

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product
information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et
des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos, y información
del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit:
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.*

Hamilton Beach®

Egg Bites Maker with
Hard-Boiled Eggs Insert
Machine pour bouchées
aux œufs avec plateau
pour œufs durs
Egg Bites Maker con
inserto para huevos
duros



English 2
Français 12
Español 22

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Appliance is subject to residual heat after unplug. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
13. To turn off appliance, remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the base.
16. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.
17. Do not place lid on unit without egg tray or hard-boiled egg tray in place.
18. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
19. Do not leave appliance unattended when plugged in.
20. Always allow the appliance to cool down completely before putting away. Never wind the cord around the appliance while it is still hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

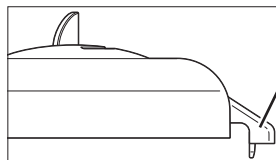
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your appliance.

Parts and Features

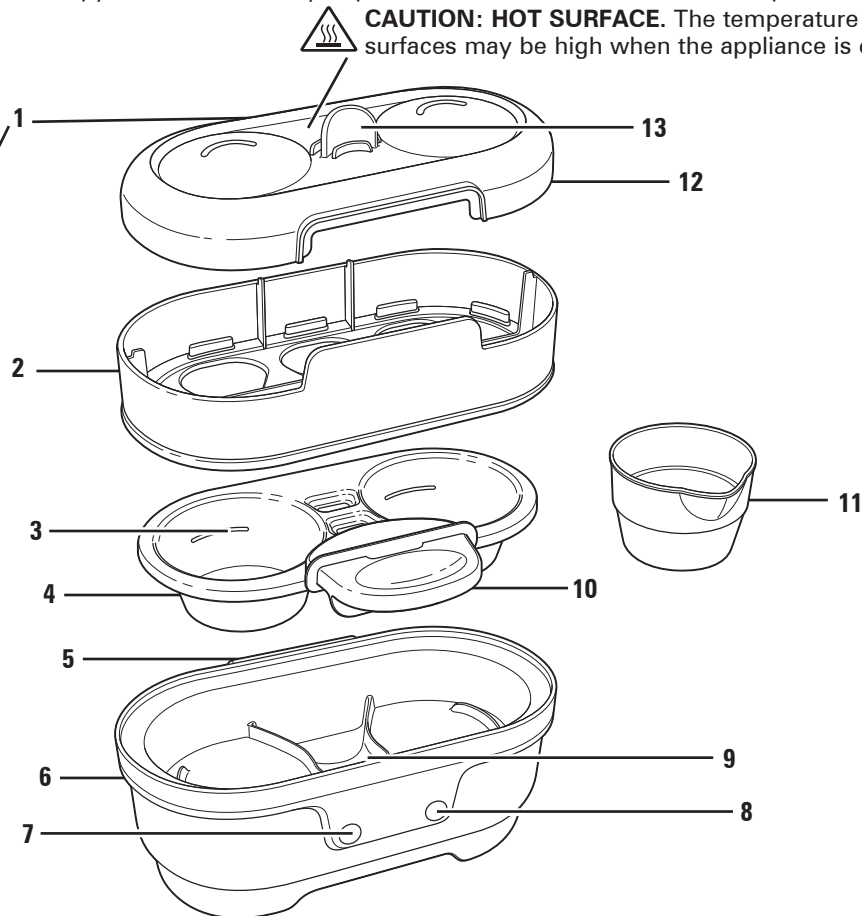
To order parts, visit:
hamiltonbeach.com



Before first use: Wash Lid, Hard-Boiled Egg Tray, Egg Tray, and Water Measuring Cup in warm, soapy water. Rinse and dry. Wipe interior of Water Reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

1	Lid Rest
2	Hard-Boiled Egg Tray with Tab
3	MAX Fill Line
4	Egg Cup
5	Lid Support
6	Base
7	Power Light
8	Cooking Light
9	Water Reservoir Center
10	Egg Tray with Handle
11	Water Measuring Cup
12	Lid
13	Lid Handle

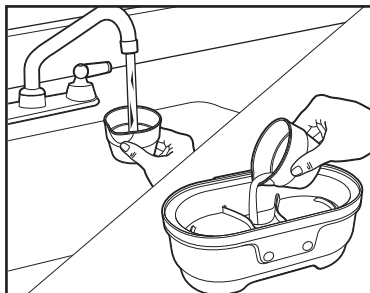


How to Make Egg Bites

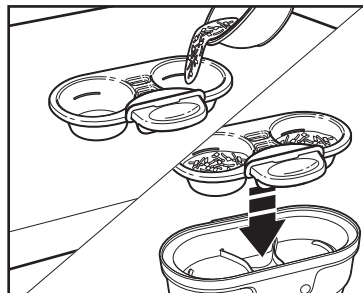
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam and hot water remaining under the lid can burn.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

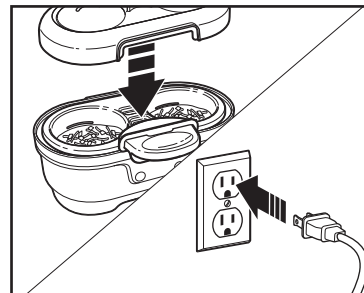
- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA's Keep Food Safe page at <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



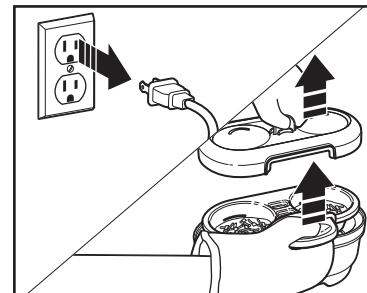
1. Prepare egg bite recipe. Fill Water Measuring Cup with recommended amount of cold water for egg bites. See page 9 for water recommendations.
2. Pour water into Water Reservoir Center. Always make sure center of Reservoir is filled before outer area.



3. Divide egg bite mixture between Egg Cups. Do not exceed MAX Fill Line.
4. Place Egg Tray on Base with Tray Handle toward front.



5. Cover with Lid, aligning Lid Rest slot over Lid Support on Base. Plug into outlet. Red Power Light and green Cooking Light will come on and cooking will start.
6. When water has evaporated, green Cooking Light will turn off and egg bites will be cooked. To check for doneness, insert knife halfway into center. If knife doesn't come out clean, cover Tray with Lid and let stand a few minutes.



7. Unplug. Using oven mitts, lift Lid. Lift up Egg Tray by Handle and place on a heatproof surface. Allow Egg Bites to rest a few minutes, then invert onto a serving plate to remove Egg Bites. Serve immediately.

NOTE: If preparing a second batch while the Egg Bite Maker is still hot, water will turn to steam quickly. To achieve the same cooking time as a cold start, add 10 mL to the recommended amount of water.

NOTES:

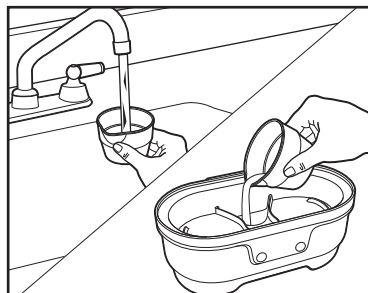
- Never operate Egg Bite Maker without water in center of Reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.
- Always use cold water.
- Never cook in the Base of Egg Bite Maker. Always use Egg Tray.

How to Make Poached Eggs

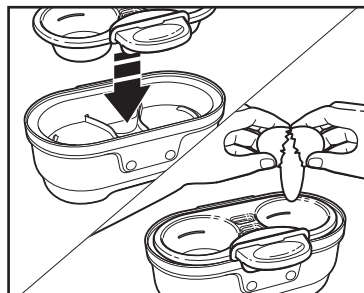
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam and hot water remaining under the lid can burn.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

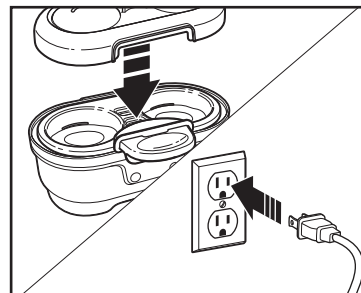
- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA's Keep Food Safe page at <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



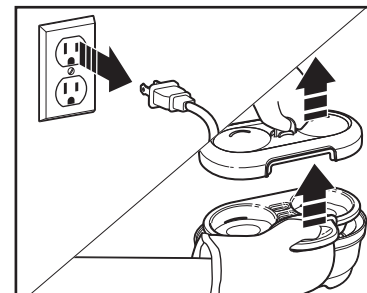
1. Fill Water Measuring Cup with recommended amount of cold water for poaching eggs. See page 9 for water recommendations.
2. Pour water into Water Reservoir Center. Always make sure center of Reservoir is filled before outer area.



3. Place Egg Tray on Base with Tray Handle toward front.
4. Crack large eggs, one at a time, into each Egg Cup.



5. Cover with Lid, aligning Lid Rest slot over Lid Support on Base. Plug into outlet. Red Power Light and green Cooking Light will illuminate and cooking will start.



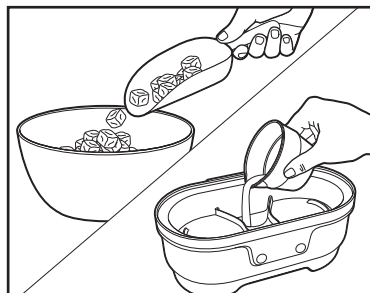
6. When water has evaporated, Green Cooking Light will turn off and poached eggs will be cooked.
7. Unplug. Using oven mitts, lift Lid. Lift up Egg Tray by Handle and place on a heatproof surface. Allow poached eggs to rest a few minutes, then invert onto a serving plate to remove poached eggs. Serve immediately.
NOTE: If preparing a second batch while the Egg Bite Maker is still hot, water will turn to steam quickly. To achieve the same cooking time as a cold start, add 10 mL to recommended amount of water.

How to Cook Soft, Medium, or Hard-Boiled Eggs

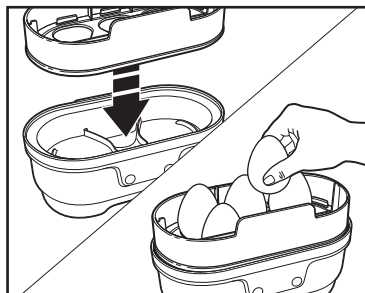
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam and hot water remaining under the lid can burn.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

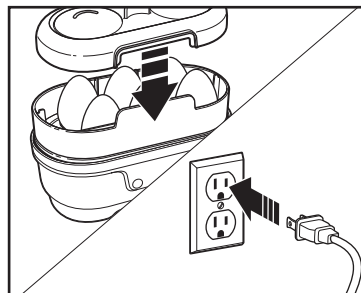
- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA's Keep Food Safe page at <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



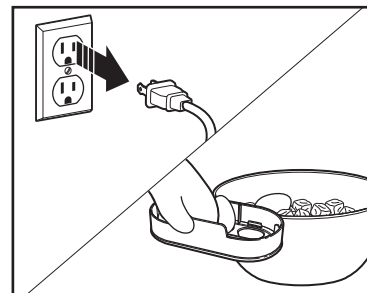
1. Add ice cubes and cold water to a large bowl and set aside.
2. Fill Water Measuring Cup with recommended amount of cold water for cooking eggs. See chart below for water recommendations.
3. Pour water into Water Reservoir Center. Always make sure center of Reservoir is filled before outer area.



4. Place Hard-Boiled Egg Tray on Base with Tab placed above Power and Cooking Lights.
5. Add up to 6 large eggs into openings of Hard-Boiled Egg Tray. For best results, place wide end of egg down in Egg Tray.



6. Cover with Lid, aligning Lid Support slot over Hard-Boiled Egg Tray Tab on Base. Plug into outlet. Red Power Light and green Cooking Light will come on and cooking will start.



7. When water has evaporated, green Cooking Light will turn off and eggs will be cooked.
8. Unplug. Using oven mitts, lift Lid by Handle and place on a heatproof surface. Immediately, lift Hard-Boiled Egg Tray and transfer eggs to large bowl of ice water.

Soft, Medium, and Hard-Boiled Egg Guide—Desired Doneness / Amount of Water in Base*

Number of Eggs	Soft	Medium	Hard	Number of Eggs	Soft	Medium	Hard
6	80 mL	100 mL	120 mL	3	115 mL	130 mL	140 mL
5	100 mL	115 mL	125 mL	2	125 mL	140 mL	155 mL
4	110 mL	120 mL	135 mL	1	130 mL	145 mL	160 mL

* Cooking times may vary. If eggs are not done to your desired doneness, add or subtract 5-10 mL of water to amounts listed in chart. More water means a longer cooking time, less water gives a shorter cooking time.

NOTE: If making a second batch of Soft, Medium or Hard-Boiled eggs, and Egg Bites Maker is still hot, add 20 mL of water to amount specified above.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any liquid.

1. Unplug. Allow all parts to cool completely.
2. Lid, Water Measuring Cup, Hard-Boiled Egg Tray, and Egg Tray are dishwasher-safe in top rack only. DO NOT use the "SANI" setting when washing in dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe interior of Water Reservoir with a damp, nonabrasive cloth.
4. For discoloration of Water Reservoir from water deposits in Base: Add enough white vinegar to cover stains. Let soak for a few minutes and drain. Without immersing Base in water, wipe Water Reservoir with a damp, soapy cloth. Rinse Water Reservoir with water and dry.
NOTE: Using filtered water will help reduce mineral deposits.
5. Wipe outside of Egg Bite Maker with soft, damp cloth. Let dry.

Troubleshooting

Egg Bites sticking to Egg Cups.

- Spray a small amount of cooking spray in egg cups before adding egg mixture.

Egg Bites are overcooked.

- Less water can be used to reduce cooking time.
- Eggs were too small. Try large eggs.
- Egg bites were left in unit after cooking was complete. Cooking Light turns off when done, but will cycle on as the unit cools.

Troubleshooting (cont.)

Egg Bites are undercooked.

- If desired doneness was not reached, more water can be added to extend cooking time, or the Egg Tray can be left in Base for a few minutes to further cook.
- Egg cups were filled above MAX Fill Line. Only pour egg mixture up to MAX Fill Line.
- Measured water was not poured into Water Reservoir Center. Water must be poured into center of Reservoir to ensure proper cooking.
- Lid was not on correctly. Lid must be properly positioned to contain steam.

Water leaking from unit.

- Too much water was added to Water Reservoir. Do not use more water than is recommended.
- Lid was not on correctly. Lid must be properly positioned to contain steam and allow water to drip back into Base.

Soft, Medium or Hard-Boiled eggs are overcooked.

- Less water can be used to reduce cooking time.
- Eggs were too small. Try large eggs.
- Eggs were left in unit after cooking was complete. Cooking Light turns off when done, but will cycle on as the unit cools.

Soft, Medium or Hard-Boiled eggs are undercooked.

- If desired doneness was not reached, more water can be added to extend cooking time, or the Hard-Boiled Egg Tray can be left in Base for a few minutes to further cook.
- Measured water was not poured into Water Reservoir Center. Water must be poured into center of Reservoir to ensure proper cooking.
- Lid was not on correctly. Lid must be properly positioned to contain steam.

Soft, Medium or Hard Boiled eggs crack.

- Ensure that eggs are fresh and free of cracks or fractures before cooking.
- Place wide end of egg down on Egg Tray before cooking.

Cooking Guide

Basic Egg Bites: In a small bowl, whisk the egg with liquid. Add cheese and mix-ins. Divide mixture between cups in Egg Tray. Do not fill above MAX Fill Line. Pour water into Water Reservoir Center and add Egg Tray with egg mixture. Cover with Lid. Plug into outlet. When green Cooking Light turns off, unplug from outlet. Using oven mitts, lift Lid and place on a heatproof surface. Allow to rest a few minutes, then lift Egg Tray by Handle and invert onto serving plate to remove egg bites. Serve immediately.

Eggs	Liquid	Cheese	Mix-Ins	Water in Base
1 whole large egg	1 teaspoon cream or milk	1 tablespoon shredded Cheddar cheese	1 tablespoon crumbled bacon	100 mL
2 large egg whites or 3 tablespoons of liquid egg whites	1 teaspoon water	1 tablespoon Monterey Jack shredded cheese	1 tablespoon chopped onion, peppers and basil, dash salt, pepper	100 mL

To check for doneness, insert knife into center and check to see if egg bites are cooked throughout. If not done, replace Lid and let stand for a few minutes, then check again.

Poached Eggs: Crack 1 large egg into each cup of Egg Tray. Pour water into Water Reservoir Center and add Egg Tray with eggs. Cover with Lid. Plug into outlet. When green Cooking Light goes off, unplug from outlet. Using oven mitts, lift Lid and place on a heatproof surface. Allow to rest a few minutes, then lift Egg Tray by Handle and invert onto serving plate to remove poached eggs. Serve immediately.

Desired Doneness	Water in Base
Soft	70 mL
Medium	80 mL
Hard	100 mL

Coffee Shop Egg Bites

Ingredients

- 1 large egg
- 3 tablespoons (24 g) shredded Cheddar cheese
- 2 tablespoons (30 g) softened cream cheese
- 1 1/2 teaspoons (4 g) crumbled cooked bacon

Directions

1. In a personal blender jar, add egg and cheeses. Cover with Lid.
2. Press and hold ON button until just blended, about 10 seconds. Divide mixture evenly between Egg Cups in Egg Tray. Do not exceed MAX Fill Line. Sprinkle tops with bacon.
3. Add 100 mL water to Water Reservoir Center of Egg Bite Maker. Place Egg Tray over Reservoir. Place Lid on Egg Tray.
4. Plug into outlet to start cooking. The Power Light and Cooking Light will illuminate. When the green Cooking Light turns off, egg bites are done. Unplug.
5. Remove Lid. Remove egg bites to a plate to serve.

Serves: 1

Test Kitchen Tip: If cooking a second batch and Egg Bite Maker is still hot, add an additional 10 mL of water.

Variation:

Egg Whites with Roasted Red Peppers and Basil: Follow recipe above, but substitute 2 large egg whites for 1 large egg, Monterey Jack cheese for Cheddar, and omit bacon. Add a pinch of salt and ground black pepper, if desired. Divide mixture evenly between Egg Cups in Egg Tray. Do not exceed MAX Fill Line. Add 1 teaspoon chopped fresh basil to each Egg Cup. Mix lightly. Sprinkle 1 teaspoon chopped roasted red pepper and 1 teaspoon sliced green onion on top of each Cup. Cook as directed.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, ou avant de le nettoyer. L'appareil peut rester chaud après avoir été débranché. Laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer. Pour débrancher, tenir la fiche fermement et tirer de la prise. Ne jamais tirer par le cordon d'alimentation.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour éteindre l'appareil, débrancher de la prise électrique.
14. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution afin d'éviter de se faire ébouillanter et de permettre à l'eau de s'égoutter dans la base.
16. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires lorsqu'il fonctionne, car ce produit dégage de grandes quantités de vapeur. Éviter d'aller par-dessus le produit lorsqu'il fonctionne.

- 
- 17. Ne pas mettre le couvercle sur l'appareil sans que le plateau pour œufs ou que le plateau pour œufs durs soit bien en place.
 - 18. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.

- 19. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 20. Veuillez toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil lorsqu'il est encore chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

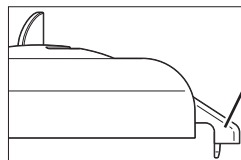
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.



Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

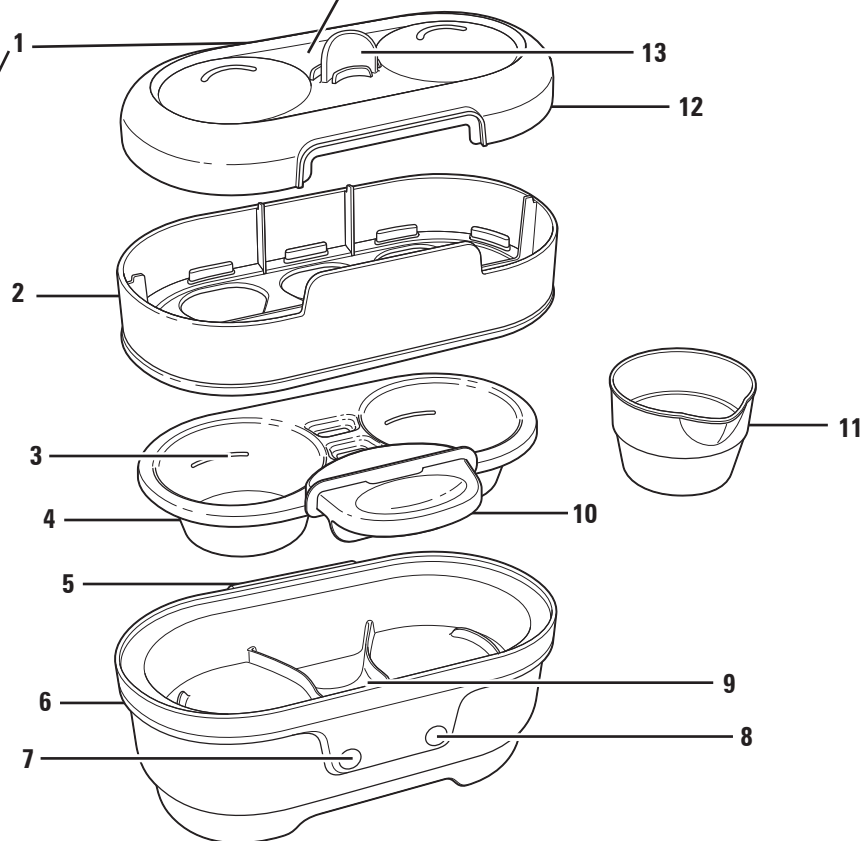


1	Repose-couvercle
2	Plateau pour œufs durs avec languette
3	Ligne de remplissage MAX
4	Compartment pour œufs
5	Support pour couvercle
6	Base
7	Voyant d'alimentation
8	Voyant de cuisson
9	Centre du réservoir d'eau
10	Plateau pour œufs avec poignée
11	Tasse à mesurer
12	Couvercle
13	Poignée du couvercle

Avant la première utilisation : Laver le couvercle, le plateau pour œufs durs, le plateau pour œufs et la tasse à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif.



ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

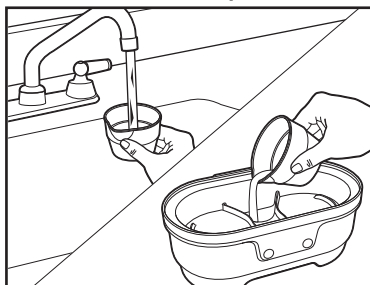


Comment préparer des bouchées aux œufs

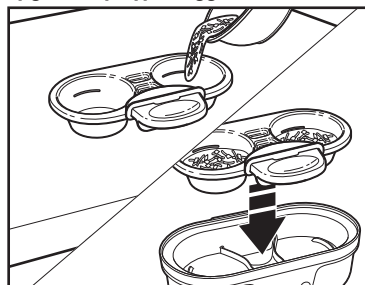
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez le cuiseur à œufs. La vapeur et l'eau chaude qui restent sous le couvercle peuvent brûler.

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la sécurité sanitaire des aliments.

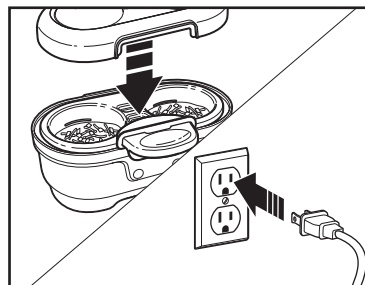
- La consommation d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.
- Pour plus de renseignements, veuillez consulter les données alimentaires sous la rubrique « Keep Food Safe » (Maintenir la salubrité des aliments) publiée par la FDA aux États-Unis au <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



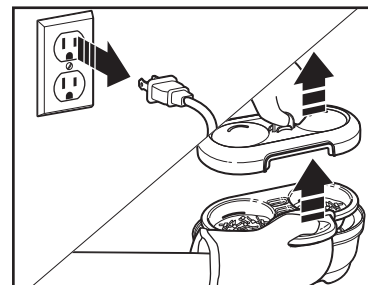
1. Préparer la recette des bouchées aux œufs. Remplir la tasse à mesurer avec la quantité d'eau froide recommandée pour les bouchées d'œufs. Voir les quantités d'eau recommandées en page 19.
2. Verser l'eau dans le centre du réservoir d'eau. Veuillez toujours vous assurer que le centre du réservoir est rempli avant les compartiments de chaque côté.



3. Diviser le mélange pour bouchées aux œufs entre les compartiments pour œufs. Ne pas dépasser la ligne de remplissage MAX.
4. Mettre le plateau pour œufs sur la base en plaçant la poignée vers l'avant.



5. Couvrir avec le couvercle en alignant la fente du repose-couvercle sur le support pour couvercle. Brancher dans une prise de courant. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant de cuisson vert s'allument et la cuisson commence.
6. Lorsque l'eau est évaporée, le voyant de cuisson vert s'éteint et les bouchées aux œufs sont cuites. Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un couteau à mi-chemin au centre. Si le couteau ne ressort pas propre, couvrir le plateau avec le couvercle et laisser reposer pendant quelques minutes.



7. Débrancher. À l'aide de gants de cuisine, soulevez le couvercle. Soulever le plateau pour œufs par la poignée et mettre sur une surface résistante à la chaleur. Laisser reposer les bouchées aux œufs quelques minutes, puis inverser sur une assiette de service pour enlever les œufs bouchés. Servir immédiatement.
- REMARQUE :** Si vous souhaitez préparer une deuxième recette et que la machine pour bouchées aux œufs est encore chaude, l'eau se transformera rapidement en vapeur. Pour réaliser la même durée de cuisson que lorsque vous commencez à froid, ajouter 10 mL d'eau à la quantité recommandée.

REMARQUES :

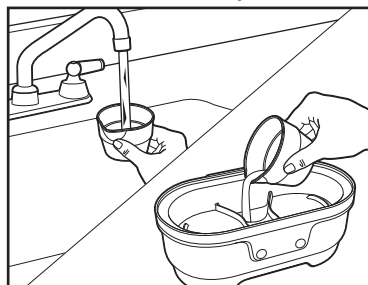
- Ne jamais faire fonctionner la machine pour bouchées aux œufs si le centre du réservoir ne contient pas d'eau, ou si vous utiliser un liquide autre que de l'eau pour la cuisson, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Veuillez toujours utiliser de l'eau froide.
- Ne jamais faire de cuisson dans la base de la machine pour bouchées aux œufs. Veuillez toujours utiliser le plateau pour œufs.

Comment préparer des œufs pochés

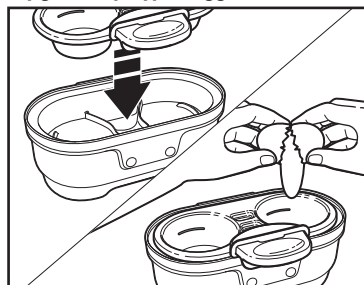
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez le cuiseur à œufs. La vapeur et l'eau chaude qui restent sous le couvercle peuvent brûler.

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la sécurité sanitaire des aliments.

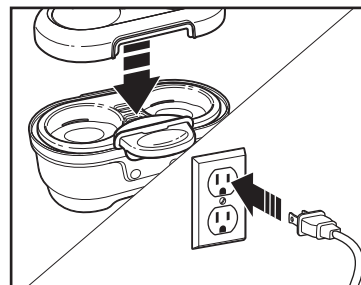
- La consommation d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.
- Pour plus de renseignements, veuillez consulter les données alimentaires sous la rubrique « Keep Food Safe » (Maintenir la salubrité des aliments) publiée par la FDA aux États-Unis au <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



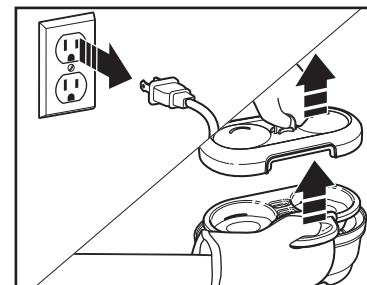
1. Remplir la tasse à mesurer avec la quantité d'eau froide recommandée pour pocher les œufs. Voir les quantités d'eau recommandées en page 19.
2. Verser l'eau dans le centre du réservoir d'eau. Veuillez toujours vous assurer que le centre du réservoir est rempli avant les compartiments de chaque côté.



3. Mettre le plateau pour œufs sur la base en plaçant la poignée vers l'avant.
4. Casser les gros œufs, un à la fois, dans chacun des compartiments pour œufs.



5. Couvrir avec le couvercle en alignant la fente du repose-couvercle sur le support pour couvercle. Brancher dans une prise de courant. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant de cuisson vert s'allument et la cuisson commence.



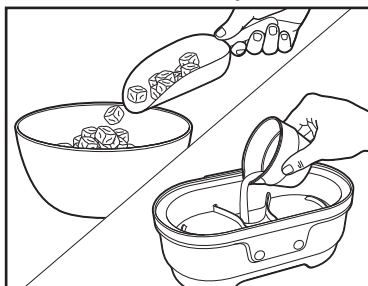
6. Lorsque l'eau est évaporée, le voyant de cuisson vert s'éteint et les œufs pochés sont prêts.
 7. Débrancher. Soulever le plateau pour œufs par la poignée et mettre sur une surface résistante à la chaleur. Laisser reposer les œufs pochés quelques minutes, puis inverser sur une assiette de service pour enlever les œufs pochés. Servir immédiatement.
- REMARQUE :** Si vous souhaitez préparer une deuxième recette et que la machine est encore chaude, l'eau se transformera rapidement en vapeur. Pour réaliser la même durée de cuisson que lorsque vous commencez à froid, ajouter 10 mL d'eau à la quantité recommandée.

Comment préparer des œufs à la coque, mollets et durs

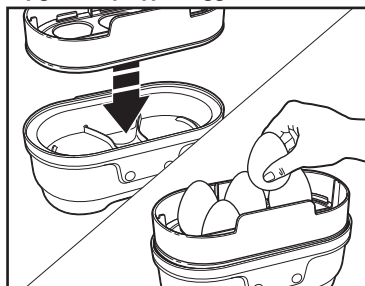
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez le cuiseur à œufs. La vapeur et l'eau chaude qui restent sous le couvercle peuvent brûler.

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la sécurité sanitaire des aliments.

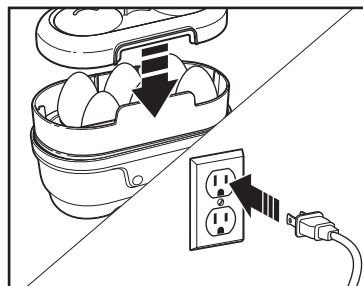
- La consommation d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.
- Pour plus de renseignements, veuillez consulter les données alimentaires sous la rubrique « Keep Food Safe » (Maintenir la salubrité des aliments) publiée par la FDA aux États-Unis au <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



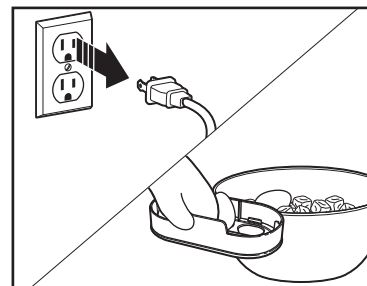
1. Ajouter des cubes de glace et de l'eau froide dans un grand bol et mettre de côté.
2. Remplir la tasse à mesurer avec la quantité d'eau froide recommandée pour cuire les œufs. Voir ci-dessous pour les quantités d'eau recommandées.
3. Verser l'eau dans le centre du réservoir d'eau. Veuillez toujours vous assurer que le centre du réservoir est rempli avant les compartiments de chaque côté.



4. Placer le plateau pour œufs durs sur la base, la languette orientée au-dessus des voyants d'alimentation et de cuisson.
5. Ajouter jusqu'à 6 gros œufs dans les cavités du plateau pour œufs durs. Pour de meilleurs résultats, placer l'extrémité large de l'œuf dans la cavité du plateau pour œufs.



6. Couvrir avec le couvercle en alignant la fente du repose-couvercle sur le support pour couvercle. Brancher dans une prise de courant. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant de cuisson vert s'allument et la cuisson commence.



7. Lorsque l'eau est évaporée, le voyant de cuisson vert s'éteint et les œufs pochés sont prêts.
8. Débrancher. À l'aide de gants de cuisine, soulever le couvercle par la poignée et mettre sur une surface résistante à la chaleur. Soulever immédiatement le plateau pour œufs durs et transférer les œufs dans le grand bol contenant de l'eau glacée.

Guide de cuisson pour les œufs à la coque, mollets ou durs — Cuisson désirée/Quantité d'eau dans la base *

Quantité d'œufs	À la coque	Mollet	Dur	Quantité d'œufs	À la coque	Mollet	Dur
6	80 mL	100 mL	120 mL	3	115 mL	130 mL	140 mL
5	100 mL	115 mL	125 mL	2	125 mL	140 mL	155 mL
4	110 mL	120 mL	135 mL	1	130 mL	145 mL	160 mL

* Les durées de cuisson peuvent varier. Si les œufs ne sont pas cuits à votre goût, ajouter ou soustraire de 5 à 10 mL d'eau aux quantités indiquées dans le tableau. Une plus grande quantité d'eau signifie une durée de cuisson plus longue, et une plus petite quantité d'eau signifie une durée de cuisson plus courte.

REMARQUE : Si vous souhaitez préparer une deuxième recette d'œufs à la coque, mollets ou durs et que la machine pour bouchées aux œufs est encore chaude, ajouter 20 mL d'eau à la quantité précisée ci-dessus.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher. Laisser toutes les pièces refroidir complètement.
2. Le couvercle, la tasse à mesurer, le plateau pour œufs durs et le plateau pour œufs vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement. NE PAS utiliser la fonction « SANI » du lave-vaisselle lors du nettoyage. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.
3. Essuyer l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif.
4. En cas de décoloration du réservoir d'eau causé par les dépôts d'eau dans la base : Ajouter suffisamment de vinaigre blanc pour couvrir les taches. Laisser tremper pendant quelques minutes et vider. Sans immerger la base dans l'eau, essuyer le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le réservoir d'eau avec de l'eau et sécher.
REMARQUE : L'utilisation d'eau filtrée permettra de réduire les dépôts minéraux.
5. Essuyer l'extérieur de la machine pour bouchées aux œufs à l'aide d'un chiffon doux et humide. Laisser sécher.

Dépannage

Les bouchées d'œufs collent aux compartiments.

- Vaporiser une petite quantité d'enduit antiadhésif dans les compartiments avant d'ajouter le mélange d'œufs.

Les bouchées aux œufs sont trop cuites.

- Mettre moins d'eau pour réduire la durée de cuisson.
- Les œufs sont trop petits, essayer à nouveau avec des œufs plus gros.
- Les bouchées aux œufs sont restées dans l'appareil une fois la cuisson terminée. Le voyant de cuisson s'éteint lorsque le cycle est terminé, mais la cuisson se poursuit pendant que l'appareil refroidit.

Dépannage (suite)

Les bouchées aux œufs ne sont pas assez cuites.

- Si le degré de cuisson désiré n'est pas atteint, ajouter de l'eau pour prolonger la durée de cuisson ou laisser le plateau à œufs sur la base pendant quelques minutes pour prolonger la cuisson.
- Les compartiments pour œufs sont remplis au-delà de la ligne de remplissage MAX. Verser le mélange d'œufs jusqu'à la ligne MAX seulement.
- Il n'y a pas d'eau dans le centre du réservoir d'eau. Pour une cuisson adéquate, le centre du réservoir d'eau doit être rempli.
- Le couvercle n'est pas placé correctement. Le couvercle doit être bien placé afin de retenir la vapeur.

Il y a de l'eau qui s'écoule de l'appareil.

- Il y a trop d'eau dans le réservoir d'eau. Ne pas dépasser la quantité d'eau recommandée.
- Le couvercle n'est pas placé correctement. Le couvercle doit être bien placé afin de retenir la vapeur et de permettre à l'eau de s'égoutter dans la base.

Les œufs à la coque, mollets ou durs sont trop cuits.

- Utiliser moins d'eau pour réduire la durée de cuisson.
- Les œufs étaient trop petits. Essayer avec des œufs plus gros.
- Les œufs sont restés dans l'appareil une fois la cuisson terminée. Le voyant de cuisson s'éteint lorsque le cycle est terminé, mais la cuisson se poursuit pendant que l'appareil refroidit.

Les œufs à la coque, mollets ou durs ne sont pas assez cuits.

- Si les œufs n'étaient pas cuits à votre goût, il faut ajouter de l'eau pour prolonger la durée de cuisson, ou laisser la plateau pour œufs durs dans la base pendant quelques minutes de plus pour prolonger la cuisson.
- Il n'y a pas d'eau dans le centre du réservoir d'eau. Pour une cuisson adéquate, le centre du réservoir d'eau doit être rempli.
- Le couvercle n'est pas placé correctement. Le couvercle doit être bien placé afin de retenir la vapeur.

Les œufs à la coque, mollets ou durs sont craqués.

- Veuillez vous assurer que les œufs sont frais et qu'ils ne soient pas craqués ou fissurés avant la cuisson.
- Placer l'extrémité plus large de l'œuf dans le plateau pour œufs avant la cuisson.

Guide de cuisson

Bouchées aux œufs de base : Dans un petit bol, fouetter les œufs avec le liquide. Ajouter le fromage et les autres ingrédients. Diviser le mélange en les compartiments du plateau pour œufs. Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX. Verser l'eau dans le centre du réservoir d'eau et placer le plateau pour œufs contenant le mélange d'œufs. Couvrir avec le couvercle. Brancher dans une prise de courant. Lorsque le voyant de cuisson vert s'éteint, débrancher. À l'aide de gants de cuisine, soulever le couvercle et mettre sur une surface résistante à la chaleur. Laisser reposer quelques minutes. Soulever ensuite le plateau pour œufs à l'aide de la poignée et renverser sur une assiette de service pour retirer les bouchées d'œufs. Servir immédiatement.

Œufs	Liquide	Fromage	Autres ingrédients	Eau dans la base
1 gros œufs entier	5 mL (1 cuil. à thé) de crème ou de lait	15 g (1 cuil. à table) de fromage cheddar râpé	15 g (1 cuil. à table) de miettes de bacon	100 mL
2 gros blancs d'œufs ou 45 mL (3 cuil. à table) de blancs d'œufs liquides	5 mL (1 cuil. à thé) d'eau	15 g (1 cuil. à table) de fromage Monterey Jack râpé	15 g (1 cuil. à table) d'oignons, de poivrons et de basilic haché, une pincée de sel, poivre	100 mL

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un couteau au centre et vérifier si les bouchées d'œufs sont bien cuites. Si elles ne sont pas suffisamment cuites, remettre le couvercle et laisser reposer pendant quelques minutes et vérifier à nouveau.

Œufs pochés : Casser 1 gros œuf dans chacun des compartiments du plateau pour œufs. Verser l'eau dans le centre du réservoir d'eau et placer le plateau pour œufs contenant le mélange d'œufs. Couvrir avec le couvercle. Brancher dans une prise de courant. Lorsque le voyant de cuisson vert s'éteint, débrancher. À l'aide de gants de cuisine, soulever le couvercle et mettre sur une surface résistante à la chaleur. Laisser reposer quelques minutes. Soulever ensuite le plateau pour œufs à l'aide de la poignée et renverser sur une assiette de service pour retirer les œufs pochés. Servir immédiatement.

Degré de cuisson souhaité	Eau dans la base
À la coque	70 mL
Mollet	80 mL
Dur	100 mL

Bouchées aux œufs du café

Ingrédients

- 1 gros œuf
- 24 g (3 cuil. à table) de fromage cheddar râpé
- 30 g (2 cuil. à table) de fromage à la crème ramolli
- 4 g (1,5 cuil. à thé) de miettes de bacon cuites

Préparation

1. Dans un gobelet individuel pour mélangeur, ajouter l'œuf et les fromages. Couvrir avec le couvercle.
2. Appuyer et maintenir le bouton ON (marche) jusqu'à homogénéité, environ 10 secondes. Diviser le mélange uniformément entre les compartiments pour œufs dans le plateau pour œufs. Ne pas dépasser la ligne de remplissage MAX. Parsemer les miettes de bacon sur les dessus.
3. Ajouter 100 ml d'eau dans le centre du réservoir d'eau de la machine pour bouchées aux œufs. Mettre le plateau pour œufs sur le réservoir. Mettre le couvercle sur le plateau pour œufs.
4. Brancher dans la prise électrique pour commencer la cuisson. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant de cuisson vert s'allument. Lorsque le voyant de cuisson vert s'éteint, les bouchées aux œufs sont cuites. Débrancher.
5. Retirer le couvercle. Retirer les bouchées aux œufs et les mettre dans une assiette pour servir.

Portions : 1

Conseil de la cuisine laboratoire : Si vous souhaitez préparer une deuxième recette et que la machine est encore chaude, ajouter 10 mL d'eau supplémentaire.

Variante :

Blancs d'œufs avec poivrons rouges grillés et basilic : Suivre la recette ci-dessus, mais remplacer le gros œuf par 2 gros blancs d'œuf, le cheddar pour du fromage Monterey Jack et omettre le bacon. Ajouter une pincée de sel et de poivre moulu, à votre goût. Diviser le mélange uniformément entre les compartiments pour œufs dans le plateau pour œufs. Ne pas dépasser la ligne de remplissage MAX. Ajouter 5 g (1 cuil. à thé) de basilic frais haché dans chaque compartiment pour œufs. Mélanger légèrement. Parsemer 5 g (1 cuil. à thé) de poivrons rouges grillés et 5 g (1 cuil. à thé) d'oignons verts hachés sur le dessus de chaque compartiment. Cuire selon les directives.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y la mantenimiento no debe ser hecha por niños a menos que estén supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufar, sujete el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. Para apagar el aparato, retire el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar escaldaduras y permita que el agua gotee dentro del base.
17. No coloque la unidad directamente debajo de gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite colocar su brazo o mano sobre el producto cuando esté en funcionamiento.
18. No coloque la tapa en la unidad sin que la bandeja para huevos o la bandeja para huevos duros esté en su lugar.
19. No opere el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

20. No deje el aparato desatendido mientras esté enchufado.

21. Siempre deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras todavía esté caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

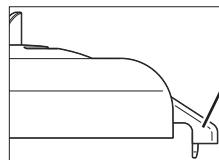
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

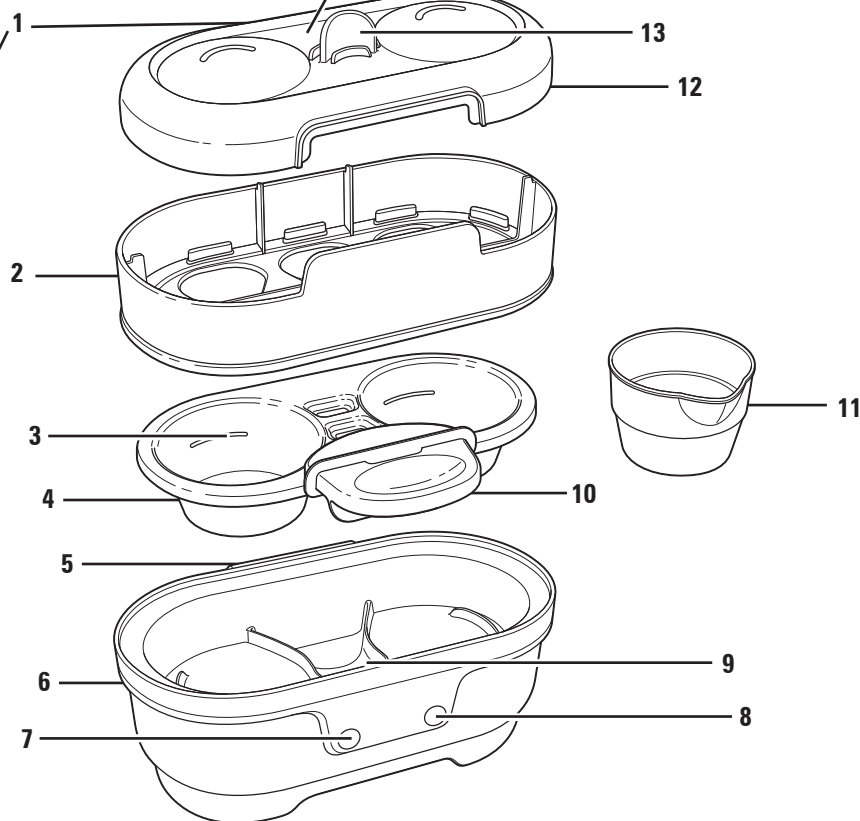


Antes del primer uso: Lave la tapa, la bandeja para huevos duros, la bandeja para huevos, y la taza medidora de agua con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo y no abrasivo.



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

1	Apoyo de la tapa
2	Bandeja para huevos duros con lengüeta
3	Línea de llenado MAX
4	Taza para huevos
5	Soporte de la tapa
6	Base
7	Luz de encendido
8	Luz de cocción
9	Centro del depósito de agua
10	Bandeja para huevos con asa
11	Taza medidora para agua
12	Tapa
13	Asa de la tapa

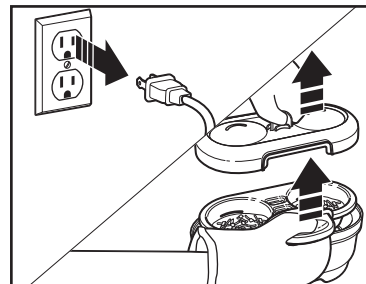
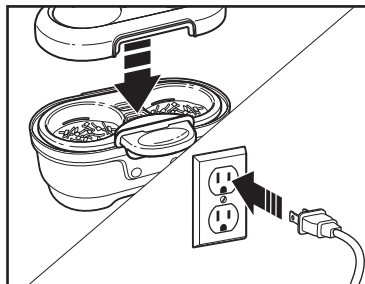
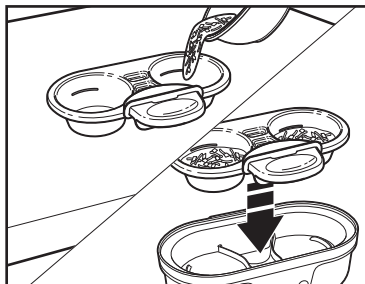
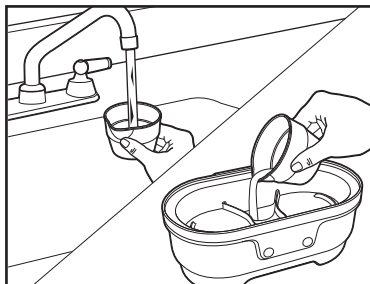


Cómo hacer Egg Bites

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Siempre use guantes de cocina para protegerse las manos al abrir la cocedora para huevos. El vapor que se escapa y el agua en la tapa puede producir quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de seguridad alimentaria.

- El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener más información, consulte la página "Keep Food Safe" (mantenga los alimentos seguros) de la FDA de EE. UU. en <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



1. Prepare la receta de los bocaditos de huevo. Llene la taza medidora de agua con la cantidad recomendada de agua fría para los bocaditos. Utilice las recomendaciones sobre cantidad de agua en la página 29.
2. Vierta agua en el centro del depósito de agua. Siempre asegúrese de que el centro del depósito esté lleno antes del área exterior.

3. Divida la mezcla de los bocaditos entre las tazas para huevos. No exceda la línea de llenado MAX.
4. Coloque la bandeja de huevos en la base con el asa de la bandeja hacia el frente.

5. Cubra con la tapa, alineando la ranura del apoyo de la tapa sobre el soporte de la tapa en la base. Enciende en un tomacorriente. La luz roja de encendido y la luz verde de cocción se encenderán y comenzará la cocción.
6. Cuando el agua se haya evaporado, la luz de cocción verde se apagará y los bocaditos estarán cocidos. Para verificar si está listo, inserte un cuchillo hasta la mitad en el centro. Si el cuchillo no sale limpio, cubra la bandeja con la tapa y deje reposar unos minutos.

7. Desenchufe. Usando guantes de cocina, levante la tapa. Levante la bandeja para huevos con el asa y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Deje que las bocaditos descansen unos minutos, luego invírtelas en un plato para servir para eliminar las bocaditos. Servir inmediatamente.
NOTA: Si prepara un segundo lote, el aparato estará caliente y el agua se convertirá en vapor rápidamente. Para lograr el mismo tiempo de cocción que en el inicio en frío, agregue 10 mL a la cantidad recomendada de agua.

NOTAS:

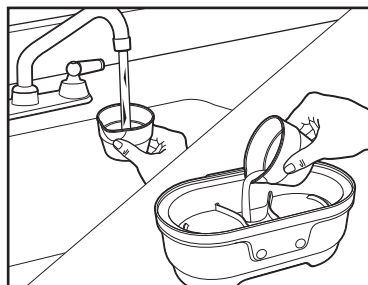
- Nunca opere el aparato sin agua en el centro del depósito, ni use un líquido que no sea agua para cocinar, ya que esto puede dañar la unidad.
- Siempre use agua fría.
- Nunca cocine en la base del aparato. Siempre use la bandeja para huevos.

Cómo hacer huevos escalfados/poché

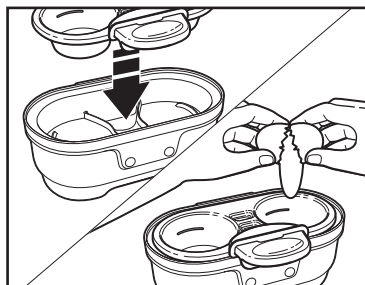
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Siempre use guantes de cocina para protegerse las manos al abrir la cocedora para huevos. El vapor que se escapa y el agua en la tapa puede producir quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de seguridad alimentaria.

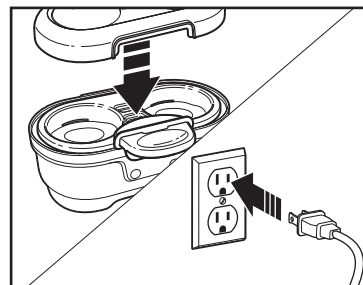
- El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener más información, consulte la página "Keep Food Safe" (mantenga los alimentos seguros) de la FDA de EE. UU. en <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



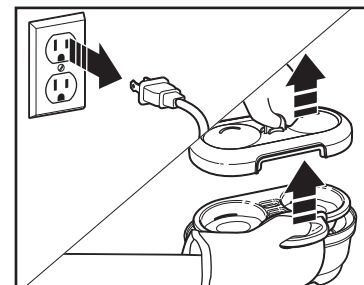
1. Llene la taza medidora de agua con la cantidad recomendada de agua fría para escalfar huevos. Utilice las recomendaciones sobre cantidad de agua en la página 29.
2. Vierta agua en el centro del depósito de agua. Siempre asegúrese de que el centro del depósito esté lleno antes del área exterior.



3. Coloque la bandeja de huevos en la base con el asa de la bandeja hacia el frente.
4. En cada taza para huevos, coloque un huevo grande sin el cascarón.



5. Cubra con la tapa, alineando la ranura del apoyo de la tapa sobre el soporte de la tapa en la base. Enchufe en un tomacorriente. La luz roja de encendido y la luz verde de cocción se encenderán y comenzará la cocción.



6. Cuando el agua se haya evaporado, la luz de cocción verde se apagará y los huevos escalfados estarán cocidos. Desenchufe del tomacorriente.
7. Desenchufe. Usando guantes de cocina, levante la tapa. Levante la bandeja para huevos con el asa y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Deja que los huevos escalfados/poché descansen unos minutos, luego inviértelos en un plato para servir para eliminar los huevos escalfados/poché. Servir inmediatamente.

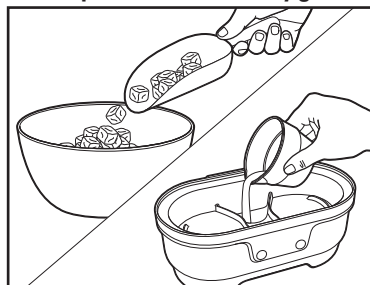
NOTA: Si prepara un segundo lote, el aparato estará caliente y el agua se convertirá en vapor rápidamente. Para lograr el mismo tiempo de cocción que un inicio en frío, agregue 10 mL a la cantidad recomendada de agua.

Cómo cocinar los huevos tibios, medianos o duros

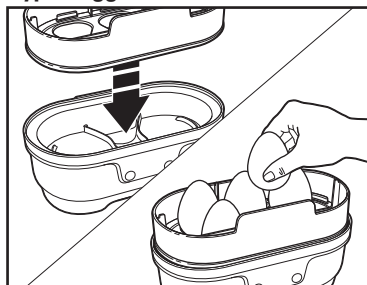
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Siempre use guantes de cocina para protegerse las manos al abrir la cocedora para huevos. El vapor que se escapa y el agua en la tapa puede producir quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de seguridad alimentaria.

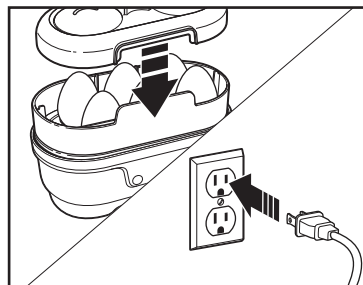
- El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener más información, consulte la página “Keep Food Safe” (mantenga los alimentos seguros) de la FDA de EE. UU. en <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



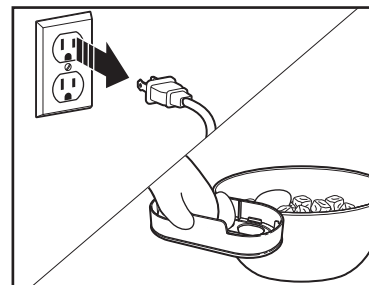
1. Añada cubos de hielo y agua fría a un tazón grande y colóquelo a un lado.
2. Llene la taza medidora de agua con la cantidad recomendada de agua fría para cocinar huevos. Vea abajo por recomendaciones sobre agua.
3. Vierta agua en el centro del depósito de agua. Siempre asegúrese de que el centro del depósito esté lleno antes del área exterior.



4. Coloque la bandeja para huevos duros sobre la base con la lengüeta colocada sobre las luces de encendido y cocción.
5. Agregue 6 huevos grandes en las aberturas de la Bandeja para huevos duros. Para obtener los mejores resultados, coloque el extremo más ancho del huevo hacia abajo en la bandeja para huevos.



6. Cubra con la tapa, alineando la ranura del apoyo de la tapa sobre la lengüeta de la bandeja para huevos duros en la base. Enchufe en un tomacorriente. La luz roja de encendido y la luz verde de cocción se encenderán y comenzará la cocción.



7. Cuando el agua se haya evaporado, la luz de cocción verde se apagará y los huevos escalfados estarán cocidos. Desenchufe del tomacorriente.
8. Desenchufe. Con guantes de cocina, levante la tapa usando la manija y colóquela sobre una superficie resistente al calor. De inmediato, levante la bandeja para huevos duros y transfiera los huevos a un tazón grande con agua y hielo.

Guía de huevos tibios, medianos y duros: cocción deseada/cantidad de agua en la base*

* Los tiempos de cocción pueden variar. Si los huevos no se han cocinado a su cocción deseada, agregue o retire entre 5 y 10 mL de agua a las cantidades que aparecen en la tabla. Más agua significa un tiempo de cocción más largo, menos agua permite un tiempo de cocción más corto.

Número de huevos	Suave	Término medio	Duro	Número de huevos	Suave	Término medio	Duro
6	80 mL	100 mL	120 mL	3	115 mL	130 mL	140 mL
5	100 mL	115 mL	125 mL	2	125 mL	140 mL	155 mL
4	110 mL	120 mL	135 mL	1	130 mL	145 mL	160 mL

NOTA: Si va a preparar un segundo lote de huevos tibios, medianos y duros, y la cocedora de bocaditos de huevo todavía está caliente, agregue 20 mL de agua a la cantidad especificada arriba.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en agua ni en ningún líquido.

1. Desenchufe. Permita que las piezas se enfríen completamente.
2. La tapa, la taza medidora de agua, la bandeja para huevos duros y la bandeja para huevos se pueden lavar en el lavavajillas, solo en la rejilla superior. NO use la configuración "SANI" al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.
3. Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo y no abrasivo.
4. Para la decoloración del depósito de agua de los depósitos de agua en la base: Agregue suficiente vinagre blanco para cubrir las manchas. Deje en remojo durante unos minutos y escurra. Sin sumergir la base en agua, limpie el depósito de agua con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el depósito de agua con agua y seque. **NOTA:** El uso de agua filtrada ayudará a reducir los depósitos minerales.
5. Limpie el exterior de la cocedora de bocadillos de huevo con un paño suave y húmedo. Deje secar.

Solución de problemas

Los bocaditos de huevo se pegan a la bandeja para huevos con asa.

- Rocíe una pequeña cantidad de spray antiadherente en las tazas para huevo antes de agregar la mezcla.

Los bocaditos de huevo están cocidos en exceso.

- Disminuya la cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción
- Los huevos eran demasiado pequeños, haga la prueba con huevos grandes.
- Los bocaditos de huevo se dejaron en la unidad después de que se terminó la cocción. La luz de cocción se apaga cuando termina, pero se encenderá cuando la unidad se enfríe.

Solución de problemas (cont.)

Los bocaditos de huevo están poco cocidos.

- Si no se obtuvo el nivel de cocción deseado, puede agregar más agua para extender el tiempo de cocción, o puede dejar la bandeja para huevos con asa en la base por unos minutos para que se cocinen más.
- Las tazas para huevo se llenaron por encima de la línea de llenado MAX. Solo vierta la mezcla de huevo hasta la línea de llenado MAX.
- El agua medida no se vertió en el centro del depósito de agua. Se debe verter agua en el centro del depósito para garantizar una cocción adecuada.
- La tapa no estaba colocada correctamente. La tapa debe colocarse correctamente para contener el vapor.

Fugas de agua de la unidad.

- Se agregó agua en exceso al depósito de agua. Use las líneas correctas en la taza de medición de agua para medir el agua. No utilice más agua de la que se recomienda.
- La tapa no estaba colocada correctamente. La tapa debe colocarse correctamente para contener el vapor y permitir que el agua gotee de regreso la base.

Los huevos tibios, medianos o duros están cocidos en exceso.

- Se puede utilizar una menor cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Los huevos estaban demasiado pequeños. Intente con huevos grandes.
- Los huevos se dejaron en la unidad después de que se terminó la cocción. La luz de cocción se apaga cuando termina, pero se encenderá cuando la unidad se enfríe.

Los huevos tibios, medianos o duros están poco cocidos.

- Si no se alcanza la cocción deseada, se puede agregar más agua para extender el tiempo de cocción, o la bandeja para huevos duros se puede dejar en la base durante unos minutos para seguir con la cocción.
- El agua medida no se vertió en el centro del depósito de agua. Se debe verter agua en el centro del depósito para garantizar una cocción adecuada.
- La tapa no estaba colocada correctamente. La tapa debe colocarse correctamente para contener el vapor.

Los huevos tibios medianos o duros se rompen.

- Asegúrese de que los huevos estén frescos y libres de grietas o fracturas antes de cocinarlos.
- Coloque el extremo más ancho del huevo hacia abajo en la bandeja para huevos antes de cocinar.

Guía de cocina

Egg Bites básicos: En un tazón pequeño, bata el huevo con líquido. Agregue el queso y las mezclas. Divida la mezcla entre las tazas en la bandeja para bocaditos de huevo. No llene arriba de la línea de llenado MAX. Vierta agua en el centro del depósito de agua y agregue la bandeja para huevos con la mezcla de huevo. Cubra con la tapa. Enchufe en un tomacorriente. Cuando la luz verde de cocción se apague, desenchufe del tomacorriente. Con guantes de cocina, levante la tapa y colóquela sobre una superficie resistente al calor, luego levante la bandeja para huevos por el asa, espere unos minutos e invierta en un plato para sacar los bocaditos de huevo. Sirva inmediatamente.

Huevos	Líquido	Queso	Mezclas	Agua en la base
1 huevo grande entero	1 cucharadita de crema o leche	1 cucharada de queso cheddar rallado	1 cucharada de tocino desmenuzado	100 mL
2 claras de huevo grandes o 3 cucharadas de claras de huevo líquidas	1 cucharadita de agua	1 cucharada de queso rallado Monterey Jack	1 cucharada de cebolla picada, pimientos y albahaca, pizca de sal y pimienta	100 mL

Para verificar la cocción, inserte un cuchillo en el centro y verifique si los bocaditos de huevo están bien cocidos. Si no están bien cocidos, reemplace la tapa y deje reposar durante unos minutos, luego verifique nuevamente.

Huevos escalfados/poché: Rompa el cascarón de 1 huevo grande en cada taza de la bandeja para huevos. Vierta agua en el centro del depósito de agua y agregue la bandeja para huevos con los huevos. Cubra con la tapa. Enchufe en un tomacorriente. Cuando la luz verde de cocción se apague, desenchufe del tomacorriente. Con guantes de cocina, levante la tapa y colóquela sobre una superficie resistente al calor, luego levante la bandeja para huevos por el asa, espere unos minutos e invierta en un plato para sacar los huevos escalfados. Sirva inmediatamente.

Cocimiento deseado	Agua en la base
Suave	70 mL
Término medio	80 mL
Duro	100 mL

Egg Bites tipo café

Ingredientes

- 1 huevo grande
- 3 cucharadas (24 g) de queso cheddar rallado
- 2 cucharadas (30 g) de queso crema suave
- 1 1/2 cucharaditas (4 g) de tocino cocido desmenuzado

Instrucciones

1. En un vaso de licuadora personal, agregue huevo y quesos. Cubra con la tapa.
2. Mantenga presionado el botón ON (apagado) hasta que se mezclen, aproximadamente 10 segundos. Divida la mezcla de manera uniforme entre las tazas para huevo en la bandeja para huevos. No exceda la línea de llenado MAX. Espolvoree las superficies con el tocino.
3. Agregue 100 ml de agua al centro del depósito de agua del aparato. Coloque la bandeja sobre el depósito. Coloque la tapa en la bandeja para huevos.
4. Enchufe en el tomacorriente para iniciar la cocción. Se iluminarán la luz de encendido y la luz de cocción. Cuando la luz verde de cocción se apague, los bocaditos de huevo están cocidos. Desenchufe.
5. Retire la tapa. Retire los bocaditos de huevo déjelos reposar unos minutos y voltee en un plato para servir.

Porciones: 1

Consejos para cocinar: Si cocina un segundo lote y el aparato está caliente, agregue 10 mL adicionales de agua.

Variación:

Claros de huevo con pimientos rojos asados y albahaca: Siga la receta anterior, pero sustituya 2 claras de huevo grandes por 1 huevo grande, el queso Monterey Jack por queso cheddar y omita el tocino. Agregue una pizca de sal y pimienta negra molida, si lo desea. Divida la mezcla de manera uniforme entre las tazas para huevo en la bandeja para huevos. No exceda la línea de llenado MAX. Agregue 1 cucharadita de albahaca fresca picada a cada taza para huevo. Mezcle ligeramente. Espolvoree 1 cucharadita de pimiento rojo asado picado y 1 cucharadita de cebollines en rebanadas encima de cada taza. Cocine según las indicaciones.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.



PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA____ MES____ AÑO____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Cuidad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Cuidad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara,
Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:

25511

Tipo:

VS06

Características eléctricas:

120 V~ 60 Hz 650 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

840350700

08/20

