

# NESCO®



---

## **Egg Cooker (Model EC-10)**

Instruction Manual

---

## **Cuiseur à œufs (Modèle EC-10)**

Manuel d'utilisateur

---

## **Hervidor de Huevos (Modelo EC-10)**

Manual de Instrucción

# NESCO®

## Table of Contents

Important Safeguards .....	1
Parts .....	2
Operating Instructions, Care and Cleaning .....	3
One Year Limited Warranty .....	4

## Table des Matières

Mesures de Précaution Importantes .....	5
Pièces .....	6
Mode d'emploi, Conseils Entretien et Nettoyage .....	7
Garantie Limitée d'un an.....	8

## Índice

Salvaguardas Importantes .....	9
Partes .....	10
Instrucciones de uso, Cuidado y Limpieza .....	11
Garantía limitada de un año.....	12

## Technical Specifications

Specification / Caractéristiques / Especificaciones: 400W, 120 VAC, 60Hz



For accessories and additional products, go to  
[www.nesco.com](http://www.nesco.com)

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### - This product is designed for household use only -

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

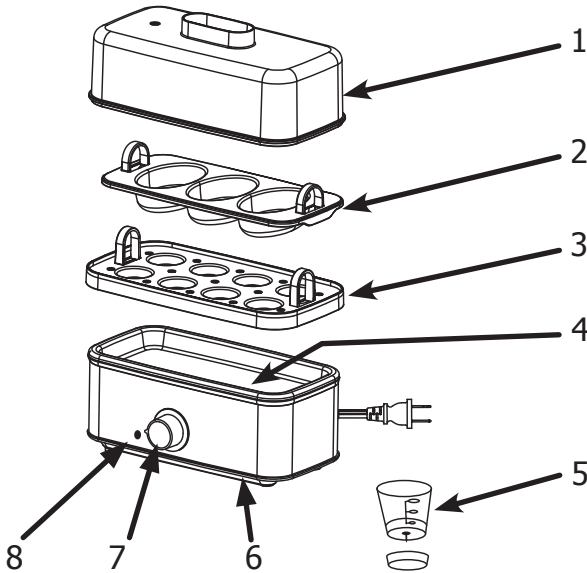
#### 1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, 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 completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
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 electrical burner or in a heated oven.
12. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
13. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
14. Use your egg cooker only for the cooking or poaching tasks described in this booklet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**Polarized Plug:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into 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 try to modify the plug in any way.

**Short Cord Instructions:** A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



## Parts

1. **LID** - Durable with vent hole and handle. BPA free and dishwasher safe.
2. **POACHING TRAY** - Allows you to poach up to 3 eggs. BPA free and dishwasher safe.
3. **COOKING TRAY** - Holds up to 8 eggs in shell for hard, medium or soft boiled cooking. BPA free and dishwasher safe.
4. **WATER RESERVOIR** - Add water directly into reservoir. Nonstick surface for easy cleaning.
5. **MEASURING CUP W/ PIERCING PIN** - Fill lines on the cup indicate amount of water to add in the reservoir for the way you'd like your eggs cooked. Piercing pin allows you to pierce the top of the eggs to prevent the shells from cracking. NOTE: Piercing pin is sharp! - Use with care and replace protective cover when not in use.
6. **BASE** - Contains the heating unit and water reservoir. Never place base in liquids at any time. Please refer to the Care and Cleaning Instructions for more information.
7. **CONTROL SWITCH** - Turn left for OFF and to the right for ON. Turn OFF when cleaning or not in use.
8. **INDICATOR LIGHT** - When cord is plugged in and the control switch is in the ON position the indicator light will turn on.

## Before first time use

1. Read and follow all instructions and save for reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts following instructions in the 'Care and Cleaning' section.
4. Wipe the base with a damp cloth.
5. TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD NEVER IMMERSE THE MAIN BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

## Operation

1. Place the appliance on a flat and stable surface. Set aside lid and trays.
2. Ensure the control switch is in the OFF position. Then insert the power cord into a 120 volt electrical outlet.
3. Add water to reservoir. See "Cooking Guide" or markings on the measuring cup.
4. Steam Cooking: Place cooking tray onto base with handles in upright position. Add as many eggs as desired. Pierce top of egg to prevent shell from cracking. Cover with lid.
5. Poaching: Place cooking tray, handles upright, and then poaching tray on top. Add eggs to poaching tray and cover with lid.
6. Turn control switch to ON position, cooking will begin. Indicator light will be ON.
7. When finished, the indicator light will turn off and alarm will sound. To shut off alarm turn control switch to OFF position and remove cord from electrical outlet.
8. Remove lid by tilting to allow steam to escape away from you.
9. Remove eggs and allow base to cool before cleaning.

### Cooking Guide

Size, # of eggs and elevation vary cooking time. To add time, add more water to reservoir. When cooking 4 or less eggs add 1.5 times amount of water shown in guide.

Egg consistency	# of eggs	Water amount	Cooking time
Soft (runny yolk)	4 - 8	1 oz. or 2 Tbsp.	8-9 mins.
Medium (partly cooked yolk)	4 - 8	1.5 oz. or 3 Tbsp.	12-14 mins.
Hard (fully cooked yolk)	4 - 8	2 oz. or 4 Tbsp.	15-18 mins.
Poached	1 - 3	1 oz. or 2 Tbsp.	10 - 12 mins.

## Care and Cleaning Instructions

1. Before cleaning turn off any switches and ensure the power cord is removed from the electrical outlet and appliance is cool.
2. Wipe the base and reservoir with a damp cloth and dry with a lint free cloth. Never place base in water or other liquids at anytime.
3. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any parts of this appliance.
4. Wash the trays and lid in warm soapy water or in the dishwasher.
5. Allow to dry before storage.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO**® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

**Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.**

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO**® appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

## MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

- **Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique** -

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

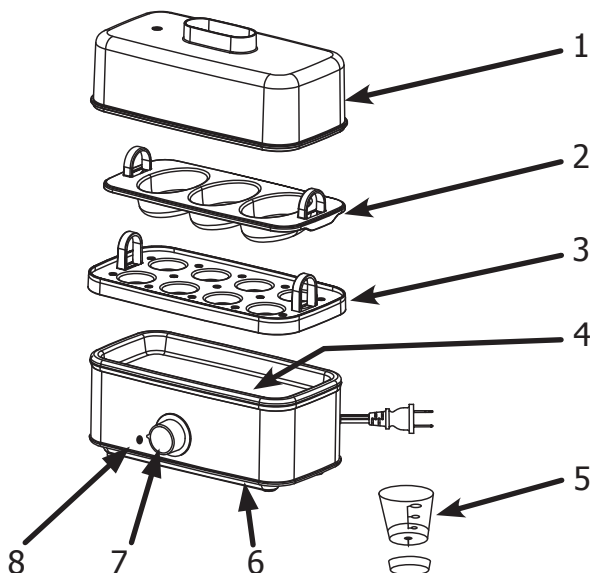
### 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger cet appareil, le cordon, ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Cet appareil n'a pas été destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique réduite, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été encadrées pour l'utilisation de l'appareil donnée par une personne responsable de leur sécurité.
5. Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la prise de courant sont endommagés, ou si l'appareil a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour éviter tout danger, retournez l'appareil à NESCO® au département de service d'entretien pour vérification, réparation ou ajustement.
8. L'utilisation des attachements accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre emploi que celui qui est décrit dans le présent manuel.
13. Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont bien enclenchées et fixées.
14. Utilisez votre cuiseur à œufs uniquement pour cuire ou pocher comme précisé dans ce livret.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
16. Pour débrancher, mettre tout contrôle sur off, puis retirez la fiche de la prise murale.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

**Fiche polarisée:** Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

**Directives relatives au cordon court:** Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.



## Pièces

- 1. COUVERCLE** – Résistant avec trou anti-vapeur et poignée. Sans BPA et Lavable au lave-vaisselle..
- 2. PLATEAU À POCHER** – Vous permet de pocher jusqu'à 3 œufs. Sans BPA et Lavable au lave-vaisselle.
- 3. PLATEAU DE CUISSON** – Contient jusqu'à 8 œufs dans leur coquille pour la cuisson d'œufs durs, mollets ou à la coque. Sans BPA et Lavable au lave-vaisselle.
- 4. RÉSERVOIR D'EAU** – Ajoutez l'eau directement dans le réservoir. Surface antiadhésive pour un nettoyage facile.
- 5. TASSE À MESURER AVEC AIGUILLE** – Les graduations sur la tasse indiquent la quantité d'eau à ajouter dans le réservoir selon le type de cuisson souhaité. L'aiguille vous permet de percer le haut des œufs pour que la coquille ne casse pas. REMARQUE: L'aiguille est pointue! – Faites preuve de prudence et remettez le couvercle de protection en place lorsque vous ne l'utilisez pas.
- 6. BASE** – Contient l'unité chauffante et le réservoir d'eau. Ne placez jamais la base dans aucun liquide. Reportez-vous aux instructions d'entretien et de nettoyage pour de plus amples informations.
- 7. INTERRUPTEUR CONTRÔLE** – Tournez le bouton vers la gauche pour mettre l'appareil sur ARRÊT et vers la droite pour le mettre sur MARCHÉ.
- 8. VOYANT LUMINEUX** – Lorsque le cordon est branché et que le interrupteur de contrôle est en position MARCHÉ, le voyant lumineux s'allume.

## Avant la première utilisation

1. Veillez à bien lire et comprendre toutes les instructions et à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.
2. Ôtez tous les emballages et étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'exception du corps de l'appareil en suivant les instructions figurant dans la section Instructions de nettoyage.



4. Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. **AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

## Mode d'emploi

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Mettez le couvercle et les plateaux de côté.
2. Assurez-vous que le interrupteur contrôle est en position ARRÊT. Branchez ensuite le cordon d'alimentation dans une prise électrique de 120 V.
3. Ajoutez l'eau au réservoir. Reportez-vous au « Guide de Cuisson » ou utilisez les graduations de la tasse à mesurer.
4. Cuisson à la vapeur: Placez le plateau de cuisson sur la base avec les poignées vers le haut. Ajoutez le nombre d'œufs que vous souhaitez. Percez le haut des œufs pour que les coquilles ne cassent pas. Couvrez à l'aide du couvercle.
5. Pochage: Placez le plateau de cuisson les poignées vers le haut puis placez le plateau à pocher par-dessus. Ajoutez les œufs au plateau à pocher et couvrez à l'aide du couvercle.
6. Mettez le interrupteur contrôle sur ON pour démarrer la cuisson. Le voyant lumineux s'allumera.
7. Une fois la cuisson terminée, le voyant s'éteindra et la sonnerie retentira. Mettez le bouton sur ARRÊT pour arrêter la sonnerie et débranchez le cordon d'alimentation.
8. Ôtez le couvercle en l'inclinant de façon à ce que la vapeur s'échappe loin de vous.
9. Ôtez les aliments et laissez la base refroidir avant de la nettoyer.

### Guide de Cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'altitude et la taille et le nombre d'œufs que vous faites cuire. Pour une cuisson plus longue, mettez plus d'eau dans le réservoir. Pour la cuisson de 4 œufs ou moins, ajoutez 1,5 fois la quantité d'eau indiquée dans le guide.

La cohérence de l'œuf	# des œufs	Quantité d'eau	Temps de Cuisson
Doux (jaune qui coule)	4- 8	1 oz. or 2 Tbsp.	8-9 mins.
Medium (jaune partiellement cuit)	4 - 8	1.5 oz. or 3 Tbsp.	12-14 mins.
Hard (jaune complètement cuit)	4 - 8	2 oz. or 4 Tbsp.	15-18 mins.
Poché	1 - 3	1 oz. or 2 Tbsp.	10 - 12 mins.

## Conseils d'entretien et de Nettoyage

1. Avant de procéder au nettoyage, mettez tous les interrupteurs en position arrêt, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez l'extérieur de base à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le à l'aide d'un chiffon non pelucheux.
3. Ne placez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou de tampons à récurer.
5. Laissez l'appareil sécher avant de le ranger.
6. Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix.

Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants: vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

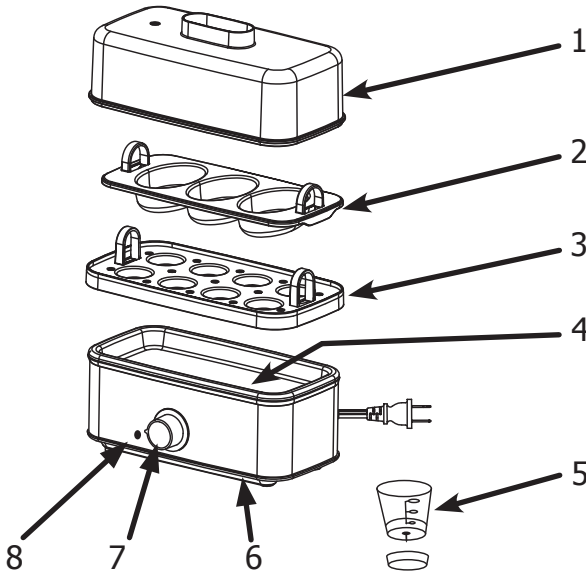
### 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

1. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
6. Desenchufe del toma-corriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
7. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
9. No usar en el exterior.
10. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
12. No usar el electrodoméstico para un uso que no sea para el cual se lo diseñó, tal como se describe en este manual.
13. Ponga en funcionamiento el dispositivo únicamente cuando todas las piezas se encuentren ensambladas y aseguradas en su totalidad.
14. Utilice su hervidor de huevos solamente para las tareas de cocción o de escalfado que se describen en este folleto.
15. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Para desconectar, ajuste todo control de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Enchufe polarizado:** Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un toma-corriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el toma-corriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**Instrucciones para el cable corto:** Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.



## Partes

1. **TAPA** - Durable con un orificio de ventilación y un asa. BPA libre y lavar en el lavavajillas.
2. **BANDEJA DE ESCALFADO** - Permite escalfar hasta 3 huevos. BPA libre y lavar en el lavavajillas
3. **BANDEJA DE COCCIÓN** - Con lugar para hasta 8 huevos en su cáscara, para cocinarlos duros, semi-cocidos o blandos. Con lugar para hasta 8 huevos en su cáscara, para cocinarlos duros, semi-cocidos o blandos y también es apropiada para lavavajillas.
4. **RECEPTÁCULO DE AGUA** - Agregar el agua directamente en el receptáculo. . Superficie no adherente, para una limpieza fácil.
5. **TAZA DE MEDIR CON PINCHO PERFORADOR** - Las líneas de llenado en la taza indican la cantidad de agua que se debe agregar al receptáculo según la forma en que desee cocinar sus huevos. El pincho perforador le permite agujerear la parte superior de los huevos para evitar que se quiebre la cáscara. NOTA: El pincho es puntiagudo! Utilícelo con cuidado y remplace la cubierta protectora cuando no esté en uso.
6. **BASE** - Contiene la unidad calentadora y el receptáculo para el agua. Nunca coloque la base en líquidos, en ningún momento. Por favor refiérase a las instrucciones de cuidado y limpieza para más información.
7. **INTERRUPTOR DE CONTROL** - Gírelo a la izquierda para OFF (apagar) y a la derecha para ON (encender). Póngalo en OFF cuando lo limpie o no esté en uso.
8. **LUZ INDICADORA** - Cuando el cordón está enchufado y el control de potencia está en la posición de ON, la luz indicadora se encenderá.

## Antes de usar por primera vez

1. Lea y asegúrese de entender todas las instrucciones y guárdelas como referencia.
2. Retire todo el empaque y las etiquetas.
3. Limpie todas las partes, excepto el cuerpo principal, de acuerdo con la sección "Cuidado y limpieza".

4. Limpie el cuerpo principal con un paño húmedo.
5. **ADVERTENCIA: PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, NUNCA SUMERJA EL CUERPO PRINCIPAL EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

### Instrucciones de uso

1. Coloque el aparato en una superficie plana y estable. Ponga de lado la tapa y las bandejas.
2. Asegúrese que el control de potencia está en la posición OFF. Luego inserte el cordón alimentador en una toma de electricidad de 120 voltios.
3. Agregue agua en el receptáculo. Vea la "Guía de Cocción" o use las marcas de la taza medidora.
4. Cocción a vapor: Coloque la bandeja de cocción sobre la base con las asas en posición vertical. Agregue tantos huevos como lo desee. Perfore la parte superior del huevo para evitar que se quiebre la cáscara. Cubra con la tapa.
5. Escalfar: Coloque la bandeja de cocción con las asas en posición vertical y luego coloque la bandeja de escalfado por encima. Agregue los huevos en la bandeja de escalfado y cubra con la tapa.
6. Gire el control a la posición de ON y comenzará la cocción. La luz indicadora debería estar encendida.
7. Cuando termine, la luz indicadora se apagará y sonará una alarma. Gire el control a la posición de OFF para apagar la alarma y retire el cable de alimentación de la toma eléctrica.
8. Retire la tapa inclinándola para permitir que el vapor se escape lejos de usted.
9. Retire la comida y permita que la base se enfríe antes de limpiarla.

#### Guía de Cocción

El tamaño, el # de huevos y la elevación hacen que varíe el tiempo de cocción. Para agregar tiempo, agregue más agua en el receptáculo. Cuando cocine 4 huevos o menos, agregue 1 vez y media el agua que se muestra en la guía.

La consistencia de huevo	# de huevos	La cantidad de agua	Hora de cocinar
Suave (fatiga yema))	4- 8	1 oz. or 2 Tbsp.	8-9 mins.
Medio (yema parcialmente cocido)	4 - 8	1.5 oz. or 3 Tbsp.	12-14 mins.
Duro (yema completamente cocido)	4 - 8	2 oz. or 4 Tbsp.	15-18 mins.
Escalfado	1 - 3	1 oz. or 2 Tbsp.	10 - 12 mins.

### Instrucciones de Cuidado y Limpieza

1. Antes de limpiar, apague todos los interruptores y asegúrese que el cable de alimentación ha sido retirado de la toma de corriente y que el aparato está frío.
2. Limpie la base y el receptáculo con un trapo húmedo y séquelo con un trapo que no tenga pelusas. Nunca lo coloque en agua o en otros líquidos, en ningún momento.
3. Nunca use limpiadores abrasivos o esponjas de refregar para limpiar parte alguna de este aparato.
4. Lave las bandejas y la tapa en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.
5. Permita que se seque antes de guardarlo.
6. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

## Garantía Limitada d 1 Año

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico NESCO® está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción.

### **Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.**

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente la dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico NESCO® y envíelo con franqueo pago a:

Atención: Repare el departamento  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241, USA



# NESCO®



**1 - 800 - 288 - 4545**