



DEC212

ULTIMATE DELUXE EGG COOKER

Instruction Manual | Recipe Guide



**WELCOME
TO THE FOODIE
FAMILY**

We hope you *love* our
products as much as
our team does.



ULTIMATE DELUXE EGG COOKER



Important Safeguards.....	4-5
Parts & Features.....	6-7
Using the Ultimate Deluxe Egg Cooker.....	8-9
Boiling Eggs.....	10-13
Using the Poaching Trays.....	14-15
Using the Omelette Bowl.....	16-17
Using the Egg Bite Trays.....	18-19
Cleaning & Maintenance.....	20-21
Troubleshooting.....	22
Recipes.....	25-31

IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFEGUARDS: PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION AND CARE MANUAL.

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

- Read all instructions before use.
- Remove all bags and packaging from appliance before use.
- Never leave appliance unattended when in use.
- Make sure the appliance is cleaned thoroughly before using.
- Do not use appliance for other than intended use. For household use only. Do not use outdoors.
- Only use the appliance on a stable, dry surface.
- Do not place appliance on or near a hot gas burner, hot electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Do not let children use this appliance. Close supervision is necessary when any kitchen appliance is used by or near children.
- Use extreme caution when handling the Measuring Cup as it contains a sharp Pin on the bottom of the cup which may cause injury.
- Only use approved ingredients with this appliance. Other ingredients may damage the appliance.
- NEVER place the Poaching Tray or Omelette Bowl directly on the Heating Plate. Always place on top of the Boiling Tray.
- Make sure the Lid is securely in place before turning on the appliance.
- The Egg Cooker will turn on when plugged in and the power switch has been activated. When all the water has evaporated from the Heating Plate, a buzzer will sound, and the Heating Plate will turn off. If the switch is not turned off immediately, the Heating Plate will cycle on and off until the Egg Cooker is turned off.
- Do not touch the Heating Plate when the Egg Cooker is hot. Use the handles.
- Keep hands and utensils away from Heating Plate while cooking eggs to reduce the risk of injury or damage to the Egg Cooker.
- Warning! The Lid becomes hot. When eggs are done, carefully remove the Lid by the Cover Handle. Allow the Lid to cool completely before touching or cleaning.
- Warning: The Lid and Base Ring get hot when in use. When eggs are done, carefully remove the Lid by the handle and the Base Ring with a towel or oven mitt. Allow the parts to cool completely before touching or cleaning.
- To prevent the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not put cord, plug, or appliance in or near water or other liquids. The Egg Cooker is NOT dishwasher safe.
- Do not let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of tables or counters.
- Refrain from using attachments that are not recommended by the appliance manufacturer, as this may result in fire, electric shock, or personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not put your hands or other foreign objects into the Egg Cooker while it is operating. If food spills into the Heating Plate, make sure the Egg Cooker is turned off and cooled before cleaning.
- DO NOT place the Lid in the locked position while using the Egg Cooker as this will increase the risk of injury when removing the Lid once eggs have cooked.
- WARNING: Hot steam! Never place your hands or arms over the Steam Vent while the appliance is in use.
- Make sure the Egg Cooker is off before removing the eggs.
- Internal base and contents (water and eggs) of the Egg Cooker are hot when in use. Let cool before handling and/or cleaning.
- Unplug the appliance and allow to cool prior to assembly/disassembly, moving, cleaning, storage, and when not in use. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- When cleaning the Body of the appliance, do not submerge in water or other liquids. Instead, wipe down with a soft, damp cloth. The Egg Cooker is NOT dishwasher safe.
- Do not operate this appliance with a damaged cord, damaged plug, after the appliance malfunctions, is dropped, or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- For maintenance other than cleaning, please contact StoreBound directly at 1-800-898-6970 Monday - Friday or by email at support@bydash.com.
- StoreBound shall not accept liability for damages caused by improper use of the appliance.
- Improper use of the appliance can result in property damage or even in personal injury.
- 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 completely fit in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

IMPORTANT SAFEGUARDS: PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION AND CARE MANUAL.

PARTS & FEATURES



PARTS & FEATURES



Large Boiling Tray



Small Boiling Tray



2 Silicone Egg
Bite Trays



Omelette Bowl



4-Egg Poaching Tray



3-Egg Poaching Tray



Pin
Measuring Cup

USING THE EGG COOKER

SOFT, MEDIUM, AND HARD-BOILED EGGS:

Below are guidelines for appropriate cook times for cold large eggs, taking note that extra large or jumbo eggs may require additional water and time to achieve desired results. This Egg Cooker is equipped with a Precision Thermal Sensor. When it senses that all water has evaporated from the Heating Plate, it will stop cooking and a chime will sound to indicate that eggs have finished cooking. While the Cooker will stop cooking when the chime sounds, the Power Button must be pressed manually or the chime will continue to sound.

STYLE	# OF EGGS	AMOUNT OF WATER	TIME
Soft-Boiled	6	2.25 oz.	8 min
	12	1.75 oz.	10 min
Medium Egg	6	2.75 oz.	11 min
	12	2 oz.	13 min
Hard-Boiled	6	5 oz.	18 min
	12	3.5 oz.	20 min

NOTE!



For higher altitudes, add up to 25% more water to the Egg Cooker to ensure best results.

USING THE EGG COOKER

OMELETTES & POACHED EGGS:

For omelettes and poached eggs, fill the Measuring Cup with water to the designated Poached/Omelette Line. This line is applicable for 7 poached eggs or an omelette made with 2-3 eggs.

MIX AND MATCH

The Ultimate Deluxe Egg Cooker facilitates cooking multiple eggs in a variety of cooking styles at one time. Please refer to the following guidelines.

COMBINATION	AMOUNT OF WATER
4 poached eggs + 4 soft boiled eggs	3 ounces
7 mini omelettes	4 ounces
4 mini omelettes + 4 hard boiled eggs	4 ounces



Use extreme caution when handling the Measuring Cup. There is a sharp Pin on the bottom of the Cup which may cause injury.

BOILING EGGS



- 1** Make sure the Egg Cooker is unplugged before starting. Pierce the larger end of each egg using the Pin attached to the bottom of the Measuring Cup **(photo A)**.
- 2** Determine preferred cooking style, and use the Measuring Cup to pour the appropriate amount of cold water onto the Heating Plate **(photo B)**.



Use extreme caution when handling the Measuring Cup. There is a sharp Pin for piercing eggs on the bottom of the Cup which may cause injury.

BOILING EGGS



- 3** Place Large Boiling Tray on Body (**photo C**). Place 8 eggs in the designated spots in the tray with the pierced ends pointing up. Do not let the eggs touch the Heating Plate.

Note: When making fewer than a dozen eggs, the Large Boiling Tray or the Small Boiling Tray can be used. If only using the Large Boiling Tray, the Lid can be placed right over the Base Ring without the Small Boiling Tray.

- 4** Place Base Ring over Large Boiling Tray (**photo D**).

BOILING EGGS



- 5 Set Small Boiling Tray on top of Base Ring (**photo E**).
- 6 Place an egg in each of the designated openings in the Small Boiling Tray with the pierced ends pointing up (**photo F**).

BOILING EGGS



- 7 Cover with Lid and plug in Egg Cooker. Press the Power Switch on the Body to start cooking **(photo G)**.
- 8 When the eggs are finished cooking, a chime will sound. Press the Power Switch to silence the chime. Actual cooking time will depend on number of eggs and desired style. Remove the Lid by using the Lid Handle **(photo H)** and remove eggs with heat-resistant tongs. Do not touch the parts with bare hands as they will be hot!



Soak eggs in ice water or run under cold water immediately after removing from the Egg Cooker to stop the cooking process and make peeling easier.

USING THE POACHING TRAYS



- 1 Fill the Measuring Cup with cold water to the Poached/Omelette Line. Pour cold water onto the Heating Plate (**photo A**).
- 2 Place Large Boiling Tray on the Body first and then place the 4-Egg Poaching Tray on top. Grease Poaching Trays with a light coating of cooking oil for easy release. Break an egg into each poaching section (**photo B**).

NOTE!



Never place the Omelette Bowl or Poaching Tray directly on top of the Heating Plate or it will melt. Only place the Omelette Bowl & Poaching Tray on top of the Boiling Tray for cooking.

USING THE POACHING TRAYS



- 3** Place Base Ring over Large Boiling Tray. Then place Small Boiling Tray over Base Ring and set the 3-Egg Poaching Tray on top. Grease the Poaching Tray with a light coating of cooking oil and break an egg into each poaching section (**photo C**).
- 4** Cover with the Lid and plug in the Rapid Egg Cooker (**photo D**). Press the Power button to begin cooking. After a few minutes, a chime will sound indicating that eggs are done cooking. Press the Power Button to silence the chime and power off the Cooker. Use tongs (not hands) to remove the Tray from the Cooker.

USING THE OMELETTE BOWLS



- 1 Fill the Measuring Cup with cold water to the Poached/Omelette Line. Pour cold water onto the Heating Plate **(photo A)**.
- 2 Grease the Omelette Bowl with a light coating of cooking oil. Whisk eggs in a bowl before pouring into Omelette Bowl. Place Large Boiling Tray on the Body and place Omelette Bowl on top **(photo B)**.

NOTE!



Never place the Omelette Bowl or Poaching Tray directly on top of the Heating Plate or it will melt. Only place the Omelette Bowl & Poaching Tray on top of the Boiling Tray for cooking.

USING THE OMELETTE BOWLS



- 3 Place Base Ring on the Body. Cover with the Lid (**photo C**) and plug in the Egg Cooker. Press the Power button to begin cooking. After a few minutes, a chime will sound indicating that eggs are done cooking. Press the Power Button to silence the chime and power off the Cooker. Use tongs (not hands) to remove Omelette Tray from the Cooker. It is normal for eggs to expand while cooking. They will contract once the Lid has been opened.

CHEF TIP!



To make mini omelettes, whisk each egg individually and cook in Poaching Trays (one egg per each poaching section). Four ounces of water on the Heating Plate will make 7 mini omelettes.

USING THE EGG BITE TRAYS



- 1** To make one tray of Egg Bites, fill the measuring cup with cold water to the “6 Medium” marking on the side of the Measuring Cup. To make both trays of Egg Bites, fill the measuring cup with cold water to the “12 Hard” marking on the side of the Measuring Cup. Pour cold water onto the Heating Plate **(photo A)**.
- 2** Grease the molds of the Egg Bite Tray with a light coating of cooking oil for easy release. Place Large Boiling Tray on the Body and place Egg Bite Tray on top. Fill Egg Bite Molds about $\frac{3}{4}$ full with eggs and any additional ingredients **(photo B)**.

USING THE EGG BITE TRAYS



- 3** Place the Base Ring over Large Boiling Tray. Then place the Small Boiling Tray over Base Ring and put the second Egg Bite Tray on top. Grease the second Egg Bite Tray with a light coating of cooking oil and fill Egg Bite Molds about $\frac{3}{4}$ full with ingredients (**photo C**).
- 4** Cover with the Lid and plug in the Egg Cooker. Press the Power Button to begin cooking (**photo D**). After a few minutes, a chime will sound indicating that eggs are done cooking. Press the Power Button to silence the chime and power off the Cooker. Use tongs (not hands) to remove Egg Bite Tray from the Cooker. It is normal for eggs to expand while cooking. Once cool enough to touch, release egg bites from Egg Bite Tray by flipping the Tray over onto a serving plate and popping bites out of molds.

CLEANING & MAINTENANCE



WARNING: During and after use, the appliance will be hot. Do not attempt to clean your Ultimate Express Egg Cooker until the appliance has cooled. Do not submerge the Body in water or other liquids. The Body of the appliance is NOT dishwasher safe.



CLEANING THE EGG COOKER

- Before attempting to clean or move the Egg Cooker, unplug it and allow it to cool completely.
- The Base of the Egg Cooker is NOT dishwasher safe and cannot be submerged in water. It must be hand washed. To clean, use a damp cloth to wipe down the Base and the Heating Plate (**photo A**).
- The Egg Cooker Accessories and Lid are dishwasher safe on the top rack and can also be hand washed using a soap and warm water.
- Before storing, dry all parts thoroughly. To store, place the accessories on the Heating Plate and cover with the Lid.

CLEANING & MAINTENANCE

CLEANING THE HEATING PLATE:

- Your Egg Cooker will not rust. Over time, the Egg Cooker may begin to develop some mineral deposits on the Heating Plate. While this may look like rust, it is merely the residue of natural minerals present in your water.
- To remove residue, clean the Heating Plate with a mild solution of water and vinegar (10 parts water, one part vinegar).
- A “Magic Eraser” sponge can also be used to remove residue from the Heating Plate. To clean, wet the sponge with warm water and gently scrub in a circular motion.

TROUBLESHOOTING

Although the Egg Cooker is simple to use and durable, please refer to the following list if problems occur:

ISSUE	SOLUTION
The Indicator Light does not turn on.	<p>Ensure that the power cord is plugged into the power outlet.</p> <p>Check to make sure the power outlet is operating correctly.</p> <p>Press the power switch (located on the front of your Egg Cooker).</p> <p>Determine if a power failure has occurred in your home, apartment, or building.</p>
The eggs are over or under cooked.	<p>Use the Measuring Cup to determine the appropriate amount of water needed to make your eggs.</p> <p>Refer to the recommended cooking times for soft/runny, medium, and hard boiled eggs.</p> <p>If overcooked, make sure to remove the eggs from the cooker immediately after the chime sounds.</p> <p>Make sure that the Heating Plate, Lid, and accessories are completely dry before adding the appropriate amount of water to the Heating Plate and cooking the eggs.</p> <p>If undercooked, leave eggs in the Egg Cooker for a few extra minutes with the Lid on before serving.</p>



eggs benedict
on page 30!



RECIPE GUIDE



Follow us!

@bydash | recipes, videos, & inspiration

@unprocessyourfood | veg & vegan-friendly meals



CLASSIC DEVILED EGGS

Prep Time: 5-7 minutes • Cook Time: 5 minutes • Serves: 8-10

Ingredients:

12 hard-boiled eggs, cooled
2/3 cup mayonnaise
1/4 cup Dijon-style mustard
1/4 teaspoon salt
Paprika, chives, and dill, to garnish

Directions:

1. To boil eggs, follow the steps on page 12. Once complete, place boiled eggs in a bowl of ice water for 15 minutes. Peel eggs and cut in half lengthwise. Remove the yolks, place in a large bowl, and mash them into a paste with a fork.
2. Mix in the mayonnaise, mustard, and salt. Spoon the mixture into the egg white halves.
3. Place the eggs in the refrigerator until they are ready to be served. When ready to serve, garnish with paprika and freshly cut chives and dill.
4. Serve and enjoy this devilishly delicious dish!



TOMATO & SPINACH FRITTATA

Prep Time: 3-5 minutes • Cook Time: 7-8 minutes • Serves: 1-2

Ingredients:

3 eggs (or 2 egg whites and 2 eggs)
½ cup spinach, chopped
3 cherry tomatoes, halved
3 basil leaves, cut into thin strips
2 tablespoons shredded mozzarella
Salt & pepper to taste

Directions:

1. Fill the Measuring Cup with water to the Omelette/Poached Line and pour onto the Heating Plate.
2. Place the Boiling Tray on the Heating Plate and then sit the lightly greased Omelette Bowl on top.
3. Beat eggs and pour into the Omelette Bowl. Add basil, spinach, mozzarella, and tomatoes to beaten eggs.
4. Cover with the Lid and press the Power Button to begin cooking. Use tongs or a potholder to remove the Omelette Bowl immediately to prevent overcooking.
5. Add salt and pepper to taste. Serve with sourdough toast and voila frittata!



EGGS BENEDICT

Prep Time: 10-15 minutes • *Cook Time:* 10-15 minutes • *Serves:* 3

Ingredients:

For Hollandaise Sauce

6 egg yolks
5 tablespoons lemon juice
⅓ teaspoon ground white pepper

¼ teaspoon Worcestershire sauce
1½ tablespoons water
1½ cup butter, melted
Salt to taste

For Eggs Benedict

6 eggs
1 bunch asparagus, trimmed and boiled
6 strips Canadian-style bacon

3 English muffins, toasted
2 tablespoons butter, softened
Chives or cayenne pepper, to garnish

Directions:

1. To prepare the Hollandaise sauce, fill the bottom of a double boiler part-way with water, ensuring that the water does not touch the bottom of the bowl. On a stovetop, bring water to a gentle simmer.
2. In the top of the double boiler, whisk together egg yolks, lemon juice, white pepper, Worcestershire sauce, and water.
3. Add the melted butter to the egg yolk mixture—1 tablespoon at a time—while whisking yolks constantly. If the sauce becomes too thick, stir in a little hot water. Add salt and continue whisking until fully incorporated. Remove from heat and cover with a lid to keep the sauce warm.
4. To poach eggs, follow directions from Page 16. Once cooked, assemble Eggs Benedict by first buttering the toasted English muffin halves. Place a slice of cooked Canadian-style bacon, a few boiled asparagus spears, a poached egg, and a spoonful of hollandaise sauce on each half.
5. To serve, garnish with chives and/or cayenne pepper and enjoy this brunch classic!



EGG SALAD

Prep Time: 5-8 minutes • **Cook Time:** 5-7 minutes • **Serves:** 8-10

Ingredients:

- 12 hard-boiled eggs, cooled and peeled
- 1-2 stalks celery
- ½ cup mayonnaise
- ¼ cup Dijon-style mustard
- ½ tablespoon salt
- ¼ teaspoon black pepper

Directions:

1. To boil eggs, follow the steps on page 12. Once complete, place boiled eggs in a bowl of ice water for 15 minutes.
2. Peel the eggs and dice finely. Then finely dice celery and mix with eggs.
3. Add mayonnaise, mustard, salt, and pepper. Mix until desired texture is reached.
4. Serve on its own or on multi-grain bread with sliced cucumber. Time to get *egg-cited* for this lunchbox staple!



Chef Tip!

For a healthy twist, you can make this egg salad with half the egg yolks and light or olive oil-based mayonnaise.



BACON GRUYÈRE EGG BITES

Prep Time: 5-10 minutes • Cook Time: 3-5 minutes • Serves: 1

Ingredients:

2-4 slices bacon, diced small
2 eggs
¼ cup cottage cheese
¼ cup Gruyère cheese,
shredded (or cheese of choice)

1 tablespoon cornstarch
Salt & fresh ground black
pepper to taste
Chives, thinly sliced to garnish



Chef Tip!

For a firmer egg bite, fill the measuring cup to the medium or hard level.

Directions:

1. Place a small nonstick skillet on the stove and adjust to medium-high heat.
2. Cook bacon, stirring frequently, until crisp (five to six minutes). Set aside.
3. In a small bowl, combine eggs, cottage cheese, Gruyère cheese, and cornstarch, mixing until well-combined.
4. Pour 3½ tablespoons of water onto the Heating Plate. Lightly grease the Egg Bite Molds in the Egg Bite Tray with cooking oil. Place the Boiling Tray on the Heating Plate, then place the Egg Bite Tray on top of the Boiling Tray. Pour the egg mixture evenly into each Egg Bite Mold.
5. Close the Egg Cooker and cook until chime sounds 3-4minutes.
6. Carefully remove the egg bites and garnish with salt, black pepper, crumbled bacon, and fresh chives.
7. Repeat with remaining mixture.
8. Add all desired toppings and enjoy some bite-sized bacon, egg, and cheese!

MINI OMELETTES

The Poaching Trays are ideal for making customizable mini omelettes. Whisk up to seven eggs and pour mixture evenly into each poaching section (one egg per section). If using egg whites, pour 3 tablespoons of the egg white mixture into each poaching section. Then add preferred toppings, cover, and turn on the Egg Cooker.

LARGE OMELETTE

To make one large omelette, use the Omelette Bowl. Whisk up to three eggs and pour into Omelette Bowl or pour in up to 9 tablespoons of egg whites. Then add preferred toppings, cover, and turn on the Egg Cooker.

OMELETTE IDEAS

- Mushroom, spinach, tomato, and green bell pepper
- Feta cheese, spinach, onion, and red pepper
- Goat cheese and fig
- Sweet corn, salsa, and cheddar cheese
- Tomato, basil, mozzarella, and sausage
- Bell peppers, ham, and cheddar cheese
- Red onion, asparagus, and tomato
- Avocado, bacon, and tomato
- Broccoli, cheddar cheese, mushroom, and tomato
- Swiss cheese, and turkey
- Bleu cheese, pear, and toasted pecans



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage 120V ~ 60Hz

Power Rating 500W

Stock#:

DECB212_20240506_Trilingual_V1

@bydash | bydash.com



DECB212

CUISEUR À ŒUFS ULTIMATE DELUXE

Mode d'emploi | Guide de recettes

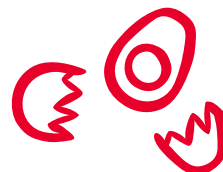


**BIENVENUE
DANS LA FAMILLE
GOURMANDE**

Nous espérons que vous
aimerez nos produits autant
que notre équipe.



CUISEUR À ŒUFS ULTIMATE DELUXE



Mesures de protection importantes	36-37
Pièces et caractéristiques.....	38-39
Utilisation du Cuiseur à œufs Ultimate Deluxe.....	40-41
Bouillir des Œufs	42-45
Utilisation des plateaux à pocher.....	46-47
Utilisation du bol à omelette	48-49
Utilisation des plateaux à bouchées aux œufs.....	50-51
Nettoyage et entretien	52-53
Dépannage	54
Recettes.....	57-65

GARANTIES IMPORTANTES

GARANTIES IMPORTANTES: VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION ET ENTRETIEN

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment:

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment:
- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Retirez tout sac ou emballage de l'appareil avant utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est minutieusement nettoyé avant utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil en dehors de son utilisation prévue. Pour usage ménager uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface stable et sèche.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou d'un four chaud.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas d'enfants utiliser cet appareil. Une étroite surveillance est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la tasse à mesurer, vu qu'elle comporte une tige pointue au fond de la tasse susceptible de blesser.
- Utilisez uniquement des ingrédients autorisés avec cet appareil. Tout autre ingrédient est susceptible de l'endommager.
- Ne posez JAMAIS le plateau à pocher ou le bol à omelette directement sur la plaque chauffante. Posez-les toujours sur le plateau à bouillir.
- Assurez-vous que le couvercle est bien en place avant d'allumer l'appareil.
- Le cuiseur à oeufs deluxe s'allume lorsqu'il est branché et que l'interrupteur d'alimentation a été activé. Lorsque toute l'eau s'est évaporée de la plaque chauffante, un signal sonore retentit et la plaque chauffante s'éteint. Si l'interrupteur n'est pas éteint immédiatement, la plaque chauffante s'allume et s'éteint jusqu'à ce que le cuiseur à oeufs deluxe soit éteint.
- Ne touchez pas la plaque chauffante lorsque le Cuiseur à oeufs. Utilisez les poignées.
- Gardez vos mains ainsi que les ustensiles à distance de la plaque chauffante lorsque vous faites cuire des œufs pour réduire le risque de blessures ou de dommages liés à l'utilisation du cuiseur à oeufs.
- **AVERTISSEMENT!** Le couvercle devient chaud. Lorsque les œufs sont cuits, retirez prudemment le couvercle en le tenant par la poignée. Laissez le couvercle refroidir complètement avec de le toucher ou nettoyer.
- Attention: le couvercle et l'anneau de base deviennent chauds lors de l'utilisation. Lorsque les oeufs sont cuits, retirez délicatement le couvercle par la poignée et l'anneau de base avec une serviette ou un gant de cuisine. Laissez les pièces refroidir complètement avant de les toucher ou de les nettoyer.
- Afin d'éviter les risques de feux, d'électrocution,

GARANTIES IMPORTANTES

ou de dommages corporels, ne mettez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans ou à proximité de l'eau ou d'autres liquides. Le Egg Cooker n'est PAS lavable en machine.

- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre au niveau des bords de tables ou de comptoirs.
 - Évitez d'utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil, car ils pourraient entraîner un feu, une électrocution ou un dommage corporel.
 - Ne posez pas vos mains ou d'autres corps étrangers dans le Egg Cooker lorsqu'il est en marche. Si des aliments se versent sur la plaque chauffante, assurez-vous d'éteindre le Egg Cooker et de le laisser refroidir avant de nettoyer.
 - NE verrouillez PAS le couvercle pendant l'utilisation du Egg Cooker pour éviter d'augmenter le risque de blessures au moment de retirer le couvercle une fois les œufs cuits.
 - ATTENTION: vapeur chaude! Ne placez jamais vos mains ou vos bras sur le trou de vapeur lorsque l'appareil est en marche.
 - Assurez-vous d'éteindre le Egg Cooker avant de retirer les œufs.
 - La base interne ainsi que le contenu (eau et œufs) du Egg Cooker chauffent lorsque ce dernier est en marche. Laissez refroidir avant de le manipuler et/ou nettoyer.
 - Débrancher l'appareil et laissez refroidir avant montage/démontage, déplacement, nettoyage ou entreposage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
 - Lors du nettoyage du corps de l'appareil, ne l'immergez pas dans de l'eau ou d'autres liquides. Essuyez-le plutôt avec un chiffon doux et humide.
- Le Egg Cooker ne va PAS au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon endommagé, une prise endommagée, ou si l'appareil est défaillant, s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. Pour toute inspection, réparation ou ajustement, ramenez l'appareil au détaillant agréé le plus proche.
 - Pour toute question liée à l'entretien autre que le nettoyage, veuillez contacter StoreBound directement au 1-800-898-6970 du lundi au vendredi, ou par courriel à support@bydash.com.
 - StoreBound n'est nullement responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil.
 - Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles.
 - Cet appareil a une fiche polarisée (un des brins est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne s'insère dans la prise électrique que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
 - Un cordon d'alimentation court doit être fourni afin d'éviter le risque d'emmêlement ou de trébuchement lié aux cordons plus longs. Une rallonge peut être utilisée à condition de faire attention. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil. Si l'appareil est connecté à la terre, la rallonge doit être un cordon tripolaire avec prise de terre. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table où elle peut être tirée par un enfant ou source de trébuchement involontaire.

GARANTIES IMPORTANTES: VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION ET ENTRETIEN

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Grand plateau à
bouillir



Petit plateau à
bouillir



2 plateaux à
bouchées aux
œufs en silicone



Bol à omelette



Plateau à pocher
pour 4 œufs



Plateau à pocher pour
3 œufs



Tige

Tasse à mesurer

UTILISATION DU CUISEUR À ŒUFS

POUR DES ŒUFS À LA COQUE MOYENS ET DURS :

Vous trouverez ci-dessous des indications sur les temps de cuisson appropriés pour des œufs froids de grande taille - les œufs extra larges ou géants peuvent nécessiter plus d'eau et de temps pour obtenir les résultats souhaités. Ce cuiseur à œufs est équipé d'un capteur thermique de précision. Lorsqu'il détecte que toute l'eau s'est évaporée de la plaque chauffante, le cuiseur s'arrête de cuire et une sonnerie retentit pour indiquer que la cuisson des œufs est terminée. Bien que le cuiseur s'arrête de cuire lorsque la sonnerie retentit, vous devez appuyer manuellement sur le bouton d'alimentation, sinon la sonnerie continuera à retentir.

STYLE	N° D'ŒUFS	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS
Œuf à la coque	6	2,25 oz.	8 min
	12	1,75 oz.	10 min
Œuf moyen	6	2,75 oz.	11 min
	12	2 oz.	13 min
Œuf dur	6	5 oz.	18 min
	12	3,5 oz.	20 min

REMARQUE!



Pour les altitudes plus élevées, ajoutez jusqu'à 25 % d'eau supplémentaire dans le cuiseur à œufs afin d'obtenir les meilleurs résultats.

UTILISATION DU CUISEUR À ŒUFS

OMELETTES ET ŒUFS Pochés :

Pour les omelettes ou les œufs pochés, remplissez la tasse à mesurer d'eau jusqu'à la ligne Poché/Omelette. Cette ligne s'applique à 7 œufs pochés ou à une omelette composée de 2 à 3 œufs.

MÉLANGER ET ASSORTIR

Le cuiseur à œufs Ultimate Deluxe permet de cuire plusieurs œufs en une seule fois dans différents styles de cuisson. Veuillez vous référer aux instructions suivantes.

COMBINAISON	QUANTITÉ D'EAU
4 œufs pochés + 4 œufs durs	3 onces
7 mini omelettes	4 onces
4 mini omelettes + 4 œufs durs	4 onces



Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la tasse à mesurer. Le fond de la tasse comporte une tige acérée qui peut provoquer des blessures.

BOUILLIR DES ŒUFS



- 1** Assurez-vous de débrancher le cuiseur à œufs rapide avant de le mettre en marche. Percez le bout le plus gros de chaque œuf au moyen de la tige fixée au fond de la tasse à mesurer **(photo A)**.
- 2** Déterminez le mode de cuisson voulu et utilisez la tasse à mesurer pour verser la quantité appropriée d'eau froide sur la plaque chauffante **(photo B)**.



Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la tasse à mesurer. Le fond de la tasse comporte une tige acérée pour percer les œufs qui peut provoquer des blessures.

BOUILLIR DES ŒUFS



- 3** Placez le grand plateau à bouillir sur le corps (**photo C**). Placez 8 œufs dans les emplacements prévus à cet effet sur le plateau, les extrémités percées vers le haut. Ne laissez pas les œufs toucher la plaque chauffante.

Remarque : Lorsque vous préparez moins d'une douzaine d'œufs, vous pouvez utiliser le grand plateau de cuisson ou le petit plateau de cuisson. Si vous n'utilisez que le grand plateau à bouillir, le couvercle peut être placé directement sur l'anneau de base sans le petit plateau à bouillir.

- 4** Placez l'anneau de base au-dessus du grand plateau à bouillir (**photo D**).

BOUILLIR DES ŒUFS



- 5** Placez le petit plateau à bouillir sur l'anneau de base (**photo E**).
- 6** Placez un œuf dans chacune des ouvertures prévues à cet effet dans le petit plateau à bouillir, avec les extrémités les plus grosses des œufs dirigées vers le haut (**photo F**).

BOUILLIR DES ŒUFS



- 7 Couvrez à l'aide du couvercle et branchez le cuiseur à œufs. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation sur le corps pour démarrer la cuisson (**photo G**).
- 8 Lorsque les œufs sont cuits, une sonnerie retentit. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour faire taire la sonnerie. Le temps de cuisson réel dépend du nombre d'œufs et du style souhaité. Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle (**photo H**) et retirez les œufs à l'aide de pinces résistantes à la chaleur. Ne touchez pas les pièces à mains nues car elles sont chaudes!



Trempez les œufs dans de l'eau glacée ou passez-les sous de l'eau froide dès que vous les retirez du cuiseur à œufs rapide pour arrêter la cuisson et faciliter l'écaillage.

UTILISATION DES PLATEAUX À POCHER



- 1 Remplissez la tasse à mesurer d'eau jusqu'à la ligne Omelette/Poché. Versez de l'eau froide dans la plaque chauffante **(photo A)**.
- 2 Placez d'abord le grand plateau à bouillir sur le corps, puis placez le plateau à pocher de 4 œufs par-dessus. Graissez les plateaux de pochage avec une légère couche d'huile de cuisson pour faciliter le démoulage. Cassez un œuf dans chaque section à pocher **(photo B)**.

REMARQUE!



Ne placez jamais le bol à omelette ou le plateau à pocher directement sur la plaque chauffante, car il fondrait. Placez uniquement le bol à omelette et le plateau à pocher sur le plateau à bouillir pour la cuisson.

UTILISATION DES PLATEAUX À POCHER



- 3** Placez l'anneau de base sur le grand plateau à bouillir. Placez ensuite le petit plateau à bouillir sur l'anneau de base et placez le plateau à pocher pour 3 œufs sur le dessus. Graissez le plateau de pochage avec une légère couche d'huile de cuisson et cassez un œuf dans chaque section de pochage (**photo C**).
- 4** Couvrez à l'aide du couvercle et branchez le cuiseur à œufs rapide (**photo D**). Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson. Après quelques minutes, une sonnerie retentit pour indiquer que la cuisson des œufs est terminée. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour faire taire la sonnerie et éteindre le cuiseur. Utilisez des pinces (pas les mains) pour retirer le plateau du cuiseur.

UTILISATION DES BOLS À OMELETTE



- 1 Remplissez la tasse à mesurer d'eau jusqu'à la ligne Omelette/Poché. Versez de l'eau froide dans la plaque chauffante (**photo A**).
- 2 Graissez le bol à omelette avec une légère couche d'huile de cuisson. Fouettez les œufs dans un bol avant de les verser dans le bol à omelette. Placez le grand plateau à bouillir sur le corps et le bol à omelette sur le dessus (**photo B**).

REMARQUE!



Ne placez jamais le bol à omelette ou le plateau à pocher directement sur la plaque chauffante, car il fondrait. Placez uniquement le bol à omelette et le plateau à pocher sur le plateau à bouillir pour la cuisson.

UTILISATION DES BOLS À OMELETTE



- 3** Placez l'anneau de base sur le corps. Couvrez à l'aide du couvercle (**photo C**) et branchez le cuiseur à œufs. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson. Après quelques minutes, une sonnerie retentit pour indiquer que la cuisson des œufs est terminée. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour faire taire la sonnerie et éteindre le cuiseur. Utilisez des pinces (pas les mains) pour retirer plateau à omelettes du cuiseur. Il est normal que les œufs prennent du volume pendant la cuisson. Ils le perdront une fois le couvercle ouvert.



Pour faire des mini omelettes, fouettez chaque œuf individuellement et faites-les cuire dans des plateaux à pocher (un œuf par section à pocher). Quatre onces d'eau sur la plaque chauffante permettent de réaliser 7 mini omelettes.

UTILISATION DES PLATEAUX À BOUCHÉES AUX ŒUFS



- 1 Remplissez la tasse à mesurer d'eau froide jusqu'à la marque « Moyen » sur le côté « 1-3 œufs » de la tasse à mesurer (**photo A**).
- 2 Graissez les moules du plateau à bouchées aux œufs avec une légère couche d'huile de cuisson pour faciliter le démoulage. Placez le grand plateau de cuisson sur le corps et placez le plateau à bouchées aux œufs sur le dessus. Remplissez les moules à bouchées d'environ $\frac{3}{4}$ de leur capacité avec les œufs et les ingrédients supplémentaires (**photo B**).

UTILISATION DES PLATEAUX À BOUCHÉES AUX ŒUFS



- 3** Placez l'anneau de base sur le grand plateau à bouillir. Placez ensuite le petit plateau à bouillir sur l'anneau de base et placez le deuxième plateau à bouchées aux œufs par-dessus. Graissez le deuxième plateau à bouchées avec une légère couche d'huile de cuisson et remplissez les moules à bouchées d'environ $\frac{3}{4}$ des ingrédients (**photo C**).
- 4** Couvrez à l'aide du couvercle et branchez le cuiseur à œufs. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson (**photo D**). Après quelques minutes, une sonnerie retentit pour indiquer que la cuisson des œufs est terminée. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour faire taire la sonnerie et éteindre le cuiseur. Utilisez des pinces (pas les mains) pour retirer le plateau à œufs du cuiseur. Il est normal que les œufs prennent du volume pendant la cuisson. Une fois que les bouchées sont suffisamment froides pour être touchées, les démoulez en les retournant sur un plat de service et en les faisant sortir des moules.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : l'appareil sera chaud pendant et après utilisation. Ne nettoyez le cuiseur à œufs Ultimate Express que lorsqu'il a refroidi. Ne plongez pas le corps dans de l'eau ou tout autre liquide. Le corps de l'appareil NE va PAS au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU CUISEUR À ŒUFS

- Avant de nettoyer ou de déplacer le cuiseur à œufs, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.
- La base du cuiseur à œufs n'est PAS lavable au lave-vaisselle et ne peut pas être immergée dans l'eau. Elle doit être lavée à la main. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide pour essuyer la base et la plaque chauffante (**photo A**).
- Les accessoires et le couvercle du cuiseur à œufs peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Ils peuvent également être lavés à la main avec du savon et de l'eau tiède.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger. Pour ranger les accessoires, placez-les sur la plaque chauffante et couvrez-les avec le couvercle.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE :

- Votre cuiseur à œufs ne rouille pas. Au fil du temps, des dépôts minéraux peuvent apparaître sur la plaque chauffante du cuiseur à œufs. Ils ressemblent à de la rouille, mais ne sont que de simples résidus de minéraux naturellement présents dans l'eau.
- Pour éliminer les résidus, nettoyez la plaque chauffante avec une solution douce d'eau et de vinaigre (10 volumes d'eau, 1 volume de vinaigre).
- Une éponge « Magic Eraser » peut également être utilisée pour enlever les résidus de la plaque chauffante. Pour nettoyer, mouiller l'éponge avec de l'eau chaude et frotter délicatement en effectuant des mouvements circulaires.

DÉPANNAGE

Bien que votre cuiseur à œufs soit simple à utiliser et durable, veuillez vous référer à la liste suivante en cas de problème :

PROBLÈME	SOLUTION
Le voyant lumineux ne s'allume pas.	<p>Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché sur la prise de courant.</p> <p>Vérifiez que la prise de courant fonctionne normalement.</p> <p>Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (situé à l'avant de votre cuiseur à œufs).</p> <p>Vérifiez si une panne d'électricité s'est produite dans votre maison, appartement ou immeuble.</p>
Les œufs sont trop ou pas assez cuits.	<p>Au moyen de la tasse à mesurer, déterminez la quantité appropriée d'eau nécessaire à la cuisson de vos œufs.</p> <p>Reportez-vous aux temps de cuisson recommandés pour les œufs mous/coulants, moyens et durs.</p> <p>Si les œufs sont trop cuits, veillez à les retirer du cuiseur immédiatement après la sonnerie.</p> <p>Vérifiez que la plaque chauffante, le couvercle et les accessoires sont complètement secs avant d'ajouter la quantité d'eau appropriée dans la plaque chauffante et de faire cuire les œufs.</p> <p>Si les œufs ne sont pas assez cuits, laissez-les dans le cuiseur à œufs pendant quelques minutes supplémentaires avec le couvercle avant de les servir.</p>



œufs bénédicte
à la page 60!



GUIDE DE RECETTES



Abonnez-vous!

@bydash | recettes, vidéos et inspiration

@unprocessyourfood | repas végétariens et végétaliens



ŒUFS FARCIS CLASSIQUES

Temps de prép. : 5 à 7 minutes • *Temps de cuisson* : 5 minutes • *Portions* : 8-10

Ingrédients :

12 œufs durs, refroidis

$\frac{2}{3}$ tasse de mayonnaise

$\frac{1}{4}$ tasse de moutarde de Dijon

$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel

Paprika, ciboulette, et/ou aneth, pour garnir

Instructions :

1. Pour faire bouillir des œufs, suivez les étapes à la page 12. Une fois l'opération terminée, placez les œufs durs dans un bol d'eau glacée pendant 15 minutes. Écalez les œufs et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez les jaunes, mettez-les dans un grand bol et travaillez-les avec une fourchette pour en faire une pâte.
2. Ajoutez-y la mayonnaise, la moutarde et le sel. Répartissez le mélange dans les moitiés de blanc d'œuf à l'aide d'une cuillère.
3. Mettez les œufs au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient prêts à servir. Au moment de servir, garnissez de paprika, de ciboulette et d'aneth fraîchement coupés.
4. Servez et savourez ce plat farci délicieux!



FRITTATA AUX TOMATES et AUX ÉPINARDS

Temps de prép. : 3 à 5 minutes • *Temps de cuisson* : 7 à 8 minutes • *Portions* : 1-2

Ingrédients :

3 œufs (ou 2 blancs d'œufs et 2 œufs)
½ tasse d'épinards, hachés
3 tomates cerises, coupées en deux
3 feuilles de basilic hachées finement
2 c. à table de mozzarella râpée
Sel et poivre, au goût

Instructions :

1. Remplissez la tasse à mesurer d'eau jusqu'au repère Omelette/Poché et versez l'eau dans la plaque chauffante.
2. Placez la plaque à bouillir sur la plaque chauffante et poser dessus le bol à omelette légèrement graissé.
3. Battez les œufs et versez dans le bol à omelette. Ajoutez le basilic, les épinards, la mozzarella et les tomates aux œufs battus.
4. Couvrez avec le couvercle et appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson. Utilisez des pinces ou une manique pour retirer le bol à omelette immédiatement afin d'éviter une cuisson excessive.
5. Ajoutez le sel et le poivre, au goût. Servez avec des toasts au levain et voilà la frittata!



ŒUFS BÉNÉDICTE

Temps de prép. : 10 à 15 minutes • *Temps de cuisson* : 10 à 15 minutes • *Portions* : 3

Ingrédients :

Pour la sauce hollandaise

6 jaunes d'œufs
5 c. à table de jus de citron
⅓ c. à thé de poivre blanc moulu
¼ c. à thé de sauce Worcestershire
1½ c. à table d'eau
1½ tasse de beurre, fondu
Sel, au goût

Pour les œufs

6 œufs
1 botte d'asperges, parées et bouillies
6 tranches de bacon canadien
3 muffins anglais grillés
2 c. à table de beurre, ramolli
Ciboulette ou poivre de Cayenne, pour la garniture

Instructions :

1. Pour préparer la sauce hollandaise, remplir le fond d'un bain-marie à moitié avec de l'eau, en veillant à ce que l'eau ne touche pas le fond du bol. Sur la cuisinière, porter l'eau à un léger frémissement.
2. Dans la partie supérieure du bain-marie, mélanger au fouet les jaunes d'œufs, le jus de citron, le poivre blanc, la sauce Worcestershire et l'eau.
3. Ajoutez le beurre fondu au mélange de jaune d'œuf, 1 c. à table à la fois, tout en remuant les jaunes. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau chaude en remuant. Ajoutez le sel et continuez de tourner jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Retirez du feu et refermez le couvercle pour garder la sauce au chaud.

4. Pour pocher des œufs, suivez les instructions de la page 16. Une fois les œufs bénédictins cuits, les assembler en beurrant d'abord les moitiés de muffin anglais grillées. Mettez une tranche de bacon canadien, quelques pointes d'asperge, un œuf poché et une cuillerée de sauce hollandaise sur chaque moitié.
5. Pour servir, garnissez de ciboulette et/ou de poivre de Cayenne et savourer ce classique du brunch!





BOUCHÉES AUX ŒUFS BACON ET GRUYÈRE

Temps de prép. : 5 à 10 minutes • *Temps de cuisson* : 3 à 5 minutes • *Portions* : 1

Ingrédients :

2-4 tranches de bacon, coupées en petits dés
2 œufs
¼ tasse de fromage cottage
¼ tasse de fromage Gruyère, râpé (ou fromage au choix)
1 c. à table de fécule de maïs
Sel et poivre fraîchement moulus, au goût
Ciboulette, finement tranchée pour décorer



Conseil de chef!

Pour un œuf plus ferme, remplissez la tasse à mesurer jusqu'au niveau moyen ou dur.

Instructions :

1. Placez une petite poêle antiadhésive sur la cuisinière et réglez à feu moyen-vif.
2. Faites cuire le bacon, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit croustillant (cinq à six minutes). Mettre de côté.
3. Dans un petit bol, mélangez les œufs, le fromage blanc, le Gruyère et la fécule de maïs, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Versez 3½ c. à table d'eau dans la plaque chauffante. Graisser légèrement les moules à bouchées aux œufs dans le plateau à bouchées aux œufs avec de l'huile de cuisson. Posez le plateau à bouillir sur la plaque chauffante, puis placez le plateau à bouchées aux œufs sur le plateau à bouillir. Versez uniformément le mélange d'œufs dans chaque moule à bouchées aux œufs.

5. Fermez le cuiseur à œufs et faites cuire jusqu'à ce que la sonnerie retentit 3-4 minutes.
6. Retirez délicatement les bouchées aux œufs et les garnir de sel, de poivre noir, de bacon émietté et de ciboulette fraîche.
7. Répétez avec le reste du mélange.
8. Ajoutez toutes les garnitures souhaitées et savourez des bouchées de bacon, d'œuf et de fromage!



SALADE AUX ŒUFS

Temps de prép. : 5 à 8 minutes • *Temps de cuisson* : 5 à 7 minutes • *Portions* : 8-10

Ingrédients :

- 12 œufs durs, refroidis et écalés
- 1-2 branches de céleri
- ½ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de moutarde de Dijon
- ½ c. à table de sel
- ¼ c. à thé de poivre noir

Instructions :

1. Pour faire bouillir des œufs, suivez les étapes à la page 12. Une fois l'opération terminée, placez les œufs durs dans un bol d'eau glacée pendant 15 minutes.
2. Écalez les œufs et coupez-les en petits dés. Coupez ensuite le céleri en petits dés et mélangez-les aux œufs.
3. Ajoutez la mayonnaise, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez la texture souhaitée.
4. Servez tel quel ou sur du pain multicéréales avec des tranches de concombre. Il est temps de vous « egg »-citer pour cet incontournable de la boîte à lunch!



Conseil de chef!

Pour une version plus saine, vous pouvez préparer cette salade d'œufs en utilisant la moitié des jaunes d'œufs et une mayonnaise légère ou à base d'huile d'olive.

AUTRES IDÉES DE RECETTES

MINI OMELETTES

Les plateaux de pochage sont idéaux pour préparer des mini omelettes personnalisables. Battez jusqu'à sept œufs et versez le mélange uniformément dans chaque section de pochage (un œuf par section). Si vous utilisez des blancs d'œuf, versez 3 c. à table du mélange de blancs d'œuf dans chaque section à pocher. Ajoutez ensuite vos garnitures, couvrez et mettez le cuiseur à œufs en marche.

GRANDE OMELETTE

Pour préparer une grande omelette, utilisez le bol à omelette. Battez jusqu'à trois œufs et versez-les dans le bol à omelette ou versez jusqu'à 9 c. à table de blancs d'œufs. Ajoutez ensuite vos garnitures, couvrez et mettez le cuiseur à œufs en marche.

IDÉES D'OMELETTE

- Champignon, épinard, tomate et poivron vert
- Feta, épinard, oignon et poivron rouge
- Fromage de chèvre et figue
- Maïs sucré, salsa et fromage cheddar
- Tomate, basilic, mozzarella et saucisse
- Poivron, jambon et fromage cheddar
- Oignon rouge, asperge et tomate
- Avocat, bacon et tomate
- Brocoli, fromage cheddar, champignon et tomate
- Fromage suisse et dinde
- Fromage bleu, poire et noix de pécan grillées



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension 120V ~ 60Hz

Puissance nominale 500W

N° stock :

DECB212_20240506_Trilingual_V1

@bydash | bydash.com



DEC212

COCEDOR DE HUEVOS DELUXE ULTIMATE

Manual de instrucciones | Guía de recetas



**BIENVENIDO
A LA FAMILIA
FOODIE**
Esperamos que *adore*
nuestros productos tanto
como nuestro equipo. 





COCEDOR DE HUEVOS DELUXE ULTIMATE

Medidas de seguridad importantes	70-71
Piezas y características.....	72-73
Uso del cocedor de huevos deluxe ultimate.....	74-75
Cocer huevos.....	76-79
Uso de las bandejas de escalfado	80-81
Uso del molde para omeletes	82-83
Uso de las bandejas para bocados de huevo	84-85
Limpieza y mantenimiento.....	86-87
Resolución de problemas	88
Recetas.	91-99

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES Y EL MANUAL DE CUIDADO

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, que incluyen:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar.
- Retire todas las bolsas y los materiales de embalaje del aparato antes de usarlo.
- Nunca deje el aparato desatendido al usarlo.
- Asegúrese de que el aparato esté totalmente limpio antes de usarlo.
- No utilice el aparato para un fin distinto al previsto. Solo para uso doméstico. No use este aparato al aire libre.
- Utilice el aparato únicamente en una superficie estable y seca.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas caliente, un quemador eléctrico caliente o un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en el uso del aparato de forma responsable y que comprendan los peligros que conlleva su uso.
- Este aparato no es un juguete. No deje que los niños utilicen este aparato. Se requiere supervisión estrecha cuando algún aparato de cocina es utilizado por o cerca de niños.
- Extreme las precauciones al manipular la taza medidora, ya que contiene una punta afilada en la parte inferior que puede causar lesiones.
- Utilice únicamente ingredientes aprobados con este aparato. Otros ingredientes pueden dañar el aparato.
- No coloque NUNCA la bandeja de escalfado o el molde para omeletes directamente sobre la placa de cocción. Colóquelos siempre encima de la bandeja para cocer.
- Asegúrese de que la tapa esté colocada en forma segura antes de encender el aparato.
- El cocedor de huevos deluxe se encenderá cuando esté enchufado y se haya accionado el interruptor de encendido. Cuando se haya evaporado toda el agua de la placa de cocción, sonará un timbre y la placa se apagará. Si el interruptor no se apaga inmediatamente, la placa de cocción se encenderá y apagará hasta que se apague el cocedor de huevos deluxe.
- No toque la placa de cocción mientras el cocedor de huevos está caliente. Utilice las asas.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de la placa de cocción mientras cocina los huevos para reducir el riesgo de sufrir lesiones o de que se produzcan daños en el cocedor de huevos.
- ¡Advertencia! La tapa se calienta. Cuando los huevos estén listos, quite con cuidado la tapa sujetándola por el asa. Deje que la tapa se enfríe completamente antes de tocarla o limpiarla.
- Advertencia: La tapa y el anillo de base se calientan durante el uso. Cuando los huevos estén listos, quite con cuidado la tapa sujetándola por el asa, y quite el anillo de base con la ayuda de una toalla o una manopla para horno. Deje que las piezas se enfríen completamente antes de tocarlas o limpiarlas.
- Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no coloque el

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

cable, el enchufe ni el aparato cerca de agua u otros líquidos. [El cocedor de huevos] NO es apto para el lavavajillas.

- No deje que el cable toque superficies calientes o cuelgue por el borde de mesas o mesones.
- No use accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato, ya que esto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No ponga las manos ni introduzca otros objetos extraños en el cocedor de huevos mientras esté en funcionamiento. Si se derrama comida sobre la placa de cocción, asegúrese de que el cocedor de huevos esté apagado y se haya enfriado antes de limpiarlo.
- NO coloque la tapa en la posición de bloqueo mientras utiliza el cocedor de huevos, ya que esto aumentará el riesgo de lesión al quitar la tapa una vez que los huevos estén listos.
- ADVERTENCIA: ¡Vapor caliente! Nunca coloque sus manos o brazos sobre la ventilación de vapor mientras el aparato está en uso.
- Asegúrese de que el cocedor de huevos está apagado antes de sacar los huevos.
- La base interna y el contenido (agua y huevos) del cocedor de huevos se calientan durante el uso. Deje que se enfríen antes de manipularlos y/o de limpiar.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de montaje/desmontaje, moverlo, limpiarlo, guardarlo y cuando no esté en uso. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de él para sacarlo del tomacorriente. No tire nunca del cable de alimentación.
- Al limpiar la carcasa del aparato, no la sumerja en agua ni en ningún otro líquido. El cocedor de huevos NO es apto para el lavavajillas.
- No use este aparato con un cable o un enchufe dañado, ni después de una avería, si se cae o si se daña de alguna manera. Devuelva este aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
- Para realizar un mantenimiento que no sea de limpieza, comuníquese directamente con StoreBound al 1-800-898-6970 de lunes a viernes o por correo electrónico a support@bydash.com.
- StoreBound no se hace responsable de los daños causados por el uso inadecuado del aparato.
- El uso inadecuado del aparato puede causar daños en la propiedad o incluso lesiones personales.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe puede introducirse en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no se puede introducir totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún no puede introducirse, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien se enrede o tropiece con un cable más largo. Hay un cable de extensión disponible y puede usarse si se tiene cuidado en su uso. Si se usa un cable de extensión, la clasificación eléctrica indicada de dicho cable debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato. Si el aparato cuenta con conexión a tierra, se debe usar un cable de tres hilos con conexión a tierra. El cable de extensión no debe colgar de un mesón o una mesa donde niños podrían tirarlo o podría presentar un riesgo de tropiezo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES Y EL MANUAL DE CUIDADO

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Bandeja para cocer grande



Bandeja para cocer pequeña



2 bandejas de silicona para bocados de huevo



Molde para omeletes



Bandeja de escalfado para 4 huevos



Bandeja de escalfado para 3 huevos



Punta

Taza medidora

USO DEL COCEDOR DE HUEVOS

HUEVOS PASADOS POR AGUA, COCIDOS MEDIOS Y DUROS:

A continuación se indican los tiempos de cocción adecuados para los huevos grandes fríos, teniendo en cuenta que los huevos de gran tamaño o gigantes pueden requerir más agua y tiempo para lograr los resultados deseados. Este cocedor de huevos está equipado con un sensor térmico de precisión. Cuando detecte que se ha evaporado toda el agua de la placa de cocción, detendrá la cocción y sonará un timbre para indicar que los huevos han terminado de cocerse. Aunque el cocedor dejará de cocer cuando suene el timbre, es necesario pulsar manualmente el botón de encendido o el timbre seguirá sonando.

ESTILO	NÚM. DE HUEVOS	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO
Pasado por agua	6	2.25 oz. (67 ml)	8 min.
	12	1.75 oz. (52 ml)	10 min.
Huevo cocido medio	6	2.75 oz. (81 ml)	11 min.
	12	2 oz. (59 ml)	13 min.
Huevo duro	6	5 oz. (148 ml)	18 min.
	12	3.5 oz. (104 ml)	20 min.

¡AVISO!



En zonas situadas mayor altitud, añadir hasta un 25 % más de agua al cocedor de huevos para garantizar los mejores resultados.

USO DEL COCEDOR DE HUEVOS

OMELETES Y HUEVOS ESCALFADOS:

Para omeletes y huevos escalfados, llene la taza medidora con agua hasta la línea Poached/Omelette (huevos escalfados/omeletes). Esta línea es adecuada para 7 huevos escalfados u omeletes de 2-3 huevos.

MEZCLAR Y COMBINAR

El cocedor de huevos deluxe ultimate permite preparar huevos cocidos de distinto tipo al mismo tiempo. Consulte las indicaciones siguientes.

COMBINACIÓN	CANTIDAD DE AGUA
4 huevos escalfados + 4 huevos pasados por agua	3 onzas (89 ml)
7 omeletes pequeñas	4 onzas (118 ml)
4 omeletes pequeñas + 4 huevos duros	4 onzas (118 ml)



Extreme las precauciones al manipular la taza medidora. Hay una punta afilada en la parte inferior de la taza que puede causar lesiones.

COCER HUEVOS



- 1** Asegúrese de que el cocedor de huevos está desenchufado antes de comenzar. Perfore el extremo más grande de cada huevo con la punta situada en el fondo de la taza medidora **(foto A)**.
- 2** Determine el tipo de cocción que desea y utilice la taza medidora para verter la cantidad adecuada de agua fría en la placa de cocción **(foto B)**.



Extreme las precauciones al manipular la taza medidora. Hay una punta afilada para perforar los huevos en la parte inferior de la taza que puede causar lesiones.

COCER HUEVOS



- 3** Coloque la bandeja para cocer grande en el cuerpo del cocedor (**foto C**). Coloque 8 huevos en los lugares designados de la bandeja con los extremos perforados hacia arriba. No deje que los huevos toquen la placa de cocción.

Nota: Si prepara menos de una docena de huevos, puede utilizar la bandeja para cocer grande o la bandeja para cocer pequeña. Si solo utiliza la bandeja para cocer grande, la tapa puede colocarse directamente sobre el anillo de base sin la bandeja para cocer pequeña.

- 4** Coloque el anillo de base sobre la bandeja para cocer grande (**foto D**).

COCER HUEVOS



- 5** Coloque la bandeja para cocer pequeña encima del anillo de base (**foto E**).
- 6** Coloque un huevo en cada una de las aberturas designadas de la bandeja para cocer pequeña con los extremos perforados hacia arriba (**foto F**).

COCER HUEVOS



- 7 Cubra con la tapa y enchufe el cocedor de huevos. Presione el interruptor de encendido en el cocedor para comenzar la cocción **(foto G)**.
- 8 Cuando los huevos terminen de cocerse, sonará un timbre. Pulse el interruptor de encendido para silenciar el timbre. El tiempo real de cocción dependerá del número de huevos y del estilo deseado. Retire la tapa utilizando el asa **(foto H)** y saque los huevos con unas pinzas resistentes al calor. ¡No toque las piezas con las manos desnudas, ya que estarán calientes!



Sumerja los huevos en agua con hielo o páselos por agua fría inmediatamente después de sacarlos del cocedor de huevos para detener el proceso de cocción y facilitar el pelado.

USO DE LAS BANDEJAS DE ESCALFADO



- 1** Llene la taza medidora con agua fría hasta la línea Poached/Omelette (huevos escalfados/omeletes). Vierta agua fría sobre la placa de cocción (foto A).
- 2** Coloque primero la bandeja para cocer grande sobre el cuerpo del cocedor y, sobre ella, la bandeja de escalfado para 4 huevos. Engrase las bandejas de escalfado con una ligera capa de aceite de cocina para que los huevos se desprendan fácilmente. Rompa un huevo en cada sección de escalfado (foto B).

¡AVISO!



No coloque nunca el molde para omeletes o la bandeja de escalfado directamente encima de la placa de cocción, pues se derretirá. Para cocinar, coloque el molde para omeletes y la bandeja de escalfado sólo encima de la bandeja para cocer.

USO DE LAS BANDEJAS DE ESCALFADO



- 3** Coloque el anillo de base sobre la bandeja para cocer grande. A continuación, coloque la bandeja para cocer pequeña sobre el anillo de base y ponga encima la bandeja de escalfado para 3 huevos. Engrase la bandeja de escalfado con una ligera capa de aceite de cocina y rompa un huevo en cada sección de escalfado **(foto C)**.
- 4** Cubra con la tapa y enchufe el cocedor rápido de huevos **(foto D)**. Pulse el botón de encendido para empezar a cocer. Transcurridos unos minutos, sonará un timbre para indicar que los huevos han terminado de cocerse. Pulse el botón de encendido para silenciar el timbre y apagar el cocedor. Utilice unas pinzas (no las manos) para retirar la bandeja del cocedor.

USO DEL MOLDE PARA OMELETES



- 1** Llene la taza medidora con agua fría hasta la línea Poached/Omelette (huevos escalfados/omeletes). Vierta agua fría sobre la placa de cocción (**foto A**).
- 2** Engrase el molde para omeletes con una ligera capa de aceite de cocina. Bata los huevos en un bol antes de verterlos en el molde para omeletes. Coloque la bandeja para cocer grande sobre el cuerpo del cocedor y ponga encima el molde para omeletes (**foto B**).

¡AVISO!



No coloque nunca el molde para omeletes o la bandeja de escalfado directamente encima de la placa de cocción, pues se derretirá. Para cocinar, coloque el molde para omeletes y la bandeja de escalfado sólo encima de la bandeja para cocer.

USO DEL MOLDE PARA OMELETES



- 3** Coloque el anillo de base en el cuerpo del cocedor. Cubra con la tapa (foto C) y enchufe el cocedor de huevos. Pulse el botón de encendido para empezar a cocer. Transcurridos unos minutos, sonará un timbre para indicar que los huevos han terminado de cocerse. Pulse el botón de encendido para silenciar el timbre y apagar el cocedor. Utilice unas pinzas (no las manos) para retirar el molde para omeletes del cocedor. Es normal que los huevos se expandan durante la cocción. Se contraerán al abrir la tapa.



Para preparar omeletes pequeñas, bata cada huevo individualmente y cocínelos en las bandejas de escalfado (un huevo por cada sección de escalfado). Con 4 onzas (118 ml) de agua en la placa de cocción se pueden hacer 7 omeletes pequeñas.

USO DE LAS BANDEJAS PARA BOCADOS DE HUEVO



- 1 Llene la taza medidora hasta la marca "Medium" (medios) del lado "1-3 Eggs" (1-3 huevos) **(foto A)**.
- 2 Engrase los moldes de la bandeja para bocados de huevo con una ligera capa de aceite de cocina para que se desprendan fácilmente. Coloque la bandeja para cocer grande sobre el cuerpo del cocedor y ponga encima la bandeja para bocados de huevo. Llene los moldes para bocados de huevo aproximadamente hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con los huevos y cualquier ingrediente adicional **(foto B)**.

USO DE LAS BANDEJAS PARA BOCADOS DE HUEVO



- 3** Coloque el anillo de base sobre la bandeja para cocer grande. A continuación, coloque la bandeja para cocer pequeña sobre el anillo de base y ponga encima la segunda bandeja para bocados de huevo. Engrase la segunda bandeja para bocados de huevo con una ligera capa de aceite de cocina y llene los moldes para bocados de huevo hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con los ingredientes (**foto C**).
- 4** Cubra con la tapa y enchufe el cocedor de huevos. Pulse el botón de encendido para empezar a cocer (**foto D**). Transcurridos unos minutos, sonará un timbre para indicar que los huevos han terminado de cocerse. Pulse el botón de encendido para silenciar el timbre y apagar el cocedor. Utilice unas pinzas (no las manos) para retirar la bandeja para bocados de huevo del cocedor. Es normal que los huevos se expandan durante la cocción. Una vez que se hayan enfriado lo suficiente como para tocarlos, retire los bocados de huevo de la bandeja volteándola sobre un plato de servir y sacando los bocados de los moldes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA: Este aparato estará caliente durante y después del uso. No intente limpiar el cocedor de huevos deluxe ultimate hasta que se haya enfriado. No sumerja el cuerpo del cocedor en agua ni en ningún otro líquido. El cuerpo del aparato no es apto para el lavavajillas.



LIMPIEZA DEL COCEDOR DE HUEVOS

- Antes de intentar limpiar o mover el cocedor de huevos, desenchúfelo y deje que se enfríe completamente.
- La base del cocedor de huevos NO es apta para el lavavajillas y no puede sumergirse en agua. Debe lavarse a mano. Para limpiar, pase un paño húmedo por la base y la placa de cocción **(foto A)**.
- Los accesorios y la tapa del cocedor de huevos pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas, y también pueden lavarse a mano con jabón y agua templada.
- Antes de guardar el aparato, seque bien todas las piezas. Para guardarlos, coloque los accesorios sobre la placa de cocción y cúbralos con la tapa.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN:

- El cocedor de huevos no se oxida. Con el tiempo, es posible que se formen depósitos minerales en la placa de cocción. Aunque esto pueda parecer óxido, es meramente el residuo de minerales naturales presentes en el agua.
- Para eliminar los residuos, limpie la placa de cocción con una solución diluida de agua y vinagre (10 partes de agua, una parte de vinagre).
- También se puede utilizar una esponja “Magic Eraser” para eliminar los residuos de la placa de cocción. Para limpiarla, humedezca la esponja con agua tibia y frote suavemente con movimientos circulares.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque el cocedor de huevos es fácil de usar y resistente, consulte la lista a continuación en caso de que surjan problemas:

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La luz indicadora no se enciende.	<p>Asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado al tomacorriente.</p> <p>Compruebe que el tomacorriente funciona correctamente.</p> <p>Pulse el interruptor de encendido (situado en la parte frontal del cocedor de huevos).</p> <p>Determine si se ha producido un corte del suministro eléctrico en su hogar, apartamento o edificio.</p>
Los huevos están demasiado o poco hechos.	<p>Utilice la taza medidora para determinar la cantidad adecuada de agua necesaria para preparar los huevos.</p> <p>Consulte los tiempos de cocción recomendados para preparar huevos pasados por agua, medios y duros.</p> <p>Si se hacen demasiado, asegúrese de retirar los huevos del cocedor inmediatamente después de que suene el timbre.</p> <p>Asegúrese de que la placa de cocción, la tapa y los accesorios estén completamente secos antes de añadir la cantidad adecuada de agua a la placa de cocción y cocer los huevos.</p> <p>Si están poco hechos, deje los huevos en el cocedor de huevos unos minutos más con la tapa puesta antes de servirlos.</p>



¡huevos benedict
en la página 94!



GUÍA DE RECETAS



¡Síguenos!

@bydash | recetas, videos e inspiración

@unprocessyourfood | comidas con sello vegano
y vegetariano



HUEVOS RELLENOS CLÁSICOS

Tiempo de preparación: 5-7 minutos • Tiempo de cocción: 5 minutos • Rinde: 8-10 porciones

Ingredientes:

12 huevos duros, enfriados

$\frac{2}{3}$ taza de mayonesa

$\frac{1}{4}$ taza de mostaza tipo Dijon

$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

pimentón, cebollín o eneldo para la guarnición

Preparación:

1. Para cocer huevos, siga los pasos de la página 12. Una vez cocidos, colóquelos en un recipiente con agua con hielo durante 15 minutos. Pele los huevos y córtelos en mitades a lo largo. Retire las yemas, colóquelas en un bol grande y forme una pasta de yemas con un tenedor.
2. Mezcle la mayonesa, la mostaza y la sal. Ponga la mezcla en las mitades de las claras con una cuchara.
3. Coloque los huevos en el refrigerador hasta que sea el momento de servir. Cuando sea el momento de servir, guarnézca con pimentón, cebollino y eneldo recién cortados.
4. ¡Sirva y disfrute de este plato endiabladamente delicioso!



FRITTATA DE TOMATE Y ESPINACA

Tiempo de preparación: 3-5 minutos • Tiempo de cocción: 7-8 minutos • Rinde: 1-2 porciones

Ingredientes:

3 huevos (o 2 claras y 2 huevos)
½ taza de espinaca, picada
3 tomates cherry, cortados por la mitad
3 hojas de albahaca, cortadas en tiras finas
2 cucharadas de mozzarella rallada
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Llene la taza medidora con agua hasta la línea Poached/Omelette (huevos escalfados/omeletes) y viértala en la placa de cocción.
2. Coloque la bandeja para cocer sobre la placa de cocción y, a continuación, ponga encima el molde para omeletes ligeramente engrasado.
3. Bata los huevos y viértalos en el molde para omeletes. Incorpore la albahaca, las espinacas, la mozzarella y los tomates a los huevos batidos.
4. Cubra con la tapa y pulse el botón de encendido para comenzar la cocción. Utilice unas pinzas o un agarrador para sacar el molde para omeletes inmediatamente para evitar que se haga demasiado.
5. Eche sal y pimienta al gusto. Sírvala con tostadas de masa madre y ¡voilà frittata!



HUEVOS BENEDICT

Tiempo de preparación: 10-15 minutos • Tiempo de cocción: 10-15 minutos • Rinde: 3 porciones

Ingredientes:

Para la salsa holandesa

6 yemas de huevo
5 cucharadas de jugo de limón
⅓ cucharadita de pimienta blanca molida
¼ cucharadita de salsa Worcestershire
1½ cucharadas de agua
1½ tazas de mantequilla derretida
Sal al gusto

Para los huevos benedict

6 huevos
1 manojo de espárragos, recortados y cocidos
6 tiras de tocino estilo canadiense
3 panecillos ingleses tostados
2 cucharadas de mantequilla ablandada
Cebollino o pimienta de cayena, para la guarnición

Preparación:

1. Para preparar la salsa holandesa, llene el fondo de una olla de baño maría hasta la mitad con agua, asegurándose de que el agua no toque el fondo del recipiente superior. En una hornilla, ponga el agua a hervir a fuego lento.
2. En el recipiente superior del baño maría, bata las yemas de huevo, el jugo de limón, la pimienta blanca, la salsa Worcestershire y el agua.
3. Incorpore la mantequilla derretida a la mezcla de yema de huevo –de cucharada en cucharada– mientras bate las yemas constantemente. Si la salsa se espesa demasiado, añada un poco de agua caliente. Añada la sal y siga batiendo hasta que se incorpore por completo. Retire del fuego y cubra con una tapa para mantener la salsa caliente.

4. Para escalfar huevos, siga las instrucciones de la página 16. Una vez cocidos, monte los huevos Benedict, untando primero con mantequilla las mitades de panecillos ingleses tostados. Coloque sobre cada mitad una loncha de tocino estilo canadiense cocinado, unos cuantos espárragos cocidos, un huevo escalfado y una cucharada de salsa holandesa.
5. Para servir, guarnézca con cebollino y/o pimienta de cayena y ¡disfrute de este clásico del *brunch*!





BOCADOS DE HUEVO CON TOCINO Y GRUYÈRE

Tiempo de preparación: 5-10 minutos • Tiempo de cocción: 3-5 minutos • Rinde: 1 porción

Ingredientes:

- 2-4 tiras de tocino cortadas en cubos pequeños
- 2 huevos
- ¼ taza de requesón
- ¼ taza de queso Gruyère rallado (o queso de su elección)
- 1 cucharada de maicena
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- Cebollino, cortado en rodajas finas para la guarnición

Preparación:

1. Ponga una sartén antiadherente pequeña a fuego medio-alto.
2. Cocine el tocino, removiendo con frecuencia, hasta que esté crujiente (de cinco a seis minutos). Reserve.
3. En un bol pequeño, combine los huevos, el requesón, el queso Gruyère y la maicena, mezclando hasta que estén bien incorporados.
4. Vierta 3½ cucharadas de agua en la placa de cocción. Engrase ligeramente con aceite de cocina los moldes de los bocados de huevo de la bandeja para bocados de huevo. Coloque la bandeja para cocer sobre la placa de cocción y, a continuación, coloque la bandeja para bocados de huevo encima de la bandeja para cocer. Vierta la mezcla de huevo uniformemente en cada molde para bocados de huevo.



¡Consejo del chef!

Para obtener un bocado de huevo más firme, llene la taza medidora hasta el nivel "Medium" (medio) o "Hard" (duro).

5. Cierre el cocedor de huevos y cocine hasta que suene el timbre en 3 o 4 minutos.
6. Retire con cuidado los bocados de huevo y guarnézcalos con sal, pimienta negra, tocino desmenuzado y cebollino fresco.
7. Repita con el resto de la mezcla.
8. Agregue todos los ingredientes que desee y ¡disfrute de unos bocados de tocino, huevo y queso!



ENSALADA DE HUEVO

Tiempo de preparación: 5-8 minutos • **Tiempo de cocción:** 5-7 minutos • **Rinde:** 8-10 porciones

Ingredientes:

- 12 huevos duros, enfriados y pelados
- 1 o 2 tallos de apio
- ½ taza de mayonesa
- ¼ taza de mostaza tipo Dijon
- ½ cucharada de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra

Preparación:

1. Para cocer huevos, siga los pasos de la página 12. Una vez cocidos, colóquelos en un recipiente con agua con hielo durante 15 minutos.
2. Pele los huevos y córtelos en dados finos. A continuación, corte el apio en dados finos y mézclelo con los huevos.
3. Añada la mayonesa, la mostaza, la sal y la pimienta. Mezcle hasta lograr la textura deseada.
4. Sirva solo o en pan multigrano con rodajas de pepino. ¡Es hora de *ovocionarse* con este clásico del almuerzo!



¡Consejo del chef!

Para darle un toque saludable, puede preparar esta ensalada de huevo con la mitad de las yemas y mayonesa ligera o elaborada con aceite de oliva.

OMELETES PEQUEÑAS

Las bandejas de escalfado son ideales para hacer pequeñas omeletes a su gusto. Bata hasta siete huevos y vierta la mezcla uniformemente en cada sección de escalfado (un huevo por sección). Si emplea claras de huevo, vierta 3 cucharadas de la mezcla de claras en cada sección de escalfado. A continuación, agregue los ingredientes preferidos, tape y encienda el cocedor de huevos.

OMELETE GRANDE

Para hacer una omelete grande, utilice el molde para omeletes. Bata hasta tres huevos y viértalos en el molde para omeletes o vierta hasta 9 cucharadas de claras de huevo. A continuación, agregue los ingredientes preferidos, tape y encienda el cocedor de huevos.

IDEAS PARA OMELETES

- Champiñón, espinaca, tomate y pimiento verde
- Queso feta, espinaca, cebolla y pimiento rojo
- Queso de cabra e higo
- Maíz dulce, salsa y queso cheddar
- Tomate, albahaca, mozzarella y salchicha
- Pimientos, jamón y queso cheddar
- Cebolla roja, espárragos y tomate
- Aguacate, tocino y tomate
- Brócoli, queso cheddar, champiñón y tomate
- Queso suizo y pavo
- Queso azul, pera y pacanas tostadas



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje 120 V ~ 60 Hz

Potencia nominal 500 W

N.º de inventario:

DECB212_20240506_Trlingual_V1

@bydash | bydash.com