

Hamilton Beach®

Egg Bites Maker Quick Start Guide



1

Prepare egg mixture and fill egg cups to the MAX fill line in the tray



2

Fill water cup to 90ml line and pour water into center of reservoir in base, and replace tray



3

Cover with lid. Plug egg bites maker into outlet to start cooking. Both lights will turn on. When green light turns off, unplug unit



4

Remove lid and remove tray from base, to allow egg bites to rest for a few minutes. Invert onto serving plate to remove egg bites

How to use

Combine ingredients (use a personal blender for best results or whisk by hand) and follow the steps on the left side of this card.

Basic recipe ingredients

Basic Egg Bites

- 1 large egg
- 1 teaspoon cream or milk
- 1 tablespoon shredded cheese
- 1 tablespoon chopped cooked meat of your choice (bacon, poultry, seafood, etc.)

Basic Egg White Bites

- 2 large egg whites or 3 tablespoons of liquid egg whites
- 1 teaspoon water
- 1 tablespoon shredded cheese
- 1 tablespoon chopped herbs and vegetables

Coffeshop recipe ingredients

Egg Bites with Cheddar and Bacon

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

Egg Whites with Roasted Red Peppers and Basil

- 2 large egg whites or 3 tablespoons of liquid egg whites
- 3 tablespoons (24g) shredded Monterey Jack cheese
- 2 tablespoons (30g) softened cream cheese
- 2 teaspoons chopped roasted red pepper
- 2 teaspoons chopped fresh basil
- 2 teaspoons sliced green onion

Do not plug in unit until you are ready to cook. The unit does not require pre-heating

Unplug to allow unit to cool between batches of egg bites, or add an additional 10ml of water to the base each time

880042200

Hamilton Beach®

Instrucciones rápidas para usar el Egg Bites Maker



Prepare la mezcla de huevo y llene la charola para huevos hasta la marca de MAX

1



Llene la taza medidora hasta la marca de 90ml. Vacíe el agua en el centro de la base y ponga la charola de regreso en la base

2



Coloque la tapa. Conecte el aparato para empezar a cocinar. Ambas luces se encendrán. Cuando la luz verde se apague, desconecte el aparato

3



Retire la tapa y la charola para huevos de la base y déjelos descansar un par de minutos. Invierta los egg bites en un plato

4

Como utilizar

Mezcle los ingredientes (utilice una licuadora personal para obtener mejores resultados) y siga los pasos a la izquierda de esta guía.

Ingredientes para la receta básica

Egg Bites Básicos

- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de crema o leche
- 1 Cucharada de queso rallado
- 1 Cucharada de alguna carne pre-cocida (tocino, pollo, jamón, mariscos, etc)

Egg Bites Básicos de clara de huevo

- 2 huevos grandes ó tres Cucharadas de claras de huevo líquidas
- 1 cucharadita de agua
- 1 Cucharada de queso rallado
- 1 Cucharada de hierbas y vegetales cortados

Ingredientes para la receta estilo Café

Egg Bites con Queso Cheddar y Tocino

- 1 huevo grande
- 3 Cucharadas (24g) de queso Cheddar rallado
- 2 Cucharadas (30g) de queso crema suave
- 1½ cucharaditas (4g) tocino pre/cocido en pedacitos

Egg Bites de Clara de Huevo con Pimientos y Albahaca

- 2 huevos grandes ó 3 Cucharadas de clara de huevo líquidas
- 3 Cucharadas (24g) de queso Monterey Jack rallado
- 2 Cucharadas (30g) de queso crema suave
- 2 cucharaditas de pimientos rojos pre/cocido en pedacitos
- 2 cucharaditas de albahaca fresca en pedacitos
- 2 cucharaditas de cebollín rebanado

No conecte el aparato hasta que esté listo para cocinar. No necesita pre-calentarse

Desconecte el aparato después de cada tanda para dejar enfriar o añada 10ml más de agua a la base cada vez

880042200