retire la bandeja de escalfar y la tapa. **PRECAUCIÓN:** Tenga mucho cuidado al quitar las piezas para evitar escaldarse.
9. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

Cocción de Huevos:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel y retire las bandejas y la tapa del mismo.
2. Seleccione la consistencia de cocido y el número de huevos que van a cocerse. El aparato puede cocer hasta 8 huevos a la vez. Utilice siempre la taza de medir o la tabla a continuación, agregue la cantidad de agua correspondiente a la bandeja de calentamiento para obtener los resultados deseados.
3. Coloque la bandeja para cocer al vapor sobre la bandeja de calentamiento. Enjuague y limpie los huevos a cocer, y luego colóquelos en los agujeros en la bandeja para cocer al vapor.
4. Coloque la tapa encima de la bandeja para cocer al vapor.
5. Enchufe el artefacto **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
6. Presione el botón "HUEVO" en la almohadilla táctil. El botón "HUEVO" se iluminará.
7. Al completarse la cocción, la luz se apagará.
8. Retire la bandeja para cocer al vapor y la tapa de la bandeja de calentamiento.
PRECAUCIÓN: Tenga mucho cuidado al quitar las piezas para evitar escaldarse.
9. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

Nota: Para obtener los mejores resultados, utilice la taza de medición incluida con el cocedor de huevos, la cual cuenta con marcas de nivel de agua a usar como guía. Estas cantidades son aproximadas y se pueden variar para adaptarse a las preferencias individuales. Use menos agua para huevos cocidos más blandos y más agua para huevos cocidos más duros.

Huevo Pasado por Agua	Blando 	Término medio 	Duro 
No. de Huevos	Cdas. de Agua	Cdas. de Agua	Cdas. de Agua
1	4½	5	7
4	3½	4	6
8	3	3½	5½

Función de Escalfar Huevos (para sándwich de desayuno):

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca y a nivel y retire las bandejas y la tapa del mismo.
2. Coloque los alimentos a ser tostados en una o ambas ranuras.
3. Seleccione el nivel deseado de tostado ajustando el dial de control del grado de tostado.
4. Utilice las marcas de nivel de agua para  **huevos hervidos blandos** en la taza de medir; llene con agua fría hasta la marca 8, o añada 2 a 3 cucharadas de agua a la bandeja de calentamiento.
5. Coloque la bandeja para cocer al vapor encima de la bandeja de calentamiento.
6. Se recomienda aplicar una pequeña cantidad de mantequilla o aceite en la bandeja de escalfar. Rompa un huevo en la bandeja de escalfar y coloque la bandeja de escalfar encima de la bandeja para cocer a vapor. Si lo desea, rompa la yema de huevo picándola con un utensilio no metálico. El huevo también puede ser revuelto.

7. Coloque la bandeja para recalentar encima de la bandeja de escalfar y añádale fiambres, si así lo desea. **Nota: NO** utilice carnes crudas o mal cocidas en este aparato.
8. Coloque la tapa encima de la bandeja de calentamiento.
9. Enchufe el artefacto **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
10. Pulse el botón "TOSTAR/HUEVO". Los botones "TOSTAR/HUEVO" y "ANULAR" centellearán.
11. Presione la palanca del soporte móvil hacia abajo hasta que quede asegurada en su posición. Los botones "HUEVO", "TOSTAR" y "TOSTAR/HUEVO" se iluminarán. **Nota:** Ni la cocción del huevo ni el proceso de tostado se iniciará hasta que la palanca del soporte móvil quede trancada.
La función "TOSTAR/HUEVO" permite el tostado de pan y la cocción de huevos de manera sincronizada. El pan se tostará al grado ajustado en la palanca de control del grado de tostado, pero no "saltará" hasta que el ciclo de cocción del huevo se haya completado. El soporte móvil permanecerá abajo para mantener el pan caliente hasta que los huevos se hayan cocido.
12. Cuando tanto el ciclo de cocción de los huevos como el del tostado del pan se hayan completado, el aparato se apagará automáticamente y la tostada saltará automáticamente. Las lámparas de los botones "HUEVO", "TOSTAR" y "TOSTAR/HUEVO" ya no estarán iluminadas, lo cual indica que el aparato se ha apagado.
13. Para retirar la tostada de las ranuras de tostado, levante la palanca soporte móvil y retire la tostada.
14. Quite la tapa y las bandejas de la bandeja de calentamiento. Permita que el vapor restante se disipe. **PRECAUCIÓN:** Tenga mucho cuidado al quitar las piezas para evitar escaldarse.
15. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Tenga cuidado al retirar las bandejas de la tostadora, puesto que se liberará vapor y puede causar quemaduras.
2. El tiempo de operación del cocedor de huevos está controlado por la cantidad del agua colocada en la bandeja de calentamiento. Mientras más agua se agregue, más tiempo durará el artefacto cocinando.
3. No recomendamos el uso de la mayoría de los aerosoles antiadherentes para cocinar en la bandeja de escalfar. Si hiciese uso de un spray antiadherente, asegúrese de que se trata de un spray de aceite de cocina 100%, sin harinas o aglutinantes.
4. Esta tostadora no cuenta con un ajuste para bagels; se dorarán ambos lados de los alimentos.
5. Tenga en cuenta que hay muchas variables a tomar en consideración al tostar; el contenido de humedad del pan, el grosor, los azúcares y almidones, y los granos pueden afectar el tostado del pan.
6. Los panes de trigo y de grano entero tienden a requerir más tiempo de tostado. Recomendamos tostar en un valor entre 3 y 5.
7. Al tostar, pudiera observar variaciones de lado a lado y de arriba a abajo en el color de la tostada. Esto es normal, especialmente cuando se tuesta una rebanada de pan.

LIMPIEZA DE SU TOSTADORA 2-SLICE BREAKFAST STATION™

1. Desenchufe el artefacto del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo. Deslice la bandeja de migas de debajo de la tostadora, vacíela y límpiela con un paño húmedo si fuese necesario. Vuelva a colocar la bandeja de migas en su lugar. **Nota:** El no limpiar la bandeja de migas con regularidad puede resultar en un incendio.
2. Limpie el exterior artefacto electrodoméstico con un paño suave y húmedo.
3. Lave a fondo la bandeja de calentamiento, la bandeja para cocer al vapor, la bandeja de escalfar, la bandeja para recalentar y la tapa en agua tibia y jabonosa.
4. La bandeja para cocer a vapor, las bandejas de escalfar, la bandeja para recalentar y la tapa pueden ser lavadas en el lavavajillas siempre y cuando se coloquen en la rejilla superior.
5. La bandeja de calentamiento puede acumular depósitos minerales después de un uso prolongado. Para eliminar estos depósitos añada 1 cucharada de vinagre concentrado y ½ taza del agua a la bandeja de calentamiento. Con la tapa su lugar, encienda la función de cocinar huevos y permita que la solución hierva durante aproximadamente 10 minutos. **PRECAUCIÓN:** ¡El agua estará caliente! Después de 10 minutos, presione el botón "ANULAR", desconecte el aparato y deje enfriar. Al enfriarse, bote el agua restante con cuidado, y a continuación limpie con un paño suave.

PRECAUCIÓN: No sumerja ninguna parte de la base de este aparato (incluso la bandeja de calentamiento) bajo agua o cualquier otro líquido.

**Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar.
Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be
performed by an Authorized Service Representative only.
See warranty available online.**

RECETAS

Huevo y Sándwich de Mollete

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1 Mollete inglés | 1 Rebanada de tocino canadiense, |
| 1 Huevo escalfado | jamón o fritura de carne de salchicha |
| 1 Rebanada de queso cheddar | (opcional) |

Preparación: Coloque el huevo escalfado encima de la mitad de mollete inglés seguido del fiambre y luego la rebanada de queso. Tape el sándwich con la otra mitad del mollete inglés.

Huevos Benedict

- | | |
|--|--|
| 2 Molletes ingleses, picados por la mitad y abiertos | Sal y pimienta al gusto |
| 4 Huevos escalfados | Salsa holandesa al gusto (ver la receta) |
| 4 Rebanadas de tocino canadiense | |

Preparación: Ponga una rebanada de tocino canadiense encima de cada mitad de mollete inglés seguido de un huevo escalfado. Sazone con la sal y pimienta. Con una cuchara, vierta la salsa holandesa sobre los huevos.

Salsa Holandesa

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 2 Yemas de huevo | Pizca de sal |
| 4 cdas. Crema doble | Pizca de azúcar |
| 2 cdas. Mantequilla | Caldo de pollo (opcional) |
| 1 cda. Zumo de limón | Gota de salsa picante |
| 1 cda. Vinagre blanco | |

Combine todos los ingredientes excepto el vinagre blanco y caldo de pollo en la parte superior de un baño de María, sobre agua hirviendo. Remueva hasta quedar espeso, aproximadamente unos 3 minutos. **Nota:** No caliente de nuevo ni cubra el pote. De ser necesario, diluya con el caldo de pollo. Vierta y remueva el vinagre inmediatamente.

Huevos Benedict con Pollo

Prepare Huevos Benedict como se indica excepto que omita el tocino canadiense. Corte una pechuga de pollo deshuesada y sin piel en tiras del tamaño de un bocado. Añada 2 cucharadas de aceite para cocinar a una sartén mediana; cocine y remueva durante 2 a 3 minutos o hasta que ya no esté rosado. Arme los Huevos Benedict como de costumbre.

Huevos a la Florentina

2 Molletes ingleses, picados por la
mitad y abiertos
4 Huevos

Sal y pimienta al gusto
Hojas de espinaca cocidas al vapor
Salsa holandesa

Preparación: Prepare esto de la misma manera que la receta de los Huevos Benedict, pero use hojas de espinaca en vez de tocino canadiense. Ponga las hojas de espinaca encima de cada mitad de mollete inglés seguido de un huevo escalfado. Sazone con la sal y pimienta. Con una cuchara, vierta la salsa holandesa sobre los huevos.

Salmón Ahumado (Salmón Curado) Bagel

1 Bagel sencillo tostado (o cualquier
bagel que le guste)
1 Rebanada de tomate (opcional)
1 Rebanada de cebolla

Rebanadas delgadas de salmón
curado (salmón ahumado)
Queso crema sencillo
Alcaparras

Preparación: Unte el queso crema sobre una mitad del bagel. Añada rebanadas delgadas de salmón ahumado encima del queso crema. Cubra con una rodaja de tomate y de cebolla; espolvorear con las alcaparras. Unte queso crema en la otra mitad del bagel y colóquelo encima.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Empresa") garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **www.westbend.com**

"Soporte" → "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en **www.westbend.com**.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto
(aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

Impreso en China

Español - 10