



# WEST BEND®

## User's Guide EGG & MUFFIN™



**PLEASE KEEP FOR FUTURE REFERENCE AS THIS MANUAL CONTAINS  
IMPORTANT INFORMATION**

© 2007 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC.

[www.focuslectrics.com](http://www.focuslectrics.com)



# QUICK REFERENCE

## Egg & Muffin Toaster™ Parts



## SAFETY PRECAUTIONS

### **WARNING**

**WARNING: This appliance is not a toy. Close adult supervision is necessary when used by or near children. Please do not leave this unit unattended with children. Always unplug this appliance when not in use.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

- Read all instructions before using.
- To protect against electrical shock, do not put the cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with heated parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your machine, unplug it immediately from the electrical outlet and call Focus Electrics at 1.866.290.1851.
- Do not use accessory attachments not recommended or sold by Focus Electrics as this may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not let the cord come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated or microwave oven.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Turn off the machine before removing any food from the appliance.
- Do not insert utensils, fingers, or oversized food into the toaster slots.
- Keep hands and utensils out of toaster to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the machine.
- To disconnect, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on cord to disconnect.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never leave the house while the appliance is on.
- A short cord set is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top where it can be tripped over or pulled by children.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will 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 modify the appliance plug in any way.
- To prevent spilling hot liquid, do not move the appliance after the egg cooking process is started.
- After the egg cooking process is started, do not add water or any other liquid to the appliance.
- Always operate appliance on a clean flat surface.
- Do not operate appliance around combustible materials (i.e. drapes, curtains, etc.).
- Always operate the appliance with the Egg Cooker Assembly in place.
- Never pour water into the toaster slots.
- Avoid reaching over the Steam Vent or Egg Cooker Assembly when appliance is in use.
- Do not attempt to operate Egg Cooker without water in the reservoir.
- Do not move the appliance while in use.
- Lift and open the Lid carefully to avoid scalding. Use caution when handling the Egg Cooker Assembly.
- The Egg Piercer on bottom of measuring cup is sharp. Use care when handling the Measuring Cup.
- Oversize foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in a toaster as they may involve a risk of fire or electric shock.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

- A fire may occur if toasters are covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not attempt to dislodge food when toaster is plugged in.
- The Egg Piercer is sharp. Use care when handling the Measuring Cup.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS. INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

### WARRANTY

Focus Electrics, LLC warrants your new Stainless Steel Egg & Muffin Toaster to be free from defects 1 year from the date of purchase. During this period, such defects will be repaired or the product replaced at Focus Electrics' discretion without charge. This warranty does not cover exterior or interior finish or damage caused by misuse, accident or negligence.

A purchase receipt or other proof of original purchase date will be required before warranty service is rendered. Please fill out and return the warranty registration card located on page 13.

If a problem with this houseware item develops during or after the warranty period, please contact Focus Electrics, LLC for service.

If service is required:

- Send a brief letter explaining the problem. Be sure to include your name, address and phone number.
- For faster service, call (866) 290-1851 or e-mail [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com).
- Most service problems are resolved with the replacement of a part. If this is not the case, we will give you instructions for returning the unit.

Any appliance submitted for repair must be sent (transportation charges prepaid) to:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

If you have any questions concerning the use or care of this product, or comments regarding your experience with the product, please write a letter explaining the nature of your concern.

## OPERATION

### OPERATION

#### Toaster Only Function

1. Place appliance on a clean flat surface.
2. Place an english muffin, bagel, bread, or croissant into the wide Toasting Slots.
3. Select the desired level of darkness by adjusting the Light/Dark Lever.
4. Push the “toast” button on the Touchpad. The “toast” button will flash blue indicating the function selected.
5. Press the Carriage Lever down until it locks into position. The “toast” button will stop flashing and remain illuminated solid blue during toasting cycle.  
(**Note:** Carriage Lever will not stay down if appliance is not plugged in).
6. Upon reaching the pre-selected darkness level of toast, the toast will automatically “pop up”. The “toast” button light will turn off.
7. To remove the toast from the Toasting Slots, push up on the Carriage Lever and remove toast.
8. Unplug the appliance after each use.

**The Cancel Function** – Press the “cancel” button and the toast will “pop up” and the appliance will turn off immediately. To stop the toasting cycle before it is finished; press the “cancel” button. Do not pull up on the Carriage Lever to stop the toasting process.

#### Warnings

- Toasted food can be hot. Handle with care when taking toasted food out of the wide Toasting Slots.
- Do not insert any utensils or fingers into the wide Toasting Slots.
- Periodically clean out the Crumb Tray as a build up of bread crumbs may cause fire. Never operate the appliance without the Crumb Tray in place.
- Never place buttered bread or pastries with fillings (i.e. jelly filled donuts) or frostings in toaster, as it may create a fire hazard.

#### Egg Cooking Only Function

##### Egg Poaching (for breakfast sandwich)

1. Place appliance on a clean flat surface and remove Egg Cooker Assembly.
2. Fill Measuring Cup with water to “soft” or “medium” line above the “POACHED EGG” mark and pour into the Heating Tray, or add 2 to 2 1/2 tablespoons of water into the Heating Tray. (See Table on Page 7)
3. Place Steamer Tray on top of Heating Tray.
4. Apply non-stick cooking spray to Poaching Tray.
5. Break an egg into the Poaching Tray and place Poaching Tray inside of Steamer Tray.
6. Break the yolk by poking it with a fork. The egg may also be scrambled.
7. Optional: Place pre-cooked meat on Warming Tray and place on top of Steamer & Poaching Trays.
8. Place Lid on top of Warming Tray.
9. Plug in the appliance.
10. Push the “egg” button on the Touchpad. The “egg” button will illuminate solid

## OPERATION

- blue.
11. When poaching is complete the appliance will automatically turn off. The “egg” button light will no longer be illuminated which signals the appliance has turned off. Note: the egg cooker timing is a function of the amount of water placed in the heating tray. The more water used, the longer the appliance will cook.
  12. Remove the Steamer Tray, Poaching Tray, Warming Tray and Lid from the Heating Tray. **Caution: Remove trays carefully to avoid scalding**
  13. Take the Lid off of the Warming and Steamer Trays. Allow the remaining steam to dissipate.
  14. Remove the pre-cooked meat and the poached egg from their respective trays. Assemble a sandwich or enjoy separately.
  15. Unplug the appliance after each use.

Consistency of Egg	Tbsp. Water
Soft (Runny Center)	2
Medium (Partially Cooked Center)	2.5
Hard (Fully Cooked Center)	3

**The Cancel Function** – By pressing the “cancel” button, the egg poacher will automatically turn off.

### Warnings

- Use extreme caution when operating the egg poacher as hot steam is released through the Steam Vent.
- Do not leave the appliance unattended.
- Do not attempt to cook fresh meat products: use only pre-cooked meat products.

### Egg Boiling (Hard Boiled Eggs)

1. Place appliance on a clean flat surface and remove Lid, Warming Tray, and Steamer Tray from the appliance.
2. Select the cooked consistency (hard, medium, soft) and the number of eggs to be cooked, (the appliance can cook up to 4 eggs at a time).  
(See Table on Page 8)
3. Add the proper amount of water to the Heating Tray per the number of eggs and desired consistency. Use the provided Measuring Cup or see attached chart.
4. Rinse the selected amount of eggs. Place the eggs in the Steamer Tray. To prevent eggs from exploding, puncture each of the eggs, with the Egg Piercer located on the bottom of the Measuring Cup before placing them in the steamer tray, hole side up.
5. Place the Steamer Tray, with the eggs, on the Heating Tray.

## OPERATION

- Place the Lid on top of the Steamer Tray.
- Start the machine by pressing the “egg” button. The “egg” button will illuminate indicating the appliance is cooking.
- When the eggs are finished the appliance will automatically turn off. The “egg” button will no longer illuminate indicating the appliance is off.
- Remove the Steamer Tray and Lid from the Heating Tray. Allow the steam to dissipate then remove the Lid. Run cold water over the eggs.
- Unplug the appliance after each use.
- The eggs are ready. Enjoy!

	Soft Cooked	Medium Cooked	Hard Cooked
# of Eggs	Tbsp. Water	Tbsp. Water	Tbsp. Water
1	3.5	4.5	7
2	3.25	4.25	6.75
3	2.75	3.75	6.25
4	2.5	3.5	6

**The Cancel Function** – Press the “cancel” button on the Touchpad and the egg cooker will automatically turn off. The “egg” button will no longer illuminate which indicates the appliance is off.

### Egg & Toast Function

- Place unit on a clean flat surface and remove Lid, Warming Tray, and Steamer Tray from the appliance.
- Place an english muffin, bagel, bread, or croissant into the wide Toasting Slots.
- Select the desired level of darkness by adjusting the Light/Dark Toast Lever.
- Fill Measuring Cup with water to the “soft” or “medium” line above the “POACHED EGG” mark and pour into the Heating Tray, or add 2 to 2 1/2 tablespoons of water directly into the Heating Tray. (See Table on Page 7)
- Place Steamer Tray above Heating Tray.
- Apply no-stick cooking spray to the Poaching Tray.
- Break an egg into the Poaching Tray and place in the Steamer Tray.
- Place Warming Tray above Steamer & Poaching Trays and add pre-cooked meat if desired.
- Place Lid above the Warming Tray.
- Plug in the appliance.
- Push the “egg/toast” button on the Touchpad. The “egg/toast” button will flash blue. Important Note: Neither the egg cooking nor toasting processes will start until the Carriage Lever is locked down.
- Press the Carriage Lever down until it locks into position. The “egg” button will illuminate and the “toast” button will begin to flash.

**Important Note:** Your Egg & Muffin Toaster has been ingeniously designed to optimize your cooking abilities by timing the simultaneous completion of the toast and the egg. This technology ensures that all the ingredients for the perfect sandwich will be warm and fresh.



## OPERATION

- When poaching and toasting are complete the appliance will automatically shut off and the toast will automatically “pop up”. The “egg”, “toast”, and “egg/toast” button lights are no longer illuminated which signals the appliance has turned off.  
Note: the egg cooker timing is a function of the amount of water placed in the heating tray. The more water added the longer the unit will cook.
- To remove the toast from the Toasting Slots, press up on the Carriage Lever and remove the toast.
- Remove the Steamer Tray, Poaching Tray, Warming Tray and Lid off of the Heating Tray. **Caution: Remove trays carefully to avoid being scalded with steam.**
- Take the Lid off of the Warming and Steamer Trays. Allow the remaining steam to dissipate.
- Remove the pre-cooked meat and the poached egg from their respective trays. Assemble a sandwich or enjoy separately.
- Unplug the appliance after each use.

### Egg & Muffin Toaster™ Control Buttons



- TOAST** button operates the toaster only.
- EGG/TOAST** button operates the toasting and egg poaching/cooking functions together. Specially designed to simultaneously complete both functions.
- EGG** button operates the egg poaching or egg cooking only.
- CANCEL** button turns off the appliance at any time.
- LIGHT/DARK TOAST LEVER** allows you to adjust the overall lightness or darkness of the toast. Push the lever to the left for lighter and to the right for darker toast.



## CLEANING

### CARE & CLEANING

#### First Time Use

Before using the first time, be sure to thoroughly clean per the following:

1. Read all instructions and safety precautions before use.
2. Remove all stickers and packaging materials from the machine.
3. Make sure the unit is not plugged into an outlet. Wipe down the exterior of the machine. Thoroughly wash the Heating Tray, Steamer Tray, Poaching Tray, Warming Tray and the Lid with a damp cloth or paper towel.

**Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**

4. The steamer tray, poaching tray, warming tray and the lid can be washed in the dishwasher when placed on the top rack.

**Do not put the actual appliance in the dishwasher.**

**Do not submerge any part of the base appliance (including the Heating Tray) in water or any other liquid.**

5. Be sure the Carriage Lever is not in the lock down position before plugging in the power cord.
6. Before placing any food items in the toaster slots, plug in the appliance and select the toast function and run an initial cycle. Make sure the Toasting Slots are free from any debris or packing materials. This initial toasting cycle will clean residue from the heating elements. An odor is not uncommon on this initial cycle. Once this is complete your Egg & Muffin Toaster is now ready for use!

### CLEANING

1. Make sure the appliance is not plugged into the outlet.
2. Make sure the appliance is cool before cleaning.
3. Wipe down the exterior of the machine. Thoroughly wash the Heating Tray, Steamer Tray, Poaching Tray, Warming Tray and the Lid with a damp cloth or paper towel.
4. The Steamer Tray, Poaching Tray, Warming Tray and the Lid can be washed in the dishwasher when placed on the top rack.

**Do not put the actual appliance in the dishwasher.**

**Do not submerge any part of the base unit (including the Heating Tray) in water or any other liquid.**

5. The heating tray may accumulate mineral deposits after prolonged use. To remove these deposits add 1/2 teaspoon of concentrated vinegar and 1/2 cup of water to the heating dish. With the lid in place, turn on the egg cooker function and allow solution to boil for approximately 10 minutes. Turn off machine and wipe thoroughly with a clean damp cloth.



## RECIPES

### EGG & MUFFIN SANDWICH

- 1 English Muffin
- 1 Poached Egg
- 1 Slice of pre-cooked Canadian Bacon/Ham or Sausage Patty (optional)
- 1 Slice of Cheddar Cheese.

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. Enjoy!

### EGGS BENEDICT

- 2 English Muffins, split and open
- 4 eggs
- salt and pepper for taste
- 4 slices of Canadian bacon
- Hollandaise Sauce to taste (Hollandaise Sauce recipe below)

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

Enjoy!

### HOLLANDAISE SAUCE

- 2 eggs yolks
- 4 Tbs. heavy cream
- 2 large Tbs. butter
- 1 Tbs. lemon juice
- Pinch of salt
- Pinch of sugar
- Chicken Broth-optional
- 1 Tbs. white vinegar
- Dash of Hot Sauce

Combine all ingredients except white vinegar and chicken broth in top of double broiler, over boiling water. Stir until thick, about 3 minutes. DO NOT reheat or COVER the pot. Thin if needed with chicken broth. Stir in vinegar immediately.

### EGGS BENEDICT WITH CHICKEN

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



## RECIPES

### EGGS FLORENTINE

2 English Muffins, split and open  
4 eggs  
salt and pepper for taste  
Steamed spinach leaves  
Hollandaise Sauce (Hollandaise Sauce recipe on page 11)

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

### SMOKED SALMON (LOX) BAGEL

1 Toasted Plain Bagel (or any bagel you like.)  
Plain Cream Cheese – The amount to be determined by the maker.  
Thin slices of lox (a.k.a smoked salmon)  
1 Tomato Slice (optional)  
1 Onion Slice  
Capers

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



# WARRANTY

Please complete and return this product warranty card or register your product online  
at: [westbend.com](http://westbend.com) within 10 days of purchase.

THIS INFORMATION IS FOR INTERNAL USE ONLY

Mr.     Mrs.     Ms.

Model: 78822

1. Name \_\_\_\_\_

2. Address \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_ State \_\_\_\_\_ Zip Code \_\_\_\_\_

3. E-Mail Address \_\_\_\_\_

4. Age:     18-24                       25-34                       35-49                       50+

5. Marital Status:     Married     Single   

6. Number of Children in the House :    12 yrs and under \_\_\_\_\_    13-18 yrs \_\_\_\_\_

7. Income:     Below \$25,000     \$25,001-\$50,000     \$50,001-\$75,000     \$75,001+

8. Where was this product purchased? \_\_\_\_\_

9. How did you become aware of this product?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gift             | <input type="checkbox"/> Recommendation from friend |
| <input type="checkbox"/> TV advertisement | <input type="checkbox"/> Saw product in store       |
| <input type="checkbox"/> Print ad         | <input type="checkbox"/> TV shopping program        |
| <input type="checkbox"/> Magazine article | <input type="checkbox"/> Internet                   |
|   | <input type="checkbox"/> Other _____                |

10. What were the two most important reasons influencing your purchase:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gift               | <input type="checkbox"/> Recommended by sales person          |
| <input type="checkbox"/> Special offer      | <input type="checkbox"/> Recommended by friend                |
| <input type="checkbox"/> Product appearance | <input type="checkbox"/> Prior experience with Back to Basics |
| <input type="checkbox"/> Ease of operation  | <input type="checkbox"/> Back to Basics brand reputation      |
| <input type="checkbox"/> Quality/durability | <input type="checkbox"/> Value for price                      |
| <input type="checkbox"/> Product features   | <input type="checkbox"/> Product packaging                    |
|   | <input type="checkbox"/> Other _____                          |

11. Why did you purchase this Back to Basics product?

- To replacement/upgrade current product  
 Not satisfied with current product(s) already owned  
 First product(s) ever owned  
 Received as a gift

12. Would you be interested in being contacted via e-mail for promotions, recipes, new product information, etc.?     YES                       NO

COMMENTS \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Fold here and mail registration card within 10 days of purchase to validate warranty.

Place  
Stamp  
Here

Focus Electrics, LLC  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

**WEST BEND®**

Guide d'utilisation

ŒUF ET  
MUFFIN<sup>MD</sup>



**VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION  
ULTÉRIEURE CAR CELUI-CI CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES**

© 2007 West Bend, une marque de Focus Electrics, LLC.

[www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com)



# AIDE-MÉMOIRE

## Pièces du Grille-pain Œuf et muffin<sup>MD</sup>

EGG COOKER ASSEMBLY



Verre gradué et perce-œuf

Évent à vapeur



Couvercle

Plat à réchauffer



Plat à pocher



Plat à vapeur



Levier du chariot

Réglage de la couleur

Grille-pain

Boutons de commande



Plat à chauffer





## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### MISE EN GARDE

**MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas un jouet. La supervision d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant. Ne laissez jamais sans surveillance un enfant qui utilise cet appareil. Débranchez cet appareil quand vous ne l'utilisez pas.**

Suivez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques.

- Lisez toutes les consignes avant l'utilisation.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- La supervision d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant quand vous ne l'utilisez pas, avant de retirer ou de replacer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas aux pièces chaudes.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal, si vous le laissez tomber ou s'il est endommagé. En cas de problème avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise de courant et communiquez avec Focus Electrics au 1.866.290.1851.
- N'utilisez aucun accessoire qui n'est pas recommandé ou vendu par Focus Electrics, car cela peut causer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon toucher à des surfaces chaudes, dont une cuisinière.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou d'un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Éteignez l'appareil avant d'en retirer des aliments.
- N'insérez aucun ustensile, doigt ou aliment trop gros dans les fentes du grille-pain.
- Éloignez les mains et les ustensiles du grille-pain pour réduire les risques de blessure corporelle grave ou de bris de l'appareil.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant.  
Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne quittez jamais la maison quand l'appareil fonctionne.
- Le cordon court réduit les risques d'emmêlement ou de chute associés à un cordon plus long.
- Vous pouvez utiliser des rallonges si vous le faites prudemment. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent au moins égaler celles de l'appareil. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas dépasser le bord du comptoir afin qu'aucun enfant ne la tire ou s'y accroche.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche n'entrera que d'une seule manière dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise de courant, inversez les lames. Si elle ne pénètre toujours pas adéquatement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche de l'appareil.
- Pour éviter de renverser du liquide chaud, ne déplacez pas l'appareil après le début de la cuisson des œufs.
- Après le début de la cuisson des œufs, n'ajoutez pas d'eau ou de liquides dans l'appareil.
- Installez toujours l'appareil sur une surface plate propre.
- N'utilisez pas l'appareil près de matières combustibles (c.-à-d. tentures, rideaux, etc.).
- Installez toujours le cuiseur à œufs avant d'utiliser l'appareil.
- Ne versez jamais d'eau dans les fentes du grille-pain.
- Ne tendez jamais le bras ou la main au-dessus de l'évent à vapeur ou du cuiseur à œufs quand l'appareil fonctionne.
- N'utilisez jamais le cuiseur à œufs sans mettre d'eau dans le réservoir.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il fonctionne.
- Soulevez et ouvrez délicatement le couvercle pour éviter de vous brûler. Soyez prudent quand vous utilisez le cuiseur à œufs.
- Le perce-œuf au bas du verre gradué est pointu. Soyez prudent lorsque vous utilisez le verre gradué.



## GARANTIE

Focus Electricis, LLC garantit le bon fonctionnement de votre nouveau Grille-pain Cœuf et muffin pendant un an à compter de la date d'achat. Durant cette période, Focus Electricis réparera les défauts ou remplacera le produit gratuitement à sa discrétion. Cette garantie ne couvre pas le fini intérieur ou extérieur ni les dommages causés par une mauvaise utilisation, un accident ou de la négligence.

Il faut produire un reçu d'achat ou toute autre preuve de la date d'achat avant de se prévaloir de la garantie. Veuillez remplir et retourner la fiche d'inscription de la garantie à la page 13.

En cas de problème avec cet appareil pendant ou après la période de garantie, veuillez communiquer avec Focus Electricis pour obtenir du service.

Dans un tel cas, suivez les consignes ci-dessous.

- Envoyez une courte lettre expliquant le problème. Assurez-vous d'inscrire votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone.
- Pour obtenir un service plus rapide, veuillez téléphoner au 1.866.291.1851 ou écrire à [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com).
- La plupart des problèmes sont résolus par le remplacement d'une pièce. Si tel n'est pas le cas, nous vous transmettrons des directives pour retourner l'appareil.

Vous devez envoyer votre appareil à réparer à l'adresse suivante (frais de transport payés) :

Focus Electricis, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Si vous avez des questions sur l'utilisation ou l'entretien de ce produit ou si vous avez des commentaires sur son utilisation, veuillez nous en faire part par écrit.

# FONCTIONNEMENT

## FONCTIONNEMENT

### Grille-pain

1. Placez l'appareil sur une surface plate propre.
2. Insérez un muffin anglais, un bagel, une tranche de pain ou un croissant dans les lar fentes du grille-pain.
3. Choisissez le niveau de grillage souhaité à l'aide du bouton de réglage de la couleur.
4. Appuyez sur le bouton « TOAST ». Un voyant bleu clignote pour confirmer la fonction choisie.
5. Appuyez sur le levier du chariot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Le bouton « TOAST » cesse de clignoter et demeure allumé jusqu'à ce que la rôtie soit prête. (Note : Le levier du chariot ne reste pas enfoncé si l'appareil n'est pas branché.)
6. Lorsque la rôtie est prête, elle sort automatiquement. Le voyant du bouton « TOAST » s'éteint.
7. Pour retirer la rôtie de la fente, poussez le levier du chariot vers le haut et saisissez la rôtie.
8. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

**Annulation** – Appuyez sur le bouton « CANCEL » pour faire sortir la rôtie et éteindre immédiatement l'appareil. Pour interrompre le grillage avant la fin, appuyez sur le bouton « CANCEL ». Ne poussez pas le levier du chariot vers le haut pour arrêter la cuisson.

### Mises en garde

- Les aliments grillés peuvent être chauds. Soyez donc prudent lorsque vous les sortez des larges fentes du grille-pain.
- N'insérez aucun ustensile ou doigt dans les fentes du grille-pain.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes, car une accumulation de miettes peut causer un incendie. N'utilisez jamais l'appareil sans le ramasse-miettes.
- N'insérez jamais de pain beurré ou de pâtisseries garnies (c.-à-d. beignes remplis de gelée) ou glacées dans le grille-pain, car ils pourraient causer un incendie.

### Cuiseur à œufs

Œuf poché (pour sandwich au petit déjeuner)

1. Placez l'appareil sur une surface plate propre et retirez le cuiseur à œufs.
2. Remplissez le verre gradué d'eau jusqu'à la ligne « soft » ou « medium » au-dessus de la marque « POACHED EGG » et versez l'eau dans le plat à chauffer ou ajoutez entre  
2 et 2 \_ cuillers à soupe d'eau dans le plat à chauffer. (Consulter le tableau à la page 7.)
3. Placez le plat à vapeur sur le plat à chauffer.
4. Appliquez un aérosol de cuisine antiadhésif sur le plat à pocher.
5. Cassez l'œuf dans le plat à pocher et placez le plat à pocher dans le plat à vapeur.
6. Percez le jaune d'œuf avec une fourchette. Vous pouvez aussi faire des œufs brouillés.
7. Facultatif : Placez la viande cuite dans le plat à réchauffer et installez-le sur les plats à vapeur et à pocher.
8. Déposer le couvercle sur le plat à réchauffer.
9. Branchez l'appareil.

## GARANTIE

10. Appuyez sur le bouton « EGG ». Le voyant du bouton « EGG » devient bleu.
11. Quand l'œuf poché est prêt, l'appareil s'éteint automatiquement. Le voyant du bouton « EGG » n'est plus allumé, ce qui signifie que l'appareil est éteint.  
**Note** : La durée de cuisson de l'œuf dépend de la quantité d'eau versée dans le plat à chauffer. Plus vous utilisez d'eau, plus la cuisson sera longue.
12. Enlevez le plat à vapeur, le plat à pocher, le plat à réchauffer et le couvercle du plat à chauffer. Attention : Retirez les plats délicatement pour ne pas vous brûler.
13. Soulevez le couvercle des plats à réchauffer et à vapeur. Laissez la vapeur restante s'échapper.
14. Enlevez la viande cuite et l'œuf poché de leur plat respectif. Préparez votre sandwich ou mangez chaque aliment séparément.
15. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

Consistency of Egg	Tbsp. Water
Soft (Runny Center)	2
Medium (Partially Cooked Center)	2.5
Hard (Fully Cooked Center)	3

**Annulation** – Appuyez sur le bouton « CANCEL » pour éteindre immédiatement l'appareil.

### Mises en garde

- Soyez très prudent lorsque vous utilisez le cuiseur à œufs, car l'évent à vapeur laisse s'échapper de la vapeur chaude.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais de produits de viande crue, mais seulement des produits de viande cuite.

### Œuf dur

1. Placez l'appareil sur une surface plate propre et retirez le couvercle, le plat à réchauffer et le plat à vapeur de l'appareil.
2. Choisissez la consistance (dure, moyenne, molle) et le nombre d'œufs à faire cuire (l'appareil peut accueillir jusqu'à quatre œufs à la fois). (Consulter le tableau à la page 8.)
3. Ajoutez la quantité d'eau correspondant au nombre d'œufs et à la consistance désirée dans le plat à chauffer. Utilisez le verre gradué fourni ou consultez le tableau ci-joint.
4. Rincez le nombre d'œufs choisis et déposez-les dans le plat à vapeur. Pour empêcher les œufs d'exploser, percez la coquille à l'aide du perce-œuf situé au bas du verre gradué avant de les placer dans le plat à vapeur, le trou vers le haut.
5. Installez le plat à vapeur contenant les œufs sur le plat à chauffer.
6. Déposez le couvercle sur le plat à vapeur.
7. Démarrez l'appareil en appuyant sur le bouton « EGG ». Le voyant du bouton « EGG » s'allume pour indiquer que l'appareil fonctionne.

## FONCTIONNEMENT

8. Quand les œufs sont prêts, l'appareil s'éteint automatiquement. Le voyant du bouton « EGG » n'est plus allumé, ce qui signifie que l'appareil est éteint.
9. Enlevez le plat à vapeur et le couvercle du plat à chauffer. Laissez la vapeur se dissiper, puis retirez le couvercle. Faites couler de l'eau froide sur les œufs.
10. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
11. Vos œufs sont prêts. Dégustez-les!

	Soft Cooked	Medium Cooked	Hard Cooked
# of Eggs	Tbsp. Water	Tbsp. Water	Tbsp. Water
1	3.5	4.5	7
2	3.25	4.25	6.75
3	2.75	3.75	6.25
4	2.5	3.5	6

**Annulation** – Appuyez sur le bouton « CANCEL » pour éteindre automatiquement l'appareil. Le voyant du bouton « EGG » n'est plus allumé, ce qui signifie que l'appareil est éteint.

### Œuf et rôtie

1. Placez l'appareil sur une surface plate propre et retirez le couvercle, le plat à réchauffer et le plat à vapeur de l'appareil.
2. Insérez un muffin anglais, un bagel, une tranche de pain ou un croissant dans les larges fentes du grille-pain.
3. Choisissez le niveau de grillage souhaité à l'aide du bouton de réglage de la couleur.
4. Remplissez le verre gradué d'eau jusqu'à la ligne « soft » ou « medium » au-dessus de la marque « POACHED EGG » et versez l'eau dans le plat à chauffer ou ajoutez entre 2 et 2 ½ cuillères à soupe d'eau dans le plat à chauffer. (Consulter le tableau à la page 7.)
5. Placez le plat à vapeur sur le plat à chauffer.
6. Appliquez un aérosol de cuisine antiadhésif sur le plat à pocher.
7. Cassez l'œuf dans le plat à pocher et placez le plat à pocher dans le plat à vapeur.
8. Installez le plat à réchauffer au-dessus des plats à vapeur et à pocher et ajoutez la viande cuite, si vous le désirez.
9. Placez le couvercle sur le plat à réchauffer.
10. Branchez l'appareil.
11. Appuyez sur le bouton « EGG/TOAST ». Le voyant bleu du bouton « EGG/TOAST » clignote.

**Note importante** : Il faut appuyer sur le levier du chariot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé pour démarrer la cuisson des œufs et le grillage des rôties.

12. Appuyez sur le levier du chariot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Le voyant du bouton « EGG » s'allume et celui du bouton « TOAST » clignote.

**Note importante** : Votre Grille-pain Œuf et muffin a été conçu de manière ingénieuse afin d'optimiser vos aptitudes de cuisine en synchronisant la cuisson simultanée de la rôtie et de l'œuf. Cette technologie garantit que tous les ingrédients du sandwich parfait sont chauds et frais.

## GARANTIE

13. Quand l'œuf poché et la rôtie sont prêts, l'appareil s'éteint automatiquement et la rôtie sort de l'appareil. Les boutons « EGG », « TOAST » et « EGG/TOAST » s'éteignent, ce qui signifie que l'appareil est éteint.  
**Note** : La durée de cuisson de l'œuf dépend de la quantité d'eau versée dans le plat à chauffer. Plus vous utilisez d'eau, plus la cuisson sera longue.
14. Pour retirer la rôtie de la fente, poussez le levier du chariot vers le haut et saisissez la rôtie.
15. Enlevez le plat à vapeur, le plat à pocher, le plat à réchauffer et le couvercle du plat à chauffer. **Attention : Retirez les plats délicatement pour ne pas vous brûler avec la vapeur.**
16. Soulevez le couvercle des plats à réchauffer et à vapeur. Laissez la vapeur restante s'échapper.
17. Enlevez la viande cuite et l'œuf poché de leur plat respectif. Préparez votre sandwich ou mangez chaque aliment séparément.
18. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

### Boutons de commande du Grille-pain Œuf et muffinMD



1. Le bouton **TOAST** fait fonctionner le grille-pain uniquement.
2. Le bouton **EGG/TOAST** active les fonctions de cuisson des œufs pochés et de grillage des rôties simultanément. Il est conçu spécialement pour accomplir ces deux tâches en même temps.
3. Le bouton **EGG** démarre la cuisson des œufs et des œufs pochés seulement.
4. Le bouton **CANCEL** éteint immédiatement l'appareil.
5. Le réglage de la couleur vous permet d'ajuster le grillage de la rôtie. Poussez le bouton vers la gauche pour obtenir une rôtie moins grillée ou vers la droite pour avoir une rôtie plus grillée



## NETTOYAGE

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

#### Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, suivez les étapes ci-dessous.

1. Lisez toutes les instructions et les consignes de sécurité avant l'utilisation.
2. Enlevez tous les autocollants et le matériel d'emballage de l'appareil.
3. Ne branchez pas encore l'appareil dans une prise de courant. Essuyez l'extérieur de l'appareil. Nettoyez bien le plat à chauffer, le plat à vapeur, le plat à pocher, le plat à réchauffer et le couvercle à l'aide d'un linge humide ou d'un essuie-tout.

**N'utilisez aucun détergent abrasif ni tampon à récurer.**

4. Vous pouvez placer le plat à vapeur, le plat à pocher, le plat à réchauffer et le couvercle dans le lave-vaisselle sur le chariot supérieur.

**L'appareil de base ne va pas au lave-vaisselle.**

**Ne plongez aucune pièce de l'appareil de base (y compris le plat à chauffer) dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

5. Assurez-vous que le levier du chariot n'est pas abaissé avant de brancher le cordon d'alimentation.
6. Avant d'insérer des aliments dans les fentes du grille-pain, branchez l'appareil, sélectionnez la fonction « TOAST » et lancez le cycle initial. Éloignez les fentes du grille-pain de tout débris ou matériel d'emballage. Ce premier cycle de grillage nettoie les résidus présents sur les éléments chauffants. Il n'est pas inhabituel de sentir une odeur lors du premier cycle. À la fin du cycle, votre Grille-pain Œuf et muffin est prêt à l'emploi!

#### NETTOYAGE

1. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché dans une prise de courant.
2. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. Nettoyez bien le plat à chauffer, le plat à vapeur, le plat à pocher, le plat à réchauffer et le couvercle à l'aide d'un linge humide ou d'un essuie-tout.
4. Vous pouvez placer le plat à vapeur, le plat à pocher, le plat à réchauffer et le couvercle dans le lave-vaisselle sur le chariot supérieur.

**L'appareil de base ne va pas au lave-vaisselle.**

**Ne plongez aucune pièce de l'appareil de base (y compris le plat à chauffer) dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

5. Il peut s'accumuler des dépôts de minéraux sur le plat à chauffer après une longue utilisation. Pour enlever ces dépôts, versez \_ cuiller à thé de vinaigre concentré et \_ tasse d'eau dans le plat à chauffer. Installez le couvercle, allumez la fonction de cuisson des œufs et faites bouillir la solution pendant dix minutes. Éteignez ensuite l'appareil et essuyez-le avec un linge humide propre.



## RECETTES

### ŒUF ET MUFFIN

- 1 muffin anglais
- 1 œuf poché
- 1 tranche de jambon ou de bacon canadien cuit ou une galette de saucisse (facultatif)
- 1 tranche de fromage cheddar.

Préparation : Déposez l'œuf poché, la viande cuite et la tranche de fromage sur une moitié du muffin anglais. Recouvrez le tout avec la seconde moitié du muffin anglais. Régalez-vous!

### ŒUFS BÉNÉDICTINES

- 2 muffins anglais coupés et ouverts
- 4 œufs
- Poivre et sel au goût
- 4 tranches de bacon canadien
- Sauce hollandaise au goût (recette de sauce hollandaise ci-dessous)

Préparation : Déposez une tranche de bacon canadien et un œuf sur chaque moitié de muffin anglais. Ajoutez du poivre et du sel. Versez de la sauce hollandaise sur les œufs. Régalez-vous!

### SAUCE HOLLANDAISE

- 2 jaunes d'œuf
- 4 cuillers à soupe de crème épaisse
- 2 grosses cuillers à soupe de beurre
- 1 cuiller à soupe de jus de citron
- Pincée de sel
- Pincée de sucre
- Bouillon de poulet (facultatif)
- 1 cuiller à soupe de vinaigre blanc
- Une goutte de sauce épicée

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception du vinaigre blanc et du bouillon de poulet, dans un bain-marie. Remuez jusqu'à ce que la préparation soit épaisse (environ trois minutes). Ne réchauffez PAS et ne COUVREZ pas le bain-marie. Allongez le mélange au besoin avec du bouillon de poulet. Ajoutez le vinaigre immédiatement en le mélangeant.

### ŒUFS BÉNÉDICTINES ET POULET

Préparez les œufs bénédictines selon les consignes précédentes, mais n'ajoutez pas le bacon. Coupez une poitrine de poulet désossée sans peau en lanières. Ajoutez deux cuillers à soupe d'huile à friture dans une poêle moyenne. Faire cuire et mélanger de deux à trois minutes ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé. Préparez les œufs bénédictines selon les indications précédentes.



## RECETTES

### ŒUFS À LA FLORENTINE

2 muffins anglais coupés et ouverts  
4 œufs  
Poivre et sel au goût  
Feuilles d'épinard vapeur  
Sauce hollandaise au goût (recette de sauce hollandaise ci-dessous)

Préparation : La préparation ressemble à celle des œufs bénédicines, mais vous devez remplacer le bacon canadien par des feuilles d'épinard. Déposez les feuilles d'épinard et un œuf sur chaque moitié de muffin anglais. Ajoutez du poivre et du sel. Versez de la sauce hollandaise sur les œufs.

### BAGEL AU SAUMON FUMÉ (LOX)

1 bagel nature grillé (ou votre bagel préféré)  
Fromage à la crème nature – Quantité à déterminer par la personne qui prépare la recette.  
Mince tranches de lox (appelé aussi saumon fumé)  
1 tranche de tomate (facultatif)  
1 tranche d'oignon  
Câpres

Préparation : Tartinez de fromage à la crème une moitié du bagel. Ajoutez les minces tranches de saumon fumé (lox) sur le fromage à la crème. Déposez ensuite une tranche de tomate et d'oignon ainsi que des câpres. Tartinez ensuite de fromage à la crème la seconde moitié du bagel et terminez votre sandwich. Régalez-vous!

## RECETTES

Veillez remplir et retourner cette garantie ou enregistrer votre produit en ligne à l'adresse [westbend.com](http://westbend.com) dans les dix jours suivant votre achat.

CES RENSEIGNEMENTS SONT UTILISÉS À DES FINS INTERNES SEULEMENT.

Monsieur  Madame

Modèle : 78822

1. Nom : \_\_\_\_\_

2. Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

3. Courriel : \_\_\_\_\_

4. Âge :  18 à 24 ans  25 à 34 ans  35 à 49 ans  50 ans et plus

5. État matrimonial :  Marié  Célibataire

6. Nombre d'enfants à la maison : 12 ans et moins \_\_\_\_\_ 13 à 18 ans \_\_\_\_\_

7. Revenu :  Moins de 25 000 \$  25 001 \$ à 50 000 \$  
 50 001 \$ à 75 000 \$  75 001 \$ et plus

8. Où avez-vous acheté ce produit? \_\_\_\_\_

9. Comment l'avez-vous découvert?

<input type="checkbox"/> Cadeau	<input type="checkbox"/> Recommandation d'un ami
<input type="checkbox"/> Publicité à la télévision	<input type="checkbox"/> Magasin
<input type="checkbox"/> Publicité imprimée	<input type="checkbox"/> Émission de téléachat
<input type="checkbox"/> Article de revue	<input type="checkbox"/> Internet
<input type="checkbox"/> Autre _____	

10. Quels sont les deux principaux éléments qui ont motivé votre achat :

<input type="checkbox"/> Cadeau	<input type="checkbox"/> Recommandation d'un vendeur
<input type="checkbox"/> Offre spéciale	<input type="checkbox"/> Recommandation d'un ami
<input type="checkbox"/> Apparence du produit	<input type="checkbox"/> Expérience avec Back to Basics
<input type="checkbox"/> Utilisation simple	<input type="checkbox"/> Réputation de Back to Basics
<input type="checkbox"/> Qualité ou durabilité	<input type="checkbox"/> Rapport qualité-prix
<input type="checkbox"/> Caractéristiques du produit	<input type="checkbox"/> Emballage du produit
<input type="checkbox"/> Autre _____	

11. Pourquoi avez-vous acheté ce produit Back to Basics?

Pour remplacer un produit existant.  
 Insatisfaction à l'égard du ou des produits que vous possédez actuellement.  
 Premier ou premiers produits achetés  
 Cadeau

12. Souhaitez-vous recevoir des courriels sur des promotions, des recettes, de nouveaux produits, etc.?  OUI  NON

COMMENTAIRES \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Pliez la fiche d'inscription ici et envoyez-la dans les dix jours suivant l'achat pour valider la garantie.

Affranchir

Focus Electrics, LLC  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095  
ÉTATS-UNIS

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>