

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

For Questions: 1.800.851.8900
For recipes, tips, product information and registration:
www.hamiltonbeach.com

Pour des questions : 1.800.267.2826
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement :
www.hamiltonbeach.com

Para preguntas: 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información del producto y registro:
www.hamiltonbeach.com.mx
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Egg Bite Maker

La machine
pour bouchées
aux oeufs

Máquina para
preparar Egg Bites



English	2
Français	12
Español	21

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. 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.
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. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, 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 in place.

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.

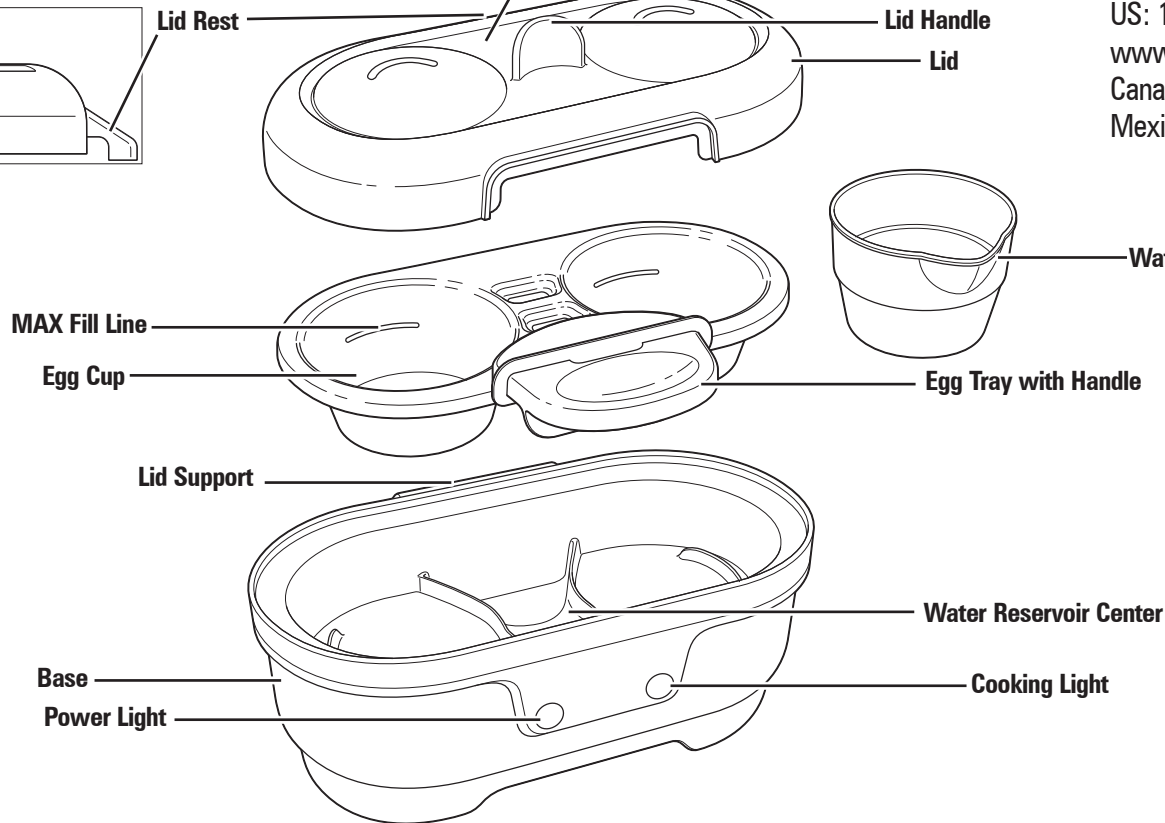
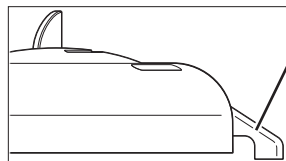
Parts and Features

Before first use: Wash Lid, 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.

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 800 71 16 100

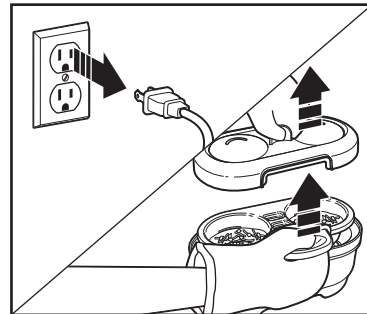
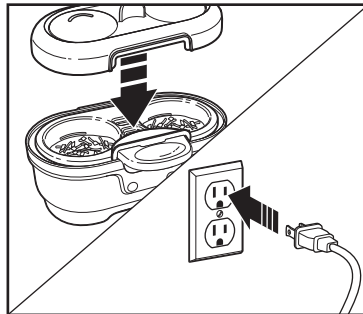
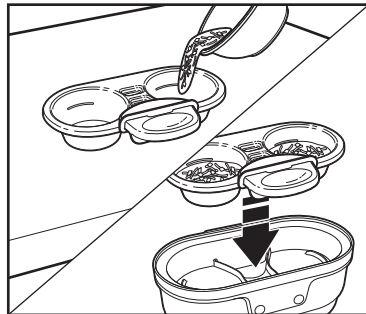
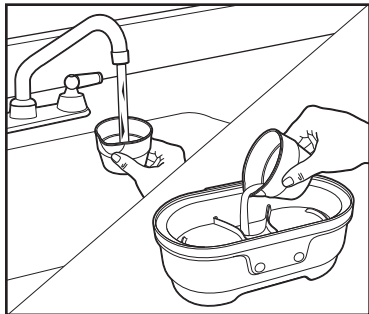


How to Make Egg Bites

⚠ 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 Food Facts "Playing It Safe With Eggs" 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 8 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 heat-proof 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, the Egg Bite Maker is hot, and 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:

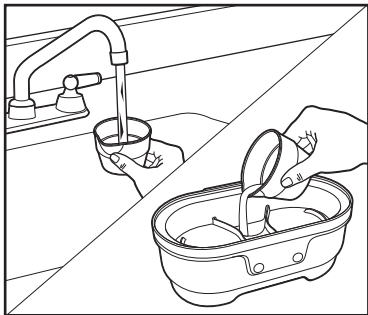
- Never operate Egg Bite Maker without water in the center of the reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.
- Always use cold water.
- Never cook in the Base of the Egg Bite Maker. Always use the Egg Tray.

How to Make Poached Eggs

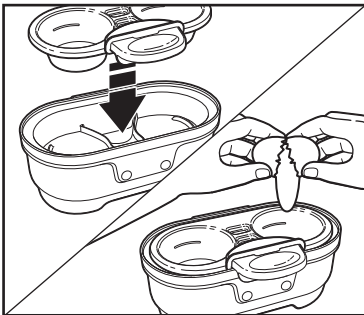
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam and hot water remaining under the lid can burn.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

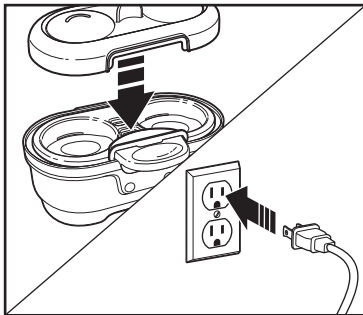
- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA's Food Facts "Playing It Safe With Eggs" at <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



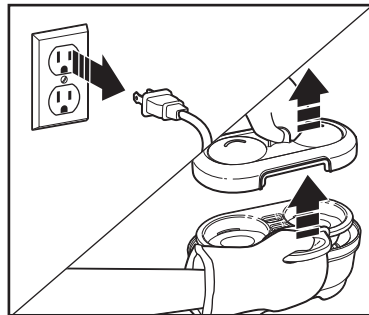
1. Fill Water Measuring Cup with recommended amount of cold water for poaching eggs. See Page 8 for water recommendations.
2. Pour water into Water Reservoir Center. Always make sure center of Reservoir is filled before outer area.



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. Unplug from outlet.
7. Unplug. Using oven mitts, lift Lid. Lift up Egg Tray by Handle and place on a heat-proof 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, the Egg Bite Maker is hot, and 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.

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, 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 are undercooked.

- If desired doneness was not reached, more water can be added to extend the cook 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.

Egg Bites are overcooked.

- Less water can be used to reduce the cook 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.

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.

Egg Bites sticking to Egg Cups.

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

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 Bite Tray. Do not fill above MAX Fill Line. Pour water into Water Reservoir Center and add Egg Bite 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 heat-proof 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 Bite Tray. Pour water into Water Reservoir Center and add Egg Bite 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 heat-proof 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 Bite Tray over Reservoir. Place lid on Egg Bite 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 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 repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Notes

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. Surveiller que les enfants 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.
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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
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 pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
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 le 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 placez pas le couvercle sur l'appareil sans le plateau pour œufs en place.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

⚠ 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

Avant d'utiliser pour la première fois : Laver le couvercle, 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.

Pour commander des pièces :
É.-U. : 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada : 1.800.267.2826
Mexique : 800 71 16 100

Repose-couvercle

Poignée du couvercle

Couvercle

Tasse à mesurer

Ligne de remplissage MAX

Compartment pour œufs

Plateau pour œufs avec poignée

Support pour couvercle

Centre du réservoir d'eau

Base

Voyant de cuisson

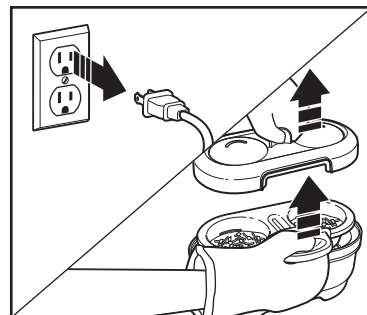
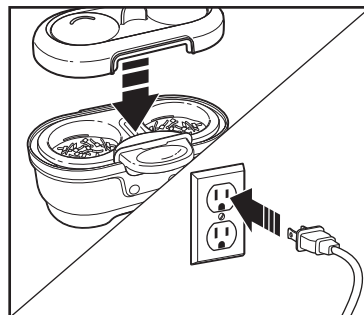
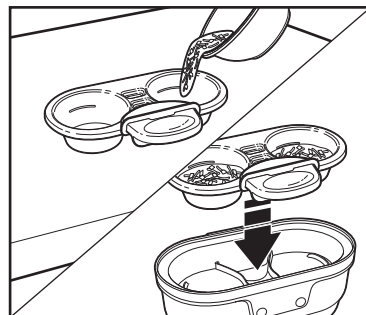
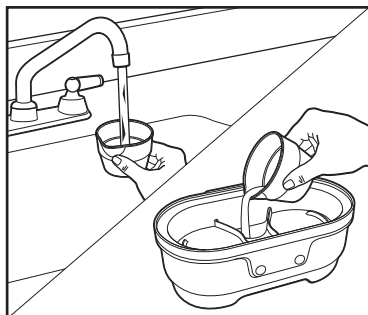
Voyant d'alimentation

Comment préparer des bouchées aux œufs

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure. 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 « Playing It Safe With Eggs » (Préparation des œufs, en toute sécurité) 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 18.
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 MAXIMUM.
4. Mettre le plateau pour œufs sur la base en plaçant la poignée vers l'avant.

5. Couvrir avec le couvercle en alignant les fentes du repose-couvercle sur le support pour couvercle. Brancher dans la prise électrique. Le témoin d'alimentation rouge et le témoin de cuisson vert s'allument et la cuisson commence.
6. Lorsque l'eau est évaporée, le témoin 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. L'utilisation des mitaines de four, soulevez le couvercle. Soulevez bac d'œufs par poignée et placer sur une surface résistant à la chaleur. Laissez mûrir les œufs pour se reposer quelques minutes, puis inversez sur une plaque servant à éliminer les œufs mûris. Sers 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 :

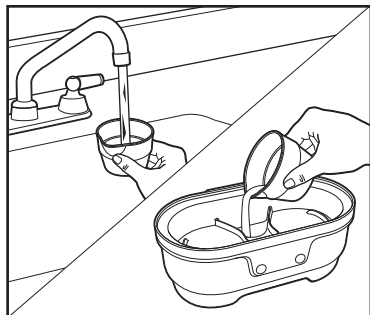
- Ne jamais faire fonctionner la machine pour bouchées aux œufs si le centre du réservoir ne contient pas d'eau, ou si vous utiliser un liquide autre que de l'eau pour la cuisson, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Veuillez toujours utiliser de l'eau froide.
- Ne jamais faire de cuisson dans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

Comment préparer des œufs pochés

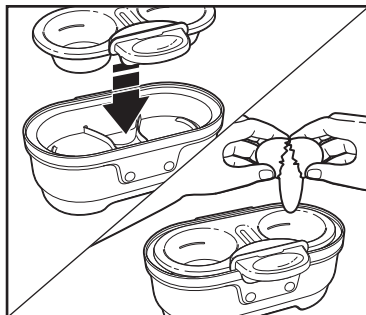
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez le cuiseur à œufs. La vapeur et l'eau chaude qui restent sous le couvercle peuvent brûler.

⚠ AVERTISSEMENT **Danger pour la sécurité sanitaire des aliments.**

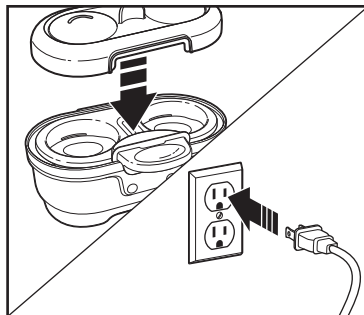
- La consommation d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.
- Pour plus de renseignements, veuillez consulter les données alimentaires sous la rubrique « Playing It Safe With Eggs » (Préparation des œufs, en toute sécurité) publiée par la FDA aux États-Unis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



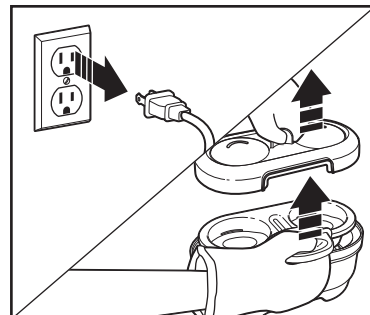
1. Remplir la tasse à mesurer avec la quantité d'eau froide recommandée pour pocher les œufs. Voir les quantités d'eau recommandées en page 18.
2. Verser l'eau dans le centre du réservoir d'eau. Veuillez toujours vous assurer que le centre du réservoir est rempli avant les compartiments de chaque côté.



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 les fentes du repose-couvercle sur le support pour couvercle. Brancher dans la prise électrique. Le témoin d'alimentation rouge et le témoin de cuisson vert s'allument et la cuisson commence.
6. Lorsque l'eau est évaporée, le témoin de cuisson vert s'éteint et les œufs pochés sont prêts. Débrancher de la prise électrique.



7. Débrancher. L'utilisation des mitaines de four, soulevez le couvercle. Soulevez bac d'œufs par poignée et placer sur une surface résistant à la chaleur. Laissez œufs pochés pour se reposer quelques minutes, puis inverser sur une plaque servant à éliminer les œufs pochés. Sers 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.

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 et le plateau pour œufs vont au lave-vaisselle. **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 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.

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. Les témoins de cuisson s'éteignent lorsque le cycle est terminé, mais la cuisson se poursuit pendant que l'appareil refroidit.

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 bouchées d'œufs collent aux compartiments

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

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 la prise électrique. Lorsque le témoin de cuisson vert s'éteint, débrancher de la prise électrique. À l'aide de gants de cuisine, soulever le couvercle et mettre sur une surface résistante à la chaleur. Laisser reposer quelques minutes. Soulever le plateau pour œufs à l'aide ensuite 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 ml (1 cuil. à table) de fromage cheddar râpé	15 ml (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 ml (1 cuil. à table) de fromage Monterey Jack râpé	15 ml (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 les œufs. Couvrir avec le couvercle. Brancher dans la prise électrique. Lorsque le témoin de cuisson vert s'éteint, débrancher de la prise électrique. 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
Mollet	70 ml
Médium	80 ml
Dur	100 ml

Bouchées aux œufs du café

Ingrédients

- 1 gros œufs
- 45 ml (3 cuil. à table [24 g]) de fromage cheddar râpé
- 30 ml (2 cuil. à table [30 g]) de fromage à la crème ramolli
- 7,5 ml (1,5 cuil. à thé [4 g]) 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 MAXIMUM. 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 témoin d'alimentation rouge et le témoin de cuisson vert s'allument. Lorsque le témoin 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 et 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 par 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 MAXIMUM. Ajouter 1 cuillère à thé de basilic frais haché dans chaque compartiment pour œufs. Mélanger légèrement. Parsemer 5 ml (1 cuil. à thé) de poivrons rouges grillés et 5 ml (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 des 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.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos 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. 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.
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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
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. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para apagar el aparato, retire el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato eléctrico 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 la bandeja para huevos en su lugar.

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.

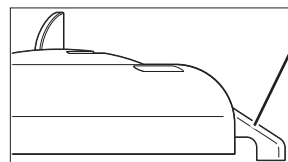
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Antes del primer uso: Lave la tapa, la bandeja de 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 artefacto se encuentra en funcionamiento.



Apoyo de la
tapa

Asa de la tapa

Tapa

Taza medidora
para agua

Línea de llenado MAX

Taza para huevos

Bandeja para huevos con asa

Soporte de la tapa

Centro del depósito de agua

Base

Luz de cocción

Luz de encendido

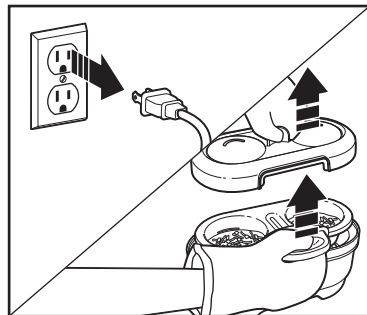
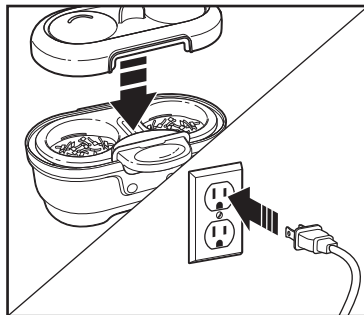
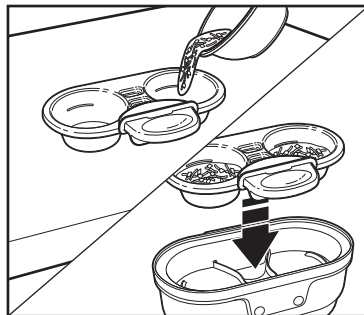
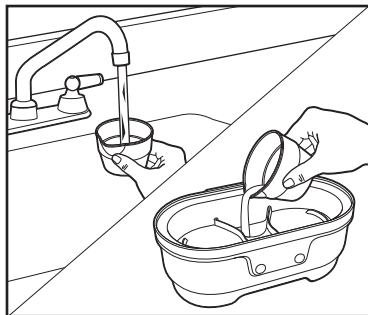
Para ordenar piezas:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canadá: 1.800.267.2826
México: 800 71 16 100

Cómo hacer Egg Bites de huevo

⚠ 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 los datos de alimentos de la FDA de EE. UU. "No corra riesgos con los huevos" en <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



1. Prepare la receta de los Egg Bites. Llene la taza medidora de agua con la cantidad recomendada de agua fría para los Egg Bites. Utilice las recomendaciones sobre cantidad de agua en la página 27.
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 Egg Bites 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. 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 Egg Bites 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 la manija y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Deje que las Egg Bites descansen unos minutos, luego invíértelas en un plato para servir para eliminar las Egg Bites. 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:

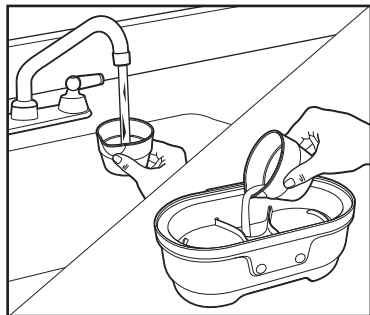
- Nunca opere el aparato sin agua en el centro del depósito, ni use un líquido que no sea agua para cocinar, ya que esto puede dañar la unidad.
- Siempre use agua fría.
- Nunca cocine en la base del aparato. Siempre use la bandeja para huevos.

Cómo hacer huevos escalfados/poché

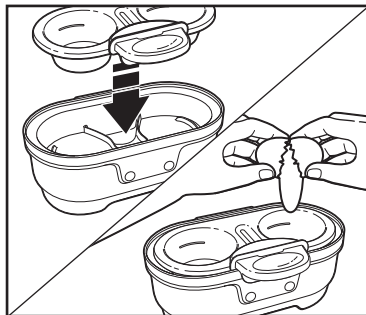
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Siempre use guantes de cocina para protegerse las manos al abrir la cocedora para huevos. El vapor que se escapa y el agua en la tapa puede producir quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de seguridad alimentaria.

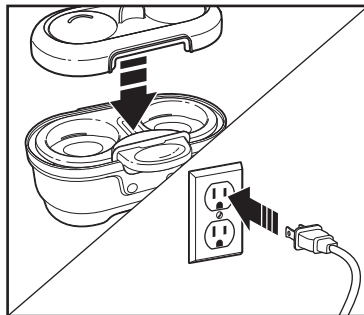
- El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener más información, consulte los datos de alimentos de la FDA de EE. UU. "No corra riesgos con los huevos" en <http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>.



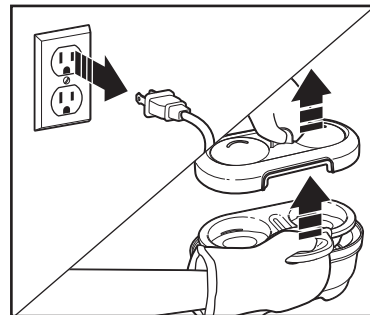
1. Llene la taza medidora de agua con la cantidad recomendada de agua fría para escalfar huevos. Utilice las recomendaciones sobre cantidad de agua en la página 27.
2. Vierta agua en el centro del depósito de agua. Siempre asegúrese de que el centro del depósito esté lleno antes del área exterior.



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 la manija y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Deja que los huevos escalfados/poché descansen unos minutos, luego invírtelos 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.

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 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 Egg Bites 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.

Los Egg Bites 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 Egg Bites 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.

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 Egg Bites 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.

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 Egg Bites. No llene arriba de la línea de llenado MAX. Vierta agua en el centro del depósito de agua y agregue la bandeja 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 Egg Bites. 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 Egg Bites 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. Vierta agua en el centro del depósito de agua y agregue la bandeja de los Egg Bites 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 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 los Egg Bites.
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 Egg Bites están cocidos. Desenchufe.
5. Retire la tapa. Retire los Egg Bites 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:

Egg Bites de claras 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 pimienta roja asado picado y 1 cucharadita de cebollines en rebanadas encima de cada taza. Cocine según las indicaciones.

Notas

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 al:

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, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., CP 6400
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:
25505, 25506

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".