



14 EGG COOKER

Instruction Manual and Recipe Guide

CUECE 14 HUEVOS

Manual de instrucciones y guía de recetas

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

Register your product and get support • Registrar y obtener asistencia de su producto



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



Table of Contents

Important Safeguards.....	4
Additional Important Safeguards.....	5
WARNING! Food Safety Hazard.....	5
Notes On The Plug.....	5
Notes On The Cord.....	5
Plasticizer Warning.....	6
Electric Power.....	6
Getting To Know Your Egg Cooker	6
Before Using For The First Time	6
Operating Instructions.....	7
Auto Shut-Off Timer	7
Boiled Eggs	7
Poached Eggs & Omelettes.....	7-8
Cooking Eggs	8
User Maintenance Instructions	8
Cleaning Instructions	8
Storing Instructions.....	8
Recipes.....	9-12
Warranty	13

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	14
Otras medidas de seguridad importantes	15
¡ADVERTENCIA! Riesgos a la seguridad alimentaria. Pautas de la FDA sugeridas.....	15
Notas sobre el enchufe.....	16
Notas sobre el cable.....	16
Advertencia sobre el plastificante	16
Corriente eléctrica.....	16
Conozca su cuece de huevos.....	17
Antes del primer uso.....	17
Instrucciones de uso.....	17
Temporizador de apagado automático	18
Huevos hervidos.....	18
Huevos escalfados y omeletes.....	18-19
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	19
Cómo cocinar huevos	19
Instrucciones de limpieza.....	19
Instrucciones de guardado.....	19
Recetas.....	20-23
Garantía.....	24

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use potholders when removing lid or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or for electrical or mechanical 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 electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base. Cook fresh, whole eggs only in the boiling racks provided.

NOTE: Never operate Egg Cooker without water in the reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes as this may damage the unit.

13. To disconnect, press the ON/OFF (I/O) button, then remove plug from outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.

WARNING: Escaping steam. Use caution. Do not place face near steam vents.

WARNING: To avoid scalding, lift to open lid carefully and allow water to drip into the water reservoir.

CAUTION: The piercing pin on the underside of the water measuring cup is very sharp. Use extreme caution when handling.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
5. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
6. Do not use this appliance in an unstable position.

CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base.

WARNING! FOOD SAFETY HAZARD

FDA GUIDELINES SUGGEST:

- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- 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.
- Foods containing eggs should be cooked to 160°F (72°C). Always use a food thermometer to test.
- For recipes that call for raw or undercooked eggs, use pasteurized or fresh organic eggs.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

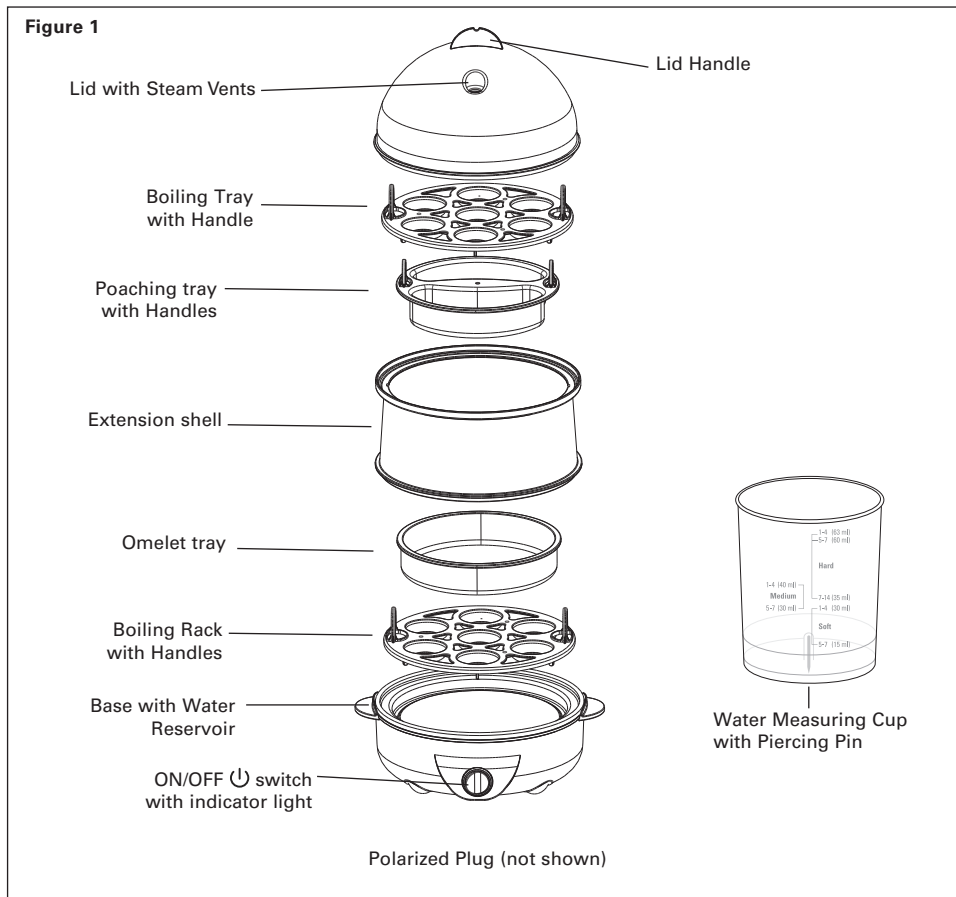
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting to Know Your Egg Cooker

Product may vary slightly from illustration



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack all parts of your Egg Cooker. Set the base aside.
2. Wash lid, boiling rack, poaching tray, omelet tray and water measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: The piercing pin on the underside of the water measuring cup is very sharp. Use extreme caution when handling.

3. Wipe the base's water reservoir with a damp, non-abrasive cloth.

Operating Instructions

Important!

1. ONLY USE COLD EGGS. Eggs may be overcooked if they are not refrigerated until use.
2. Store eggs in their carton to assure freshness and to keep the yolks centered.
3. This Egg Cooker works best for **large** sized eggs. It may be necessary to adjust the amount the of water for other sizes.
4. Always use **cold** water, preferably distilled or filtered to reduce mineral deposits.
5. Boiled eggs in their shells, may be kept refrigerated for up to 5 days.

Auto Shut-Off Timer

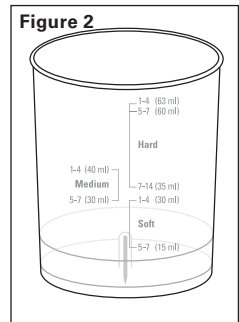
The Egg Cooker is designed with a thermal sensor that detects when water has fully evaporated from the Heating Plate, signaling it to shut off automatically for perfectly cooked eggs and for the beep alert to sound.

NOTE: Avoid unplugging the Egg Cooker in the middle of the cooking cycle. If doing so, the Egg Cooker will not shut off completely and will turn back on when the unit is plugged back in next. However the thermal sensor will detect no water on the Heating Plate and will automatically shut off within 30 seconds. When the unit turns off unplug it , otherwise the egg cooker will be in a permanent ON/OFF cycle.

Boiled Eggs

1. Place the Egg Cooker on a flat, clean surface.
2. Using the water measuring cup, add **cold** water, preferably distilled or filtered, to the designated **SOFT**, **MEDIUM** or **HARD** boiled mark (See Figure 2); then pour into the base's water reservoir.
NOTE: Always use cold water.
3. Center the boiling rack on top of the base.
4. To avoid broken boiled eggs, wash eggs first, then pierce eggs using the pin on the underside of the water measuring cup.
NOTE: Eggs will cook perfectly with or without piercing.
5. Place up to 14 eggs in the boiling rack, pierced side up. Add the lid.
6. Plug cord into a 120V AC outlet.
7. Press the ON/OFF  switch to turn the Egg Cooker ON. The water will begin to heat and boil.
IMPORTANT: To ensure proper doneness, eggs must be LARGE sized and COLD out of the refrigerator.
8. When the eggs are cooked and the water has evaporated, the unit will beep and the egg cooker indicator light will turn off indicating that the cooking process has finished.
9. Once cooking is finished, remove the plug from wall outlet.
10. Immediately lift lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the water reservoir.
11. Using protective oven mitts or pot holders, use the side handles to carefully lift the boiling rack up and off the base. Rinse boiled eggs with cold water or place in an ice bath to stop cooking. Eggs can be peeled when they are cool enough to handle. **CAUTION:** The unit and the escaping steam can cause burns or injuries. Precaution must be taken when the unit is in operation or just done cooking
IMPORTANT: Unused shell-on boiled eggs may be refrigerated and used for up to 5 days.
12. To cook additional eggs repeat step 2 - 11.
13. To serve soft or medium-cooked eggs out of their shell, use a knife to break the shell across the top. Use a small teaspoon to enjoy the egg directly from the shell, or use toast strips to dip into the soft yolk.

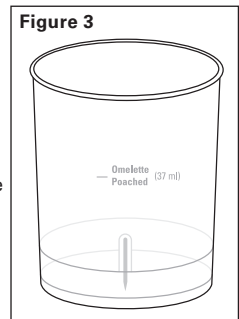
Figure 2



Poached Eggs & Omelettes

1. Using the water measuring cup, add cold water, preferably distilled or filtered, to the **POACHED/OMELETTE** mark (See Figure 3); then pour into the base's water reservoir.
NOTE: Always use cold water.
2. Center boiling rack on top of the base. Rest the poaching tray on top of the boiling rack. (See Figure 1.)
CAUTION: Never place poaching or omelet tray directly onto Heating plate
3. Poach up to 2 eggs or prepare an omelettes in the trays. For best results you can lightly butter or spray oil on trays.
4. **Poached Eggs:** Crack one egg at a time to add to each poaching section.

Figure 3



5. **Omelettes:** Whisk eggs, one at a time with your favorite add-ins: grated or shredded cheese, small diced tomatoes, sausage crumbles, bacon bits, any small diced cooked vegetables, even leftovers! Carefully add to each poaching section. **DO NOT OVERFILL!**
6. Plug cord into a 120V AC outlet.
7. Press the ON/OFF  switch to turn the Egg Cooker ON. The water will begin to heat and boil.
8. When the eggs are cooked and the water has evaporated, the unit will beep and the egg cooker indicator light will turn off indicating that the cooking process has finished.
9. Once cooking is finished, remove the plug from wall outlet.
10. Immediately lift lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the water reservoir.
11. Using protective oven mitts or pot holders, use the top handle to carefully lift the poaching tray up and off the base.
12. Remove poached eggs/omelettes. Serve immediately.

COOKING EGGS

The cooking times listed below are guidelines on how long to cook eggs for desired doneness. The thermal sensor in the Egg Cooker will automatically shut off when the water has completely evaporated and the eggs are done.

The Time Chart provided is for Medium to Large eggs. Jumbo or XL eggs will require additional water and time for the Egg Cooker to achieve the desired cooking results.

For firmer Medium Eggs, allow the eggs to sit covered in the Egg Cooker for an additional 2-3 minutes before removing them. For extra-firm hard boiled eggs, leave the eggs covered in the Egg Cooker for a few more minutes after the beep alert goes off.

Doneness	Number of Eggs	Cook Time	Water level (in ml)
Soft Boiled	1-4 eggs	9 mins	30 ml
	5-7 eggs	11 mins	15 ml
	7-14 eggs	Not recommended	-
Medium Boiled	1-4 eggs	11 mins	40 ml
	5-7 eggs	14 mins	30 ml
	7-14 eggs	Not recommended	-
Hard Boiled	1-4 eggs	17 mins	70 ml
	5-7 eggs	20 mins	60 ml
	7-14 eggs	24 mins	35 ml

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

Cleaning Instructions

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. All Egg Cooker parts, with the exception of the base, may be cleaned in the top rack of a dishwasher. To clean by hand, wash in warm, soapy water.

CAUTION: THE BASE UNIT IS EXTREMELY HOT AFTER USE. Allow base to cool completely before cleaning.

3. To remove mineral deposits, wipe the base's water reservoir with a paper towel moistened with 1 tablespoon distilled white vinegar. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe the exterior of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base, as they may damage the surfaces.

Storing Instructions

1. Never store the Egg Cooker while it is hot or wet. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. To store, assemble with parts in place with the lid securely fitted on top.

Recipes

Classic Deviled Eggs

For a simply elegant presentation, fill a pastry bag with the egg yolk mixture (or a zip lock bag with the corner snipped) and pipe about a tablespoon of the mixture into the well of the egg. Repeat until all the eggs are filled. Experiment with various toppings: salmon roe caviar, scallions, bacon crumbles, chopped olives, sweet pickles, sweet or spicy roasted peppers.

Serves 7

- 7 large eggs, hard boiled
 - 2 tablespoons capers, chopped
 - 1/4 cup mayonnaise
 - 1/4 cup sour cream
 - 2 teaspoons spicy brown mustard
 - 1/4 teaspoon onion powder
 - 1/4 teaspoon Tabasco sauce
 - smoked Spanish paprika, for garnish
1. Crack egg shells and carefully peel under cool running water. Gently dry with paper towels.
 2. Slice hard boiled eggs in half lengthwise. Remove yolks and place in a medium mixing bowl. Place the whites on a deviled egg serving platter.
 3. Using a fork, mash egg yolks into a fine crumble. Add the remaining ingredients and mix well.
 4. Spoon heaping teaspoons or pipe the yolk mixture into the egg white. Sprinkle with paprika before serving.

Chicken Cobb Salad with Creamy Basil Blue Cheese Dressing

My family loves a Cobb salad, and this is a wonderful recipe. It makes plain old, shredded iceberg lettuce shine. Bacon, hard boiled eggs, chicken, tomatoes, blue cheese, avocado, green onion and dressing.

Serves 4

Creamy Basil Blue Cheese Dressing

- 1 cup mayonnaise
- 1/2 cup buttermilk
- 1/2 cup sour cream
- 3 dashes Worcestershire sauce
- 4 oz. blue cheese, crumbled
- 4 tablespoons chives, chopped
- 4 tablespoons fresh basil, chopped
- 1/4 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper, to taste

Chicken

- 2 boneless, skinless chicken breasts, sliced into 8 thin strips
- salt and freshly ground black pepper

Salad

- 3 hearts of romaine lettuce, chopped
 - 4 large eggs, hard boiled
 - 8 slices bacon
 - 1 cup artichoke hearts, quartered
 - 2 vine ripened tomatoes, seeded, chopped
 - 2 ripe avocados, diced
 - 1 red onion, chopped
1. **Prepare the bacon:** Cut bacon into 1-inch strips. Fry bacon in a grill pan or heavy skillet over medium-high heat. Remove bacon and all grease, leaving 1 tablespoon bacon grease in the pan or skillet.
 2. **Prepare the chicken:** Season the chicken, then grill on medium-high heat in the bacon grease for 2 to 3 minutes per side until done. Remove from the pan and set aside to cool.
 3. **For the blue cheese dressing:** In a bowl, whisk together the mayonnaise, buttermilk, sour cream and Worcestershire sauce and mix until smooth. Stir in the blue cheese, chives, basil, salt and pepper. Cover and refrigerate for at least 2 hours before serving to allow the flavors to develop.
 4. **For the salad:** Arrange the chopped lettuce in a large bowl or on a large platter. Add rows of salad ingredients: chopped grilled chicken, chopped or quartered hard boiled eggs, bacon, artichoke hearts, tomatoes, avocados, and chopped red onion.
 5. Drizzle the Creamy Basil Blue Cheese Dressing over the salad before serving.

Recipes

Peppadew & Cheese Deviled Eggs

We've spun a southern favorite into an elegant appetizer and kicked it up with peppadew peppers to add a slightly sweet and spicy note.

Serves 7

- 7 large eggs, hard boiled
 - 1/3 cup mayonnaise
 - 1/4 lemon, juiced
 - 1/4 cup chopped peppadew peppers
 - 2 tablespoons shredded cheddar cheese
 - 1-1/2 tablespoon brown spicy mustard
 - Kosher salt, to taste
 - 1/2 teaspoon cayenne pepper, more to taste
1. Crack egg shells and carefully peel under cool running water. Gently dry with paper towels.
 2. Slice hard boiled eggs in half lengthwise. Remove yolks and place in a medium mixing bowl. Place the whites on a deviled egg serving platter.
 3. Using a fork, mash egg yolks into a fine crumble. Add the remaining ingredients and mix well.
 4. Spoon heaping teaspoons or pipe the yolk mixture into the egg white shells. Dust with cayenne before serving.

Loaded Turkey Meatloaf

This old world meatloaf features decorative white and yellow rings running through middle of the slices. This dish was originated in Germany where it has been said that immigrants brought meatloaf with them to Southern Brazil where it was adapted to include a hardboiled egg stuffed inside. In Hungary, Stefania meatloaf is a favorite where a long meatloaf is baked in a loaf pan with hard boiled eggs in the middle.

Meatloaf

- 1 lb. ground turkey, dark meat preferred
- 1 cup onion, chopped finely
- 1 clove of garlic, minced
- 1 bunch fresh parsley, chopped finely
- 2 tablespoons dried oregano
- 2 eggs
- 1/4 cup Italian seasoned breadcrumbs
- 1/3 cup barbeque sauce, as topping

Stuffing

- 2 tablespoons olive oil
 - 2 tablespoons chili oil
 - 1 cup fresh mushrooms, chopped
 - 3 shisito peppers, chopped
 - 1/2 onion, sliced
 - 1 cup zucchini, grated
 - 4 hard boiled eggs
1. **Prepare Meatloaf.** Place all meatloaf ingredients in a large bowl. Mix by hand until combined.
 2. **Spread plastic wrap** onto the working surface. Empty meat onto the center of the plastic wrap. Use your hands to press into a square, approximately 13-inches wide x14-inches deep.
 3. **Prepare stuffing.** Sauté all ingredients in a large pan until the onions are soft and browned.
 4. **Add a layer of the stuffing** over the meat.
 5. **Arrange a line of 4 eggs** down the center of the meat and stuffing.
 6. **Roll the loaf.** Use the plastic wrap to lift the front of the meat up and over the eggs. Pull the top of the plastic wrap down. Firmly grasp both corners of the back of the wrap and pull the meat up and over the backside of the eggs to form a loaf. Using a brush or a spoon, spread the barbeque sauce over the top of the loaf.
 7. **Bake at 350°F for 25 minutes.** Use a meat thermometer to check for an internal temperature of 170°F - 180°F. Continue cooking for 5 minutes, if needed.

Recipes

Heavenly Devilish Eggs with Shrimp

Yields: 10 - 12

- 16 medium shrimps, steamed, tails on
- 7 large eggs, hard boiled
- 1/3 cup mayonnaise
- 2 teaspoons freshly squeezed lemon juice
- 1 teaspoon lemon zest
- 1 teaspoon chili sauce
- 1 teaspoon Siracha hot sauce
- 1 teaspoon prepared horseradish
- 1/2 teaspoon Kosher salt
- sweet paprika, for garnish

1. Crack egg shells and carefully peel under cool running water. Gently dry with paper towels.
2. Slice hard boiled eggs in half lengthwise. Remove yolks and place in a medium mixing bowl. Place the whites on a deviled egg serving platter.
3. Using a fork, mash egg yolks into a fine crumble. Add the remaining ingredients and mix well.
4. Spoon or pipe heaping teaspoons of the yolk mixture into the egg white shells. Top each deviled egg with a steamed shrimp.
5. Sprinkle with paprika before serving.

Curried Egg Salad

A delightful treat, we served tiny Curried Egg Salad tea sandwiches for the first course of our High Tea. The crunchy radishes added a pop of spicy freshness. This salad is unique and great for any occasion.

Yields: 10 - 12

- 4 large eggs, hard boiled
- 3 medium radishes, chopped
- 3 tablespoons mayonnaise
- 1 tablespoon plain yogurt
- 2 tablespoons red onion, minced
- 1 tablespoon cilantro, chopped
- 2 teaspoons freshly squeezed lemon juice
- 1/2 teaspoon garlic salt
- 1-1/2 teaspoons curry powder
- 1 teaspoon turmeric

1. Crack egg shells and carefully peel under cool running water. Gently dry with paper towels.
2. Chop hard boiled eggs into small pieces. Add the remaining ingredients and mix well.
3. Adjust seasonings to taste.

Salmon Avocado Salad

This is not your typical salmon salad! The nonfat yogurt combined with ripe avocado adds a creamy freshness without the addition of mayo! Eggs add even more flavor, nutrition and protein to this Salmon Avocado Egg Salad.

- 2 (5 oz.) cans salmon
- 4 large hard boiled eggs mashed or diced
- 2 ripe Haas avocados, mashed
- 1/4 cup nonfat plain Greek yogurt
- 2 tablespoons freshly squeezed lemon juice
- 1 teaspoon garlic salt
- 1-1/2 - 2 tablespoons sweet pickle relish
- 1/4 cup chopped green onions
- 2 tablespoons capers, drained
- 1/4 cup fresh dill, chopped
- 1/2 teaspoon smoked or regular paprika
- 1/2 teaspoon onion powder
- 1 teaspoon garlic salt
- 1/2 teaspoon pepper

1. Crack egg shells and carefully peel under cool running water. Gently dry with paper towels.
2. Chop hard boiled eggs into small pieces.
3. Add all ingredients to a large bowl and mix well.

Recipes

Poached Eggs

- 3 large eggs
- Salt and pepper, for garnish

1. Using the water measuring cup add cold water into the base's water reservoir.
2. Center boiling rack on top of the base. Rest the poaching tray on top of the boiling rack.
3. Crack one egg at a time to add to each poaching section.
4. Add the lid and Press the ON/OFF Button to turn the Egg Cooker ON.
5. In 6-8 minutes, when the eggs are cooked and the water has evaporated, the Egg Cooker red READY indicator light will turn off.
6. Remove poached eggs/omelettes. Sprinkle with salt and pepper before serving.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan artefactos eléctricos, se deben siempre seguir las precauciones básicas de seguridad, incluso lo siguiente:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos. Use agarraderas cuando toque la tapa o manipule recipientes calientes.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
5. Es necesario supervisar a los niños cuando usen un aparato o si éste se usa cerca de ellos.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o sacar piezas.
7. No opere ningún artefacto si el cable está dañado. No use este artefacto si no funciona correctamente, si se cae o si se daña de alguna manera. de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la Parrilla de panini usted mismo. Llévelo a un técnico calificado para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera o toque superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima de, cerca de o en un quemador eléctrico o de gases calientes, ni dentro una estufa encendida.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

PRECAUCIÓN: Para proteger contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine los huevos frescos y enteros solo en las bandejas para cocinar provistas.

NOTA: Nunca ponga en funcionamiento la cocina de huevos sin agua en el tanque, o use un líquido que no sea agua para cocinar, ya que esto podría dañar la unidad.

13. Para desconectar, presione el botón ON/OFF (I/O) button, luego quite el enchufe del tomacorriente.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el indicado.

PRECAUCIÓN: El pin de perforación en la parte de debajo de la taza de agua está muy afilado. Tenga mucho cuidado al manipularlo.

¡IMPORTANTE! Coloque la tapa con la salida vapor hacia la parte de atrás para evitar quemaduras durante la cocción.

SOLO PARA EL USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTE

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato emite calor y se escape el vapor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

1. Un usuario que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no está calificado para operar este aparato. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar el aparato.
2. Si este aparato se cae o se sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfelo de inmediato **¡No ponga la mano en el agua!**
3. No deje este aparato desatendido durante el uso.
4. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe el cable inmediatamente. No utilice ni intente reparar el aparato que funciona mal.
5. El cable de este aparato debe ser enchufado a un tomacorriente de pared de 120V CA.
6. No utilice este aparato en una posición inestable.

PRECAUCIÓN: Para proteger contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la base.

¡ADVERTENCIA! Riesgos a la seguridad alimentaria. Pautas de la FDA sugeridas:

- El consumo de huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La cocción completa es quizás el paso más importante para asegurarse de que los huevos sean seguros. Cocine los huevos hasta que la yema y la clara estén firmes
- Los alimentos que contienen huevos deben ser cocidos a 160°F (72°C). Siempre use un termómetro para alimentos para examinar la cocción.
- Para recetas que requieran huevos crudos o poco cocidos, use huevos orgánicos frescos o pasteurizados.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada sólo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si el enchufe no puede encajar en la toma eléctrica, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- A. Un cable corto de alimentación (o cable de alimentación desmontable) es suministrado para reducir el riesgo de que se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- B. Cables de alimentación más largos y removibles o las alargadoras son disponibles y se pueden utilizarlos si se ejerce cuidado.
- C. Si un cable largo y removible o una alargadora sea usado:
 - 1. La potencia eléctrica marcada del cordón o de la alargadora debe ser, por lo menos, tan fuerte como la potencia eléctrica del aparato;
 - 2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable o la alargadora debe ser un enchufe de 3 hojas con conexión a tierra.
 - 3. El cordón debe estar dispuesto de manera que no cuelga del borde de la encimera o la mesa donde pueda ser tirado por niños o donde alguien se tropiece involuntariamente con el cable.

ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

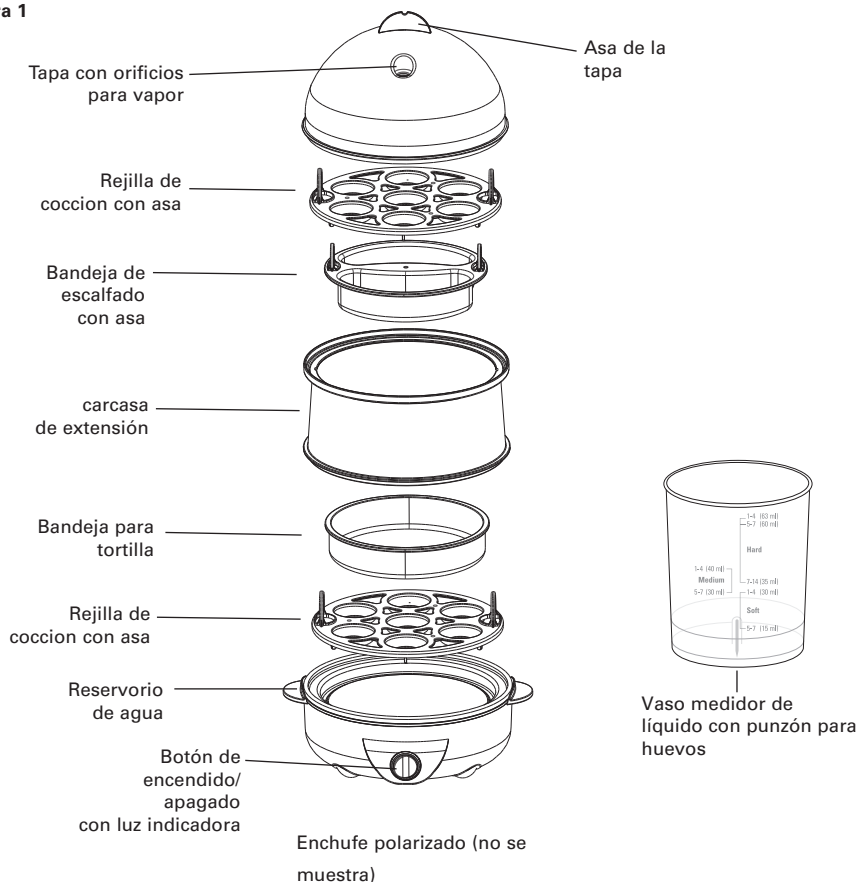
CORRIENTE ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

Conozca su cocina de huevos

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones

Figura 1



Antes del primer uso

1. Desembale con cuidado todas las piezas del cuece huevos. Deje la base a un lado.
2. Lave con agua tibia y jabón la tapa, la rejilla de cocción, la bandeja de escalfado, la bandeja para tortilla y el vaso medidor de líquido. Enjuague y seque bien.
PRECAUCIÓN: El punzón para huevos en la parte inferior del vaso medidor de líquido es muy afilado. Tenga mucho cuidado al manipularlo.
3. Limpie el depósito de agua de la base con un paño húmedo no abrasivo.

Instrucciones de uso

Importante

1. **SOLO UTILICE HUEVOS FRÍOS.** Los huevos pueden cocinarse en exceso si no se refrigeran hasta su uso.
2. Guarde los huevos en su caja para asegurar la frescura y para mantener las yemas centradas.
3. El cuecehuevos funciona mejor con huevos de tamaño **grande**. Para otros tamaños, es posible que se deba ajustar la cantidad de agua.
4. Siempre use agua **fría**, preferiblemente destilada o filtrada para reducir los depósitos minerales.
5. Los huevos hervidos con cáscara se pueden mantener refrigerados hasta 5 días.

Temporizador de apagado automático

La Cuece huevos está diseñada con un sensor térmico que detecta cuando el agua se ha evaporado completamente de la placa calefactora, indicándole que se apague automáticamente para obtener huevos perfectamente cocidos y para activar el sonido de la alerta.

NOTA: Evite desenchufar la olla cuece huevos en medio del ciclo de cocción. Si lo hace, la unidad no se apagará por completo y se volverá a encender la próxima vez que vuelva a enchufar la unidad. Sin embargo, el sensor térmico no detectará agua en la placa calefactora y se apagará automáticamente en 30 segundos.

Cuando la unidad se apague, desenchúfela; de lo contrario, la olla para huevos estará en un ciclo permanente de ENCENDIDO / APAGADO.

Huevos hervidos

1. Coloque el cuecehuevos sobre una superficie plana y limpia.
2. Agregue agua **fría** con el vaso medidor de líquido, preferiblemente destilada o filtrada, hasta la marca de hervido deseada SUAVE, MEDIANO o DURO (consulte la Figura 2); luego viértala en el depósito de agua de la base.

1. **NOTA:** Siempre use agua fría.
2. Centre la rejilla de cocción en la parte superior de la base.
3. Para evitar que se rompan los huevos hervidos, primero lave los huevos y luego perforélos con el punzón en la parte inferior del vaso medidor de líquido.
4. **NOTA:** Los huevos se cocinarán perfectamente con o sin perforado.
5. Coloque hasta 14 huevos en la rejilla de cocción, con el lado perforado hacia arriba. Coloque la tapa.

6. Enchufe el cable en una toma de corriente de 120 V CA.
7. Presione el botón de encendido/apagado para encender el cuecehuevos. El agua comenzará a calentarse y luego a hervir.

IMPORTANTE: Para garantizar una cocción adecuada, los huevos deben ser **GRANDES** y estar **FRÍOS**, recién sacados del refrigerador.

8. Cuando los huevos estén cocidos y el agua se haya evaporado, se emitirá un sonido y la luz de listo (READY) se apagará indicando que la cocción ha terminado.
9. Una vez finalizada la cocción, retire el enchufe de la toma de corriente.
10. Inmediatamente levante la tapa con cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua gotee sobre el depósito.

11. Tome las asas laterales con manoplas o agarraderas protectoras para levantar con cuidado la rejilla de cocción y retirarla de la base. Enjuague los huevos hervidos con agua fría o colóquelos en agua con hielo para detener la cocción. Los huevos se pueden pelar cuando estén lo suficientemente fríos como para manipularlos. **PRECAUCIÓN:** La unidad y el vapor que escapa pueden causar quemaduras o lesiones. Tenga precaución cuando la unidad está en funcionamiento o acaba de cocinar

IMPORTANTE: Los huevos hervidos con cáscara sobrantes pueden refrigerarse y usarse hasta 5 días después.

12. Para cocinar huevos adicionales, repita los pasos 2-11
13. Para servir los huevos pasados por agua o mollet sin cáscara, use un cuchillo para romper la parte superior de la cáscara. Use una cuchara pequeña para disfrutar el huevo directamente de la cáscara o use tiritas de pan tostado para sumergirlas en la yema blanda.

Huevos escalfados y omeletes

1. Agregue agua fría con el vaso medidor de líquido, preferiblemente destilada o filtrada, hasta la marca de ESCALFADO/OMELET (consulte la Figura 3); luego viértala en el depósito de agua de la base. **NOTA:** Siempre use agua fría.
2. Centre la rejilla de cocción en la parte superior de la base. Coloque la bandeja de escalfado sobre la rejilla de cocción. (Consulte la Figura 1).
3. Escalfe hasta 2 huevos o prepare un omelette con un solo huevo en la bandeja. Para mejores resultados puede engrasar ligeramente las bandejas con margarina o aceite vegetal

4. **Huevos escalfados:** Rompa un huevo por vez para agregarlos en cada sección para tortilla.

5. **Omeletes:** Bata los huevos, uno por vez, junto con sus ingredientes favoritos: queso rallado o triturado, cubitos pequeños de tomates, pedacitos de salchichas, trozos de tocino o cualquier verdura cocida cortada en cubitos, ¡incluso sobras de alimentos! Agregue los ingredientes cuidadosamente en cada sección de escalfado. ¡NO LAS LLENE DEMASIADO!

Figura 2

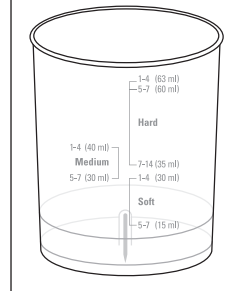
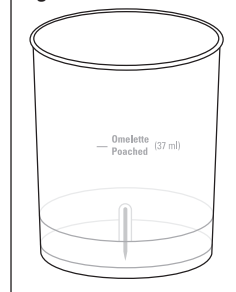


Figure 3



- Enchufe el cable en una toma de corriente de 120 V CA.
- Presione el botón de encendido/apagado para encender el cuecehuevos. El agua comenzará a calentarse y luego a hervir.
- Cuando los huevos estén cocidos y el agua se haya evaporado, se emitirá un sonido y la luz se apagará indicando que la cocción ha terminado.
- Una vez finalizada la cocción, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Inmediatamente levante la tapa con cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua gotee sobre el depósito.
- Tome el asa de la tapa con manoplas o agarraderas protectoras para levantar con cuidado la bandeja de escalfado y retirarla de la base.
- Retire los huevos escalfados u omeletes y sírvalos inmediatamente.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento que requiera el desarmado, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico de reparación de electrodomésticos calificado.

Cómo cocinar huevos

Los tiempos de cocción que se enumeran a continuación son una guía sobre cuánto tiempo cocinar los huevos para que estén listos. El sensor térmico de la unidad se apagará automáticamente cuando el agua se haya evaporado por completo y los huevos estén listos.

La tabla de tiempo proporcionada es para huevos medianos a grandes. Los huevos Jumbo o XL requerirán agua y tiempo adicional para que la Cucece huevos logre los resultados de cocción deseados.

Para obtener huevos medianos más firmes, deje que los huevos se asienten cubiertos en la olla durante 2-3 minutos adicionales antes de retirarlos. Para huevos duros extra firmes, déjelos cubiertos en la olla por unos minutos más después de que suene el pitido.

Nivel de cocción	Cantidad de huevos	Tiempo de cocción	Nivel de agua (en ml)
Suave	1-4 huevos	9 mins	30 ml
	5-7 huevos	11 mins	15 ml
	7-14 huevos	No recomendado	-
Medio	1-4 huevos	11 mins	40 ml
	5-7 huevos	14 mins	30 ml
	7-14 huevos	No recomendado	-
Duro	1-4 huevos	17 mins	70 ml
	5-7 huevos	20 mins	60 ml
	7-14 huevos	24 mins	35 ml

Instrucciones de limpieza

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA BASE DE LA UNIDAD O EL CABLE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

- Antes de limpiar, siempre desenchúfela y deje que se enfríe completamente.
- Todas las piezas del cuecehuevos, a excepción de la base, se pueden limpiar en la rejilla superior del lavaplatos. Para limpiarlas a mano, lávelas con agua tibia y jabón.

PRECAUCIÓN: DESPUÉS DEL USO, LA BASE DE LA UNIDAD ESTARÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE. Deje que la base se enfríe completamente antes de limpiarla.

- Para eliminar los depósitos minerales, limpie el depósito de agua de la base con una toalla de papel humedecida con 1 cucharada de vinagre blanco destilado. Enjuague y seque bien.
- Limpie el exterior de la base con un paño o esponja suave y ligeramente húmeda. Nunca use limpiadores o estropajos abrasivos para limpiar la base, ya que se pueden dañar las superficies.

Instrucciones de guardado

- Nunca guarde el cuecehuevos mientras esté caliente o húmedo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo.
- Guarde el electrodoméstico en su caja o en un lugar limpio y seco.
- Para guardar, arme colocando las piezas en su lugar y sitúe la tapa en la parte superior de modo que quede firme.

Recetas

Huevos endiablados clásicos

Para una presentación elegante, llene una manga pastelera con la mezcla de yema de huevo (o una bolsa con un zipper con la esquina cortada) y pase una cucharada de la mezcla al centro del huevo. Repita hasta que todos los huevos estén llenos. Experimente con varias coberturas: caviar de salmón, cebolletas, migas de tocino, aceitunas picadas, pepinillos, pimientos asados o dulces.

Porciones para 7

- 7 huevos grandes, duros
- 2 cucharadas de alcaparras, picadas
- 1/4 taza de mayonesa
- 1/4 taza de crema agria
- 2 cucharaditas de mostaza marrón picante
- 1/4 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 cucharadita de salsa tabasco
- paprika ahumada, para aderezar

1. Rompa las cáscaras de huevo y pélelas cuidadosamente con agua fría. Seque suavemente con toallas de papel
2. Corte los huevos duros por la mitad a lo largo. Retire las yemas y colóquelas en un tazón. Coloque las claras en un platón de huevos endiablados.
3. Con un tenedor, haga un puré de yemas de huevo para hacer una mezcla fina. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien.
4. Con una cuchara coloque cucharadas o coloque la mezcla de yema en las cáscaras de huevo. Espolvoree con paprika antes de servir.

Huevos endiablados con queso y Peppadew

Hemos convertido un favorito del sur en un aperitivo elegante y lo hemos incluido pimientos de peppadew para añadir un sabor ligeramente dulce y picante.

Porciones para 7

- 7 huevos grandes, duros
- 1/3 taza de mayonesa
- 1/4 de jugo de limón
- 1/4 taza de pimientos picados Peppadew
- 2 cucharadas de queso cheddar rallado
- 1-1 / 2 cucharada de mostaza marrón picante
- Sal kosher, al gusto.
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena, más al gusto

1. Rompa las cáscaras de huevo y pélelas cuidadosamente con agua fría. Seque suavemente con toallas de papel.
2. Corte los huevos duros por la mitad a lo largo. Retire las yemas y colóquelas en un tazón. Coloque las claras en un platón de huevos endiablados.
3. Con un tenedor, haga un puré de yemas de huevo para hacer una mezcla fina. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien.
4. Con una cuchara coloque cucharadas o coloque la mezcla de yema en las cáscaras de huevo. Espolvoree con cayena antes de servir.

Recetas

Ensalada de pollo Cobb con aderezo cremoso de albahaca y queso azul

A mi familia le encanta la ensalada Cobb, y esta es una receta maravillosa. Hace brillar la lechuga clásica. Tocino, huevos duros, pollo, tomate, queso azul, aguacate, cebolla verde y aderezo.

Porciones para 4

Aderezo cremoso de albahaca y queso azul

- 1 taza de mayonesa
- 1/2 taza de suero de leche
- 1/2 taza de crema agria
- Salsa Worcester (3 pizcas)
- 4 onzas. queso azul, desmenuzado
- 4 cucharadas de cebollino picado
- 4 cucharadas de albahaca fresca, picada
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida, al gusto

Pollo

- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en 8 tiras finas
- Sal y pimienta negra recién molida

Ensalada

- 3 cogollos de lechuga romana, picada
- 4 huevos grandes, duros
- 8 rebanadas de tocino
- 1 taza de cogollos de alcachofa, en cuartos
- 2 tomates maduros, sin semillas, picados
- 2 aguacates maduros, picados en cubitos
- 1 cebolla roja, picada

1. **Prepare el tocino:** corte el tocino en tiras de 1 pulgada. Fría el tocino en una sartén o sartén pesada a fuego medio-alto. Saque el tocino y toda la grasa, dejando 1 cucharada de grasa de tocino en la sartén.
2. **Prepare el pollo:** Condimente el pollo, luego ase a fuego medio-alto en la grasa de tocino durante 2 a 3 minutos por lado hasta que esté listo. Sáquelo de la sartén y déjelo enfriar.
3. **Para el aderezo de queso azul:** En un tazón, mezcle la mayonesa, el suero de mantequilla, la crema agria y la salsa Worcester y mezcle hasta que quede suave. Agregue el queso azul, las cebolletas, la albahaca, la sal y la pimienta. Cubra y refrigere por lo menos 2 horas antes de servir para permitir que marinarse.
4. **Para la ensalada:** Coloque la lechuga picada en un tazón grande o en una fuente grande. Agregue hileras de ingredientes para ensaladas: pollo picado a la parrilla, huevos duros picados o cortados en cuartos, tocino, cogollos de alcachofas, tomates, aguacates y cebolla roja picada.
5. Rocíe el queso azul cremoso de albahaca sobre la ensalada antes de servir.

Recetas

Pastel de carne de pavo con relleno

Este plato se originó en Alemania, donde se ha dicho que los inmigrantes trajeron pastel de carne con ellos al sur de Brasil, donde se adaptó para incluir un huevo duro relleno dentro. En Hungría, el pastel de carne Stefania es uno de los favoritos cuando un largo pastel de carne se hornea en una sartén con huevos duros en el medio.

Pastel de carne

- 1 libra de pavo molido, se prefiere carne oscura
- 1 taza de cebolla, picada finamente
- 1 diente de ajo, picado
- 1 racimo de perejil fresco, picado finamente
- 2 cucharadas de orégano seco
- 2 huevos
- 1/4 taza de miga de pan italianas
- 1/3 taza de salsa de barbacoa, como cubierta

Relleno

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de aceite de ají
- 1 taza de setas frescas, picadas
- 3 pimientos shisito, picados
- 1/2 cebolla, en rodajas
- 1 taza de calabacín, rallado
- 4 huevos duros

1. **Prepare el pastel de carne.** Coloque todos los ingredientes de pastel de carne en un tazón grande. Mezcle a mano hasta que se mezclen.
2. **Extienda una envoltura de plástico sobre la superficie de trabajo.** Coloque la carne en el centro de la envoltura de plástico. Use las manos para empujar en un cuadrado, de aproximadamente 13 pulgadas de ancho x 14 pulgadas de profundidad.
3. **Prepare el relleno.** Saltea todos los ingredientes en una sartén grande hasta que las cebollas estén suaves y doradas.
4. **Añada una capa del relleno sobre la carne.**
5. **Organiza una hilera de 4 huevos en el centro de la carne y el relleno.**
6. **Ruede el pan.** Use la envoltura de plástico para levantar la parte de atrás de la carne y sobre los huevos. Tire de la parte delantera de la envoltura de plástico hacia abajo. Sujete firmemente las dos esquinas de la parte trasera de la envoltura y tire de la carne hacia arriba y sobre la parte trasera de los huevos para formar un pan. Con un cepillo o una cuchara, unte la salsa de barbacoa sobre la parte superior del pan.
7. **Hornee a 350°F durante 25 minutos.** Use un termómetro para carne para verificar si la temperatura interna es de 170°F - 180°F. Siga cocinando por 5 minutos, si es necesario.

Huevos escalfados

- 3 huevos grandes
 - sal y pimienta, para aderezar
1. **Viértal agua fría utilizando el vaso medidor de líquido en el depósito de agua de la base.**
 2. **Centre la rejilla de cocción en la parte superior de la base.** Coloque la bandeja de escalfado sobre la rejilla de cocción.
 3. **Rompa un huevo por vez para agregarlos en cada sección de escalfado.**
 4. **Añadir la tapa y Presione el botón de encendido/apagado para encender el cuecehuevos.**
 5. **En 6-8 minutos, cuando los huevos estén cocidos y el agua se haya evaporado, la luz roja indicadora de LISTO del cuecehuevos se apagará.**
 6. **Retire los huevos escalfados.** Espolvoree con sal y pimienta antes de servir.

Recetas

Huevos endiablados divinos con camarones

Hace: 10 - 12

- 16 camarones al vapor, con colas
 - 8 huevos grandes, duros
 - 1/3 taza de mayonesa
 - 2 cucharaditas de jugo de limón recién exprimido
 - 1 cucharadita de cáscara de limón
 - 1 cucharadita de salsa de ají
 - 1 cucharadita de salsa picante de siracha
 - 1 cucharadita de rábano picante preparado
 - 1/2 cucharadita de sal kosher
 - paprika dulce, para aderezar
1. Rompa las cáscaras de huevo y pélelas cuidadosamente con agua fría. Seque suavemente con toallas de papel.
 2. Corte los huevos duros por la mitad a lo largo. Retire las yemas y colóquelas en un tazón. Coloque las claras en un platón de huevos endiablados.
 3. Con un tenedor, haga un puré de yemas de huevo para hacer una mezcla fina. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien.
 4. Con una cuchara coloque cucharadas o coloque la mezcla de yema en las cáscaras de huevo. Añada un camarón sobre cada huevo.
 5. Espolvoree con paprika antes de servir.

Ensalada de huevo al curry

Una sorpresa deliciosa, servimos pequeños sándwiches de té con ensalada de huevo al curry para el primer plato de nuestro "High Tea". Los rábanos crujientes añaden un sabor de frescura picante. Esta ensalada es única e ideal para cualquier ocasión.

Hace: 10 - 12

- 4 huevos grandes, duros
 - 3 rábanos medianos, picados
 - 3 cucharadas de mayonesa
 - 1 cucharada de yogur natural
 - 2 cucharadas de cebolla roja, picada
 - 1 cucharada de cilantro, picado
 - 2 cucharaditas de jugo de limón recién exprimido
 - 1/2 cucharadita de sal de ajo
 - 1-1 / 2 cucharaditas de curry en polvo
 - 1 cucharadita de cúrcuma
1. Rompa las cáscaras de huevo y pélelas cuidadosamente con agua fría. Seque suavemente con toallas de papel.
 2. Pique los huevos duros en pedazos pequeños. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien.
 3. Ajuste los condimentos al gusto.

Ensalada de aguacate de salmón

¡Esta no es su ensalada de salmón típica! ¡El yogur sin grasa combinado con el aguacate maduro agrega una frescura cremosa sin la mayonesa! Los huevos agregan aún más sabor, nutrición y proteína a esta ensalada de salmón y huevo con aguacate.

- 2 latas (5 oz.) de salmón
 - 4 huevos duros grandes, triturados o picados
 - 2 aguacates maduros, hicieron puré
 - 1/4 taza de yogur griego natural sin grasa
 - 2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido
 - 1 cucharadita de sal de ajo
 - 1-1/2 - 2 cucharadas de salsa de pepinillos dulces
 - 1/4 taza de cebollas verdes picadas
 - 2 cucharadas de alcaparras, escurridas
 - 1/4 taza de eneldo fresco, picado
 - 1/2 cucharadita de paprika ahumada o regular
 - 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
 - 1 cucharadita de sal de ajo
 - 1/2 cucharadita de pimienta
1. Rompa las cáscaras de huevo y pélelas cuidadosamente con agua fría. Seque suavemente con toallas de papel.
 2. Pique los huevos duros en pedazos pequeños.
 3. Agregue todos los ingredientes a un tazón grande y mezcle bien.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



GRACIAS

para su compra

**REGISTRARSE
Y FIRMAR**



para arriba para anuncios especiales y los
ingresos de la moda!

**¡CUÉNTANOS LO
QUE PIENSAS!**



Evaluar, revisar o hacernos una pregunta.

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife





BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17287, 17288, 17289, 17290_BELLA Egg Cooker_IM_r6.indd 26