



Hamilton Beach®

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

FR Rendez-vous sur le site Internet hamiltonbeach.global pour consulter notre gamme complète de produits ainsi que nos guides d'utilisation et d'entretien - vous pourrez aussi consulter de délicieuses recettes, des astuces et enregistrer votre produit en ligne.

ES Visite hamiltonbeach.global y descubre nuestra gama completa de productos, sus guías de uso y mantenimiento y montones de recetas y consejos. También podrá registrar online su producto.

IT Visitate il sito hamiltonbeach.global per la nostra linea completa di prodotti e per le Guide Uso e Manutenzione, per deliziose ricette, consigli e per registrare il vostro prodotto on-line.

DE Auf hamiltonbeach.global finden Sie unsere gesamte Produktlinie, Bedienungs- und Pflegeanleitungen – sowie köstliche Rezepte, Tipps und Sie können Ihr Produkt online registrieren.

ID **PERHATIAN: BACA PANDUAN PENGOPERASIAN SEBELUM PENGGUNAAN**
Kunjungi hamiltonbeach.global untuk daftar lengkap produk kami dan Panduan Penggunaan dan Perawatan – dan dapatkan juga resep-resep lezat dan tips.



GB **Egg Bites Maker with Hard-Boiled Eggs Insert**
Operation Manual – Original Instructions (2)

FR **Cuiseur de bouchées aux œufs à Plateau à œufs durs**
Manuel d'utilisation (14)

ES **Máquina para hacer bocaditos de huevo con accesorio para cocer huevos**
Manual de instrucciones (26)

IT **Cuociuova con inserto per uova sode**
Manuale d'uso (38)

DE **Eierspeisen-Bereiter mit Einsatz für hartgekochte Eier**
Bedienungsanleitung (50)

ID **Penanak Kue Gigit Telur dengan Penusuk Telur Rebus Matang**
Buku Petunjuk Penggunaan (62)

Type: VS06

IMPORTANT SAFEGUARDS

GB

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. **R**ead all instructions.
2. **T**his 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. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used by or near children. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. **D**o not touch hot surfaces. **U**se handles or knobs. **U**se pot holders when removing hot containers.
5. **T**o protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. **U**nplug from outlet when not in use and before cleaning. **A**pppliance is subject to residual heat after unplugging. **A**llow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. **T**o unplug, grasp the plug and pull from the wall socket. **N**ever pull from the power cord.
7. **D**o 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. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**ontact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. **T**he use of accessory attachments not

recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

9. **D**o not use outdoors.
10. **D**o not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. **D**o not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. **E**xtrême caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
13. **T**o turn off appliance, remove plug from wall socket.
14. **D**o not use appliance for other than intended use.
15. **WARNING:** Scalding may occur if the lid is opened during the heating cycle.
16. **L**ift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the base.
17. **D**o not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts

of steam. **A**void reaching over the product when operating.

18. **D**o not place lid on unit without Egg Bite Tray or hard-boiled egg tray in place.
19. **D**o not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
20. **D**o not leave appliance unattended when plugged in.
21. **A**lways allow the appliance to cool down completely before putting away. **N**ever wind the cord around the appliance while it is still hot.
22. **Your plug** is provided with a fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same color-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved agents.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

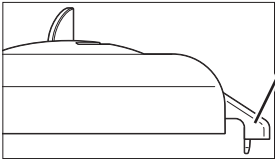
This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: 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.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a long cord.

Parts and Features

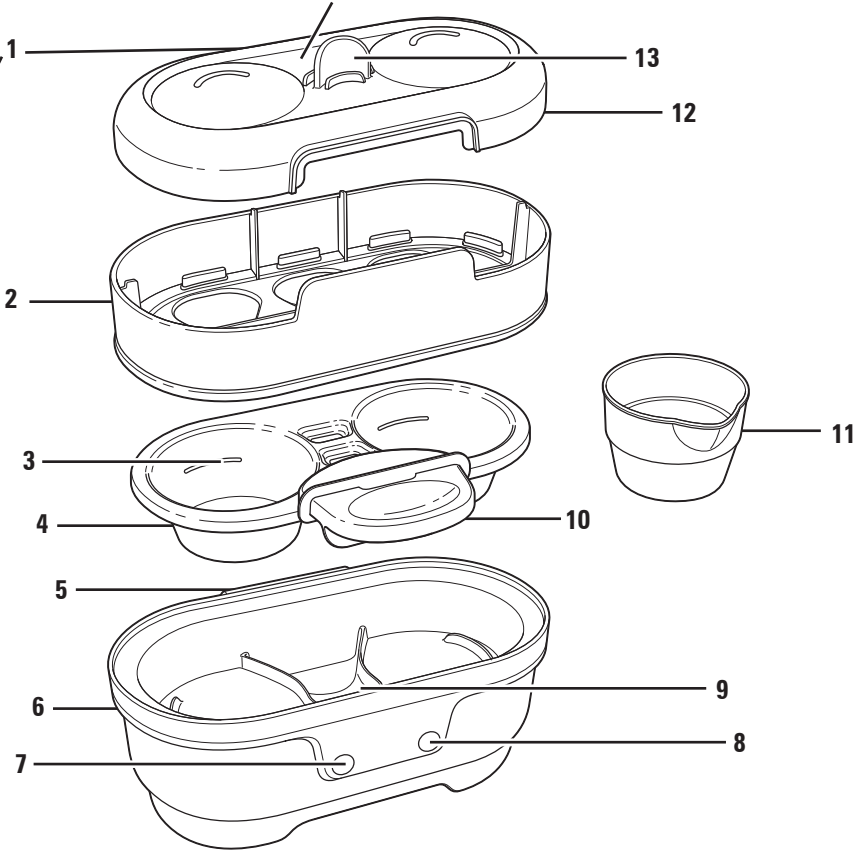
To order parts, visit:
hamiltonbeach.global



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

Before first use: Wash Lid, Hard-Boiled 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.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

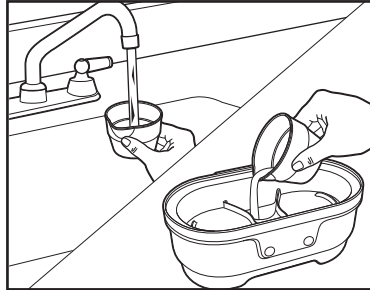
The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

How to Make Egg Bites

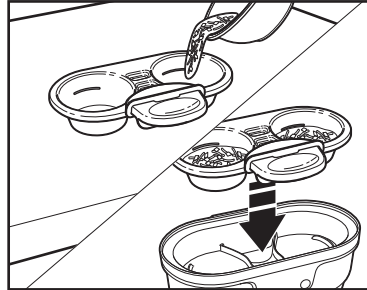
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam and hot water remaining under the lid can burn.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

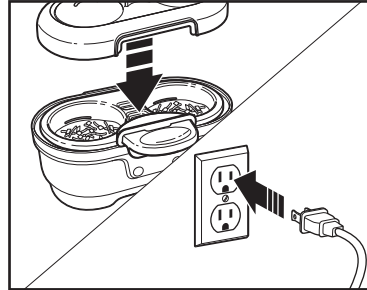
- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA's Keep Food Safe page at www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



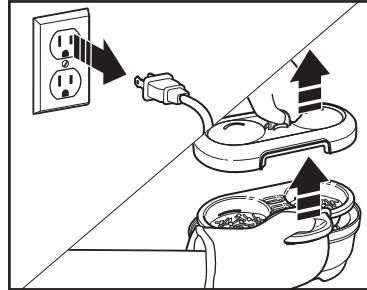
1. Prepare egg bite recipe. Fill Water Measuring Cup with recommended amount of cold water for egg bites. See page 9 for water recommendations.
2. Pour water into Water Reservoir Center. Always make sure center of Reservoir is filled before outer area.



3. Divide egg bite mixture between Egg Cups. Do not exceed MAX Fill Line.
4. Place Egg Bite 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 toothpick halfway into center. If toothpick 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 Bite 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:

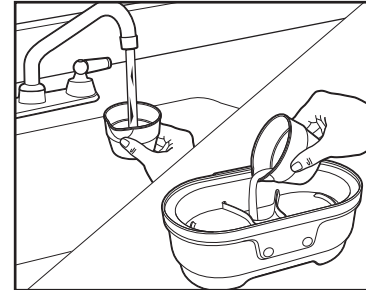
- Never operate Egg Bite Maker without water in center of Reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.
- Always use cold water.
- Never cook in the Base of Egg Bite Maker. Always use Egg Bite Tray.

How to Make Poached Eggs

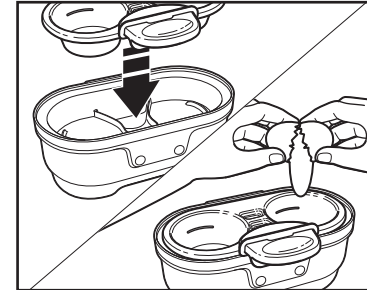
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam and hot water remaining under the lid can burn.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

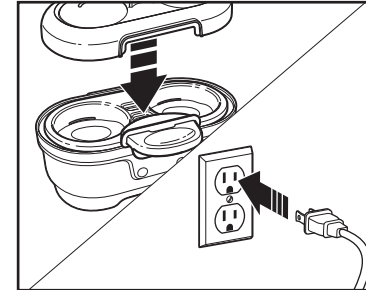
- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA's Keep Food Safe page at www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



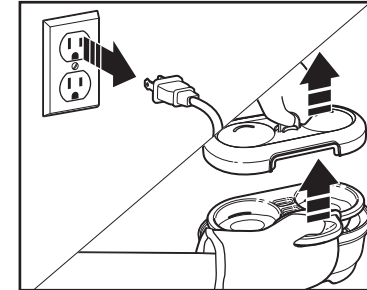
1. Fill Water Measuring Cup with recommended amount of cold water for poaching eggs. See page 9 for water recommendations.
2. Pour water into Water Reservoir Center. Always make sure center of Reservoir is filled before outer area.



3. Place Egg Bite 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.



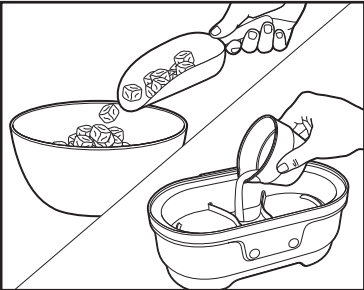
6. When water has evaporated, Green Cooking Light will turn off and poached eggs will be cooked.
 7. Unplug. Using oven mitts, lift Lid. Lift up Egg Bite Tray by Handle and place on a heatproof surface. Allow poached eggs to rest a few minutes, then invert onto a serving plate to remove poached eggs. 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

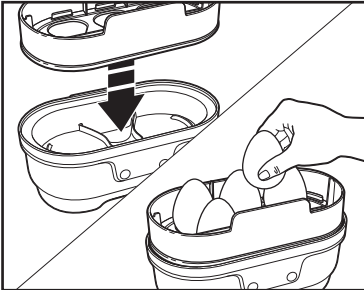
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam and hot water remaining under the lid can burn.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

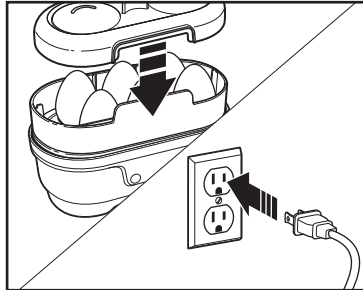
- Consuming raw or undercooked eggs may increase your risk of foodborne illness.
- For more information, refer to the U.S. FDA’s Keep Food Safe page at www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



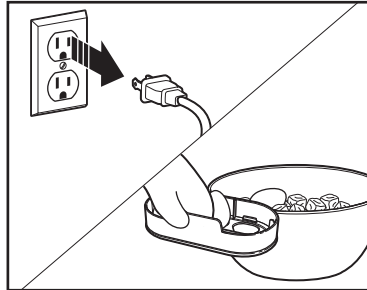
1. Add ice cubes and cold water to a large bowl and set aside.
2. Fill Water Measuring Cup with recommended amount of cold water for cooking eggs. See page 9 for water recommendations.
3. Pour water into Water Reservoir Center. Always make sure center of Reservoir is filled before outer area.



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



6. Cover with Lid, aligning Lid Support slot over Hard-Boiled Egg Bite 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 place on a heatproof surface. Immediately, lift Hard-Boiled Egg Bite 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

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.

* 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.

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 Bite 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 Bite 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 Bite 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 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 heatproof surface. Allow to rest a few minutes, then lift Egg Bite 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	5 mL of cream or milk	15 mL of shredded Cheddar cheese	15 mL of crumbled bacon	100 mL
2 large egg whites or 45 mL of liquid egg whites	5 mL of water	15 mL of Monterey Jack shredded cheese	15 mL of 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 heatproof surface. Allow to rest a few minutes, then lift Egg Bite 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
- 45 mL of shredded Cheddar cheese
- 30 mL of softened cream cheese
- 7.5 mL of crumbled cooked meat

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 Bite Tray. Do not exceed MAX Fill Line. Sprinkle tops with meat.
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 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 meat. Add a pinch of salt and ground black pepper, if desired. Divide mixture evenly between Egg Cups in Egg Bite 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.

Breakfast Meat Floss Rice Balls

Ingredients

120 g cooked rice
40 g meat floss
5g sugar

Directions

1. Combine meat floss with sugar.
2. Flatten half of the rice in your hand and place half of the meat floss inside the rice. Shape the rice into a ball.
3. Add 100 mL of water to Water Reservoir Center of Egg Bite Maker. Place 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, the Breakfast Meat Floss Rice Balls are done. Unplug.
5. Remove Lid. Remove Rice Balls 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.

This Page Intentionally Left Blank

MISES EN GARDE IMPORTANTES

FR

Observez toujours les consignes essentielles de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (notamment les enfants) souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité des enfants. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Veillez à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des porte-marmites pour retirer les récipients chauds.
5. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni le socle dans de l'eau, ni dans aucun autre liquide.
6. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. L'appareil est sujet à la chaleur résiduelle après débranchement. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, veuillez saisir la fiche et la retirer de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
7. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, si l'appareil est tombé ou lorsqu'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Le remplacement du cordon d'alimentation et les réparations doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou par une personne ayant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger. Contactez le Service après-vente pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou l'ajustement, indiquées sur la garantie limitée.

8. L'utilisation d'accessoires n'étant ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil entraîne un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail, et ne le posez pas sur des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
11. N'installez pas l'appareil sur une gazinière ni sur une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud.
12. Veuillez à faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. Pour éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
15. **AVERTISSEMENT** : Vous pouvez vous brûler si le couvercle est soulevé pendant que l'eau chauffe.
16. Soulevez et ouvrez délicatement le couvercle pour éviter les brûlures et laissez l'eau couler dans le socle.

17. Ne mettez pas l'appareil sous une armoire lorsqu'il fonctionne car il dégage de grandes quantités de vapeur. Évitez de passer au-dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
18. Ne mettez pas le couvercle sur l'appareil sans également installer le plateau à bouchées aux œufs ou le plateau à œufs durs.
19. N'utilisez pas cet appareil électroménager au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande.
20. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
21. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
22. **Votre prise** est munie d'un fusible homologué par **ASTA** comme étant conforme à la norme **B.S. 1362**. Si vous devez changer le porte-fusible, le porte-fusible d'origine doit être remplacé par un porte-fusible portant les mêmes codes de couleur et les mêmes marquages. Vous pouvez vous procurer des capots de fusibles et des porte-fusibles auprès d'agents certifiés.

VEUILLEZ CONSERVER CES CONSIGNES

Autres consignes de sécurité destinées au consommateur

Ce produit est destiné à un usage ménager uniquement.

Ce produit est uniquement destiné à la préparation, à la cuisson et au service des aliments. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé avec des matériaux ou des produits non alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT Risques d'électrocution : Ne compromettez pas la sécurité de la fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Retournez la prise de l'appareil si elle ne rentre pas complètement dans la prise secteur. Si le problème persiste, demandez à un électricien de remplacer la prise.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que les enfants le saisissent, s'enchevêtrent ou trébuchent sur un cordon plus long.

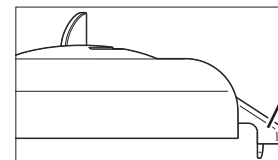


Recyclage de l'appareil en fin de durée utile

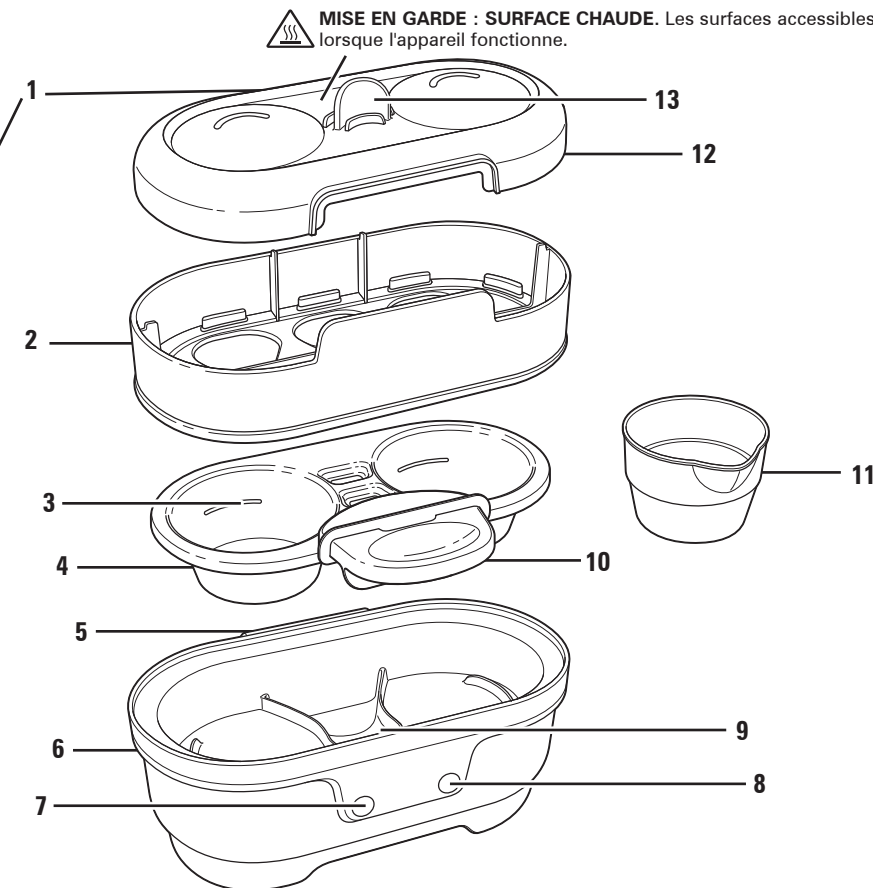
Le symbole en forme de poubelle indiqué sur cet appareil, signifie qu'il doit être repris par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE, afin qu'il puisse être recyclé ou démonté afin de minimiser tout impact écologique. L'utilisateur est chargé d'envoyer le produit à l'établissement de collecte concerné, comme le stipule la réglementation locale. Pour de plus amples informations concernant les lois locales en vigueur, veuillez contacter votre municipalité ou votre distributeur local.

Pièces et fonctionnalités

Pour commander des pièces, veuillez vous rendre sur le site : hamiltonbeach.global



1	Repose-couvercle
2	Plateau à œufs durs avec ongle
3	Ligne de remplissage MAX
4	Coupelle à œufs
5	Porte-couvercle
6	Socle
7	Voyant rouge d'alimentation
8	Voyant vert de cuisson
9	Centre du réservoir d'eau
10	Plateau à poignée, à bouchées aux œufs
11	Gobelet de dosage de l'eau
12	Couvercle
13	Poignée du couvercle



Avant de l'utiliser pour la première fois : Lavez le couvercle, le plateau à œufs durs, le plateau à bouchées aux œufs et le gobelet de dosage de l'eau, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et faites-les sécher. Essuyez l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon humide non abrasif.



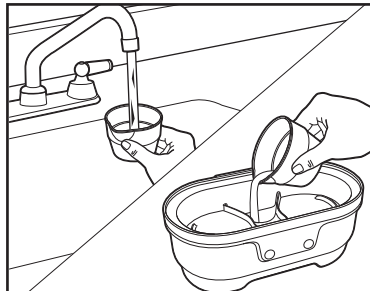
MISE EN GARDE : SURFACE CHAUDE. Les surfaces accessibles sont chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

Comment confectionner des bouchées aux œufs

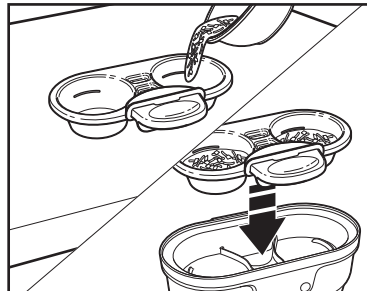
⚠ AVERTISSEMENT Risques de brûlure. Portez toujours des gants de cuisine pour vous protéger les mains lorsque vous ouvrez le cuiseur à œufs. La vapeur et l'eau chaude qui s'échappent sous le couvercle, peuvent être brûlantes.

⚠ AVERTISSEMENT Risques relatifs à l'hygiène.

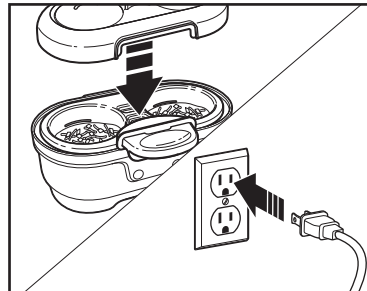
- La consommation d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire.
- Pour de plus amples informations, reportez-vous à la page Keep Food Safe de la FDA américaine à l'adresse www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



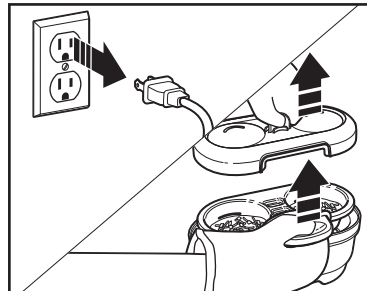
1. Préparez la recette des bouchées aux œufs. Remplissez le gobelet de dosage de l'eau de la quantité recommandée d'eau froide nécessaire aux bouchées aux œufs. Voir page 21 pour découvrir les recommandations relatives à l'eau.
2. Versez l'eau au centre du réservoir d'eau. Assurez-vous que le centre du réservoir soit toujours rempli avant la zone extérieure.



3. Répartissez le mélange d'œuf dans les coupelles à œufs. Ne dépassez pas la ligne de remplissage MAX.
4. Placez le plateau à œufs sur le socle en orientant la poignée du plateau vers l'avant.



5. Mettez le couvercle, en alignant la fente du repose-couvercle sur le porte-couvercle se trouvant sur le socle. Branchez dans la prise murale. Les voyants rouge d'alimentation et vert de cuisson s'allument, et les œufs commencent à cuire.
6. Lorsque l'eau est évaporée, le voyant vert de cuisson s'éteint et les bouchées aux œufs sont cuites. Pour vérifier la fermeté (cuisson), enfoncez un cure-dent jusqu'au centre. Si le cure-dent ressort sans être net, couvrez le plateau du couvercle et laissez reposer quelques minutes.



7. Débranchez l'appareil. À l'aide de gants de cuisine, soulevez le couvercle. Soulevez le plateau à bouchées aux œufs en le tenant par la poignée, et installez-le sur une surface résistante à la chaleur. Laissez reposer les bouchées aux œufs quelques minutes, puis retournez-les sur un plateau à servir, pour retirer les bouchées aux œufs. Servez immédiatement.
- REMARQUE :** Si vous préparez un deuxième lot et que le cuiseur à bouchées aux œufs est encore chaud, l'eau se transformera rapidement en vapeur. Pour obtenir le même temps de cuisson que lorsque vous les avez fait cuire la première fois, ajoutez 10 ml à la quantité d'eau recommandée.

REMARQUES :

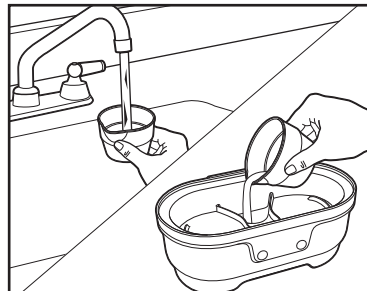
- Ne faites jamais fonctionner le cuiseur à bouchées aux œufs sans eau au centre du réservoir, ou prenez autre chose (liquide) que de l'eau pour la cuisson, car vous pourriez endommager l'appareil.
- Utilisez toujours de l'eau froide.
- Ne cuisinez jamais dans le socle du cuiseur à bouchées aux œufs. Utilisez toujours le plateau à bouchées aux œufs.

Comment faire des œufs pochés

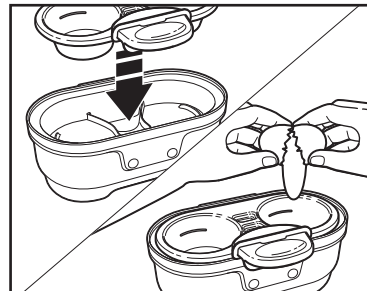
⚠ AVERTISSEMENT Risques de brûlure. Portez toujours des gants de cuisine pour vous protéger les mains lorsque vous ouvrez le cuiseur à œufs. La vapeur et l'eau chaude qui s'échappent sous le couvercle, peuvent être brûlantes.

⚠ AVERTISSEMENT Risques relatifs à l'hygiène.

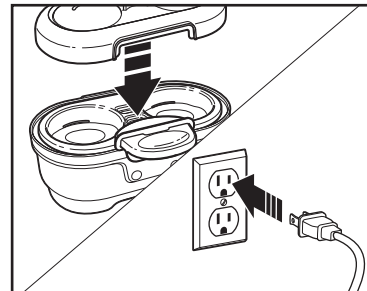
- La consommation d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire.
- Pour de plus amples informations, reportez-vous à la page Keep Food Safe de la FDA américaine à l'adresse www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



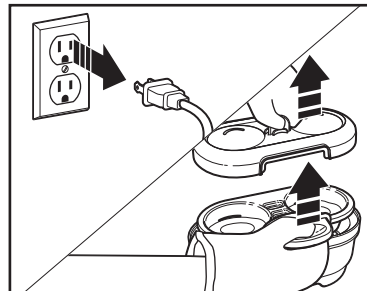
1. Remplissez le gobelet de dosage de l'eau de la quantité recommandée d'eau froide nécessaire aux œufs pochés. Voir page 21 pour découvrir les recommandations relatives à l'eau.
2. Versez l'eau au centre du réservoir d'eau. Assurez-vous que le centre du réservoir soit toujours rempli avant la zone extérieure.



3. Placez le plateau à œufs sur le socle en orientant la poignée du plateau vers l'avant.
4. Cassez de gros œufs, un à la fois, dans chaque coupelle.



5. Mettez le couvercle, en alignant la fente du repose-couvercle sur le porte-couvercle se trouvant sur le socle. Branchez dans la prise murale. Les voyants rouge d'alimentation et vert de cuisson s'allument, et la cuisson commence.



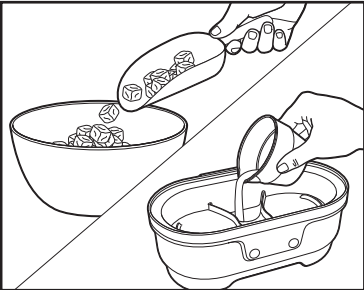
6. Lorsque l'eau est évaporée, le voyant vert de cuisson s'éteint et les œufs pochés sont cuits.
 7. Débranchez l'appareil. À l'aide de gants de cuisine, soulevez le couvercle. Soulevez le plateau à bouchées aux œufs en le tenant par la poignée, et installez-le sur une surface résistante à la chaleur. Laissez reposer les œufs pochés quelques minutes, puis retournez-les sur un plateau à servir, pour retirer les œufs pochés. Servez immédiatement.
- REMARQUE :** Si vous préparez un deuxième lot et que le cuiseur à bouchées aux œufs est encore chaud, l'eau se transformera rapidement en vapeur. Pour obtenir le même temps de cuisson que lorsque vous les avez fait cuire la première fois, ajoutez 10 ml à la quantité d'eau recommandée.

Comment faire cuire des œufs durs, moyennement durs et mollets

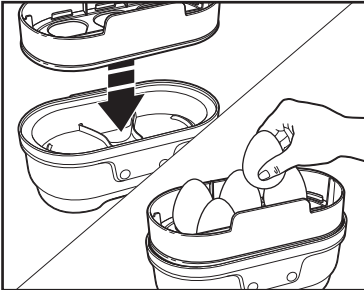
⚠ AVERTISSEMENT Risques de brûlure. Portez toujours des gants de cuisine pour vous protéger les mains lorsque vous ouvrez le cuiseur à œufs. La vapeur et l'eau chaude qui s'échappent sous le couvercle, peuvent être brûlantes.

⚠ AVERTISSEMENT Risques relatifs à l'hygiène.

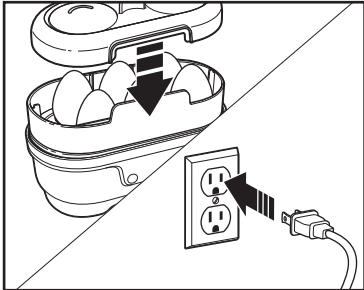
- La consommation d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire.
- Pour de plus amples informations, reportez-vous à la page Keep Food Safe de la FDA américaine à l'adresse www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



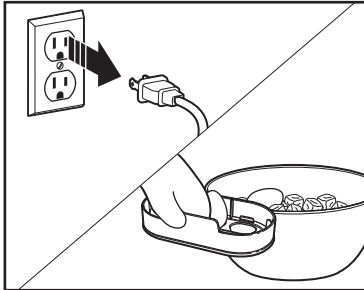
1. Ajoutez des glaçons et de l'eau froide dans un grand bol et mettez de côté.
2. Remplissez le gobelet de dosage de l'eau de la quantité recommandée d'eau froide nécessaire à la cuisson des œufs. Voir page 21 pour découvrir les recommandations relatives à l'eau.
3. Versez l'eau au centre du réservoir d'eau. Assurez-vous que le centre du réservoir soit toujours rempli avant la zone extérieure.



4. Installez le plateau à œufs durs sur le socle, en mettant la languette au-dessus des voyants d'alimentation et de cuisson.
5. Ajoutez 6 gros œufs (nombre maximum) dans les réservations du plateau à œufs durs. Pour que les œufs soient le mieux cuits possibles, mettez la partie large de l'œuf dans le plateau à oeufs durs.



6. Mettez le couvercle, en alignant la fente du porte-couvercle avec la languette du plateau à œufs durs se trouvant sur le socle. Branchez dans la prise murale. Les voyants rouge d'alimentation et vert de cuisson s'allument, et les œufs commencent à cuire.



7. Lorsque l'eau est évaporée, le voyant vert de cuisson s'éteint et les œufs sont cuits.
8. Débranchez l'appareil. À l'aide de gants de cuisine, soulevez le couvercle par la poignée en le mettant sur une surface résistante à la chaleur. Soulevez immédiatement le plateau à œufs durs et mettez les œufs dans le grand bol d'eau glacée.

* Les temps de cuisson peuvent varier. Si les œufs ne sont pas cuits à la fermeté désirée, ajoutez ou soustrayez 5 à 10 ml d'eau aux quantités indiquées au tableau. Davantage d'eau signifie un temps de cuisson plus long, moins d'eau correspond à un temps de cuisson plus court.

Guide pour obtenir des œufs durs, moyennement durs et mollets - Fermeté souhaitée / quantité d'eau dans le socle*							
Nombre d'œufs	Mollet	Moyennement dur	Dur	Nombre d'œufs	Mollet	Moyennement dur	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

REMARQUE : Si vous préparez un deuxième lot d'œufs mollets, moyennement durs ou durs, et que l'appareil à œufs durs est encore chaud, ajoutez 20 ml d'eau jusqu'à la quantité indiquée ci-dessus.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risques d'électrocution.

Débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. N'immergez pas le cordon d'alimentation, ni la prise, ni le socle dans l'eau, ainsi que dans tout du liquide.

1. Débranchez l'appareil. Laissez toutes les pièces refroidir complètement.
2. Le couvercle, le gobelet de dosage de l'eau, le plateau à œufs durs et le plateau à bouchées aux œufs peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais uniquement dans le panier supérieur. N'utilisez PAS le programme « SANI » lorsque vous lavez les pièces au lave-vaisselle. Le programme « SANI » fonctionne à des températures susceptibles d'endommager votre appareil.
3. Essuyez l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon humide non abrasif.
4. Si le réservoir d'eau se décolore en raison de dépôts d'eau se trouvant dans le socle : Ajoutez suffisamment de vinaigre blanc pour couvrir les taches. Laissez tremper quelques minutes et faites égoutter. Sans plonger le socle dans l'eau, essuyez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincez le réservoir d'eau à l'eau et faites sécher.
REMARQUE : L'utilisation d'eau filtrée aidera à minimiser les dépôts de minéraux.
5. Essuyez l'extérieur du cuiseur de bouchées aux œufs à l'aide d'un chiffon doux et humide. Laissez le sécher.

Résolution

Bouchées aux œufs collées aux coupelles à œufs.

- Vaporisez une petite quantité d'aérosol de cuisson dans les coupelles avant d'ajouter le mélange d'œufs.

Les bouchées aux œufs sont trop cuites.

- Mettez moins d'eau pour diminuer le temps de cuisson.
- Les œufs étaient trop petits. Essayez avec de gros œufs.
- Les bouchées aux œufs ont été laissées dans l'appareil une fois la cuisson terminée. Le voyant de cuisson s'éteint une fois la cuisson terminée, mais s'allume au fur et à mesure que l'appareil refroidit.

Résolution des problèmes (suite)

Les bouchées aux œufs ne sont pas bien cuites.

- Si la fermeté (cuisson) désirée n'est pas atteinte, davantage d'eau peut être ajoutée pour prolonger le temps de cuisson, ou le plateau à bouchées aux œufs peut être laissé sur le socle pendant quelques minutes pour poursuivre la cuisson.
- Les coupelles à œufs ont été remplies au-dessus de la ligne de remplissage MAX. Ne versez le mélange d'œufs que jusqu'à la ligne de remplissage MAX.
- L'eau mesurée n'a pas été versée dans le centre du réservoir d'eau. De l'eau doit être versée au centre du réservoir pour assurer une cuisson adéquate.
- Le couvercle n'était pas correctement en place. Le couvercle doit être correctement mis pour pouvoir contenir la vapeur.

De l'eau s'échappe de l'appareil.

- Trop d'eau a été ajoutée au réservoir d'eau. N'utilisez pas plus d'eau que ce qui est recommandé.
- Le couvercle n'était pas correctement en place. Le couvercle doit être correctement mis pour contenir la vapeur et permettre à l'eau de s'égoutter dans le socle.

Les œufs mollets, moyennement durs ou durs sont trop cuits.

- Mettez moins d'eau pour diminuer le temps de cuisson.
- Les œufs étaient trop petits. Essayez avec de gros œufs.
- Les œufs ont été laissés dans l'appareil une fois la cuisson terminée. Le voyant de cuisson s'éteint une fois la cuisson terminée, mais s'allume au fur et à mesure que l'appareil refroidit.

Les œufs mollets, moyennement durs ou durs ne sont pas assez cuits.

- Si la fermeté (cuisson) désirée n'est pas atteinte, davantage d'eau peut être ajoutée pour prolonger le temps de cuisson, ou le plateau à œufs durs peut être laissé sur le socle pendant quelques minutes pour poursuivre la cuisson.
- L'eau mesurée n'a pas été versée dans le centre du réservoir d'eau. De l'eau doit être versée au centre du réservoir pour assurer une cuisson adéquate.
- Le couvercle n'était pas correctement en place. Le couvercle doit être correctement mis pour pouvoir contenir la vapeur.

Les œufs mollets, moyennement durs ou durs craquent.

- Assurez-vous que les œufs soient frais et exempts de fissures ou ne soient pas craquelés avant la cuisson.
- Mettez la partie large de l'œuf sur le plateau à bouchées aux œufs avant la cuisson.

Guide de cuisine

Bouchées aux œufs classiques : Fouettez l'œuf avec le liquide dans un grand bol. Ajoutez le fromage et les mélanges. Répartissez le mélange dans les coupelles du plateau à bouchées. Ne remplissez pas au-dessus de la ligne de remplissage MAX Versez de l'eau dans le centre du réservoir d'eau, et ajoutez le mélange dans le plateau à bouchées. Mettez le couvercle. Branchez dans la prise murale. Lorsque le voyant vert de cuisson s'éteint, débranchez de la prise. À l'aide de gants de cuisine, soulevez le couvercle et mettez-le sur une surface résistante à la chaleur. Laissez reposer quelques minutes, puis soulevez le plateau par la poignée et retournez-le sur un plateau à servir, pour retirer les bouchées aux œufs. Servez immédiatement.

Œufs	Liquide	Fromage	Mélanges	Eau dans le socle
1 gros œuf	5 ml de crème ou de lait	15 ml de Cheddar râpé	15 ml de bacon émietté	100 ml
2 gros blancs d'œufs ou 45 ml de blancs d'œufs liquides	5 ml d'eau	15 ml de fromage râpé Monterey Jack	15 ml d'oignon haché, poivrons et basilic, pincée de sel, poivre	100 ml

Pour vérifier la fermeté, enfoncez le couteau au centre et vérifiez si les bouchées aux œufs sont cuites. Si ce n'est pas le cas, remettez le couvercle, laissez reposer quelques minutes, puis vérifiez à nouveau.

Œufs pochés : Cassez 1 gros œuf dans chaque coupelle du plateau à bouchées aux œufs. Versez de l'eau dans le centre du réservoir d'eau, et ajoutez les œufs dans le plateau à bouchées. Mettez le couvercle. Branchez dans la prise murale. Lorsque le voyant vert de cuisson s'éteint, débranchez de la prise. À l'aide de gants de cuisine, soulevez le couvercle et mettez-le sur une surface résistante à la chaleur. Laissez reposer quelques minutes, puis soulevez le plateau par la poignée et retournez-le sur un plateau à servir, pour retirer les œufs pochés. Servez immédiatement.

Fermeté désirée	Eau dans le socle
Mollet	70 ml
Moyennement dur	80 ml
Dur	100 ml

Bouchées aux œufs façon Coffee shop

Ingrédients :

- 1 gros œuf
- 45 ml de Cheddar râpé
- 30 ml de fromage à la crème ramolli
- 7,5 ml de viande cuite émietée

Instructions

- Ajoutez l'œuf et les fromages dans le bol d'un mélangeur (mixeur). Mettez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton ON et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que tout soit mélangé ; cela prend environ 10 secondes. Répartissez le mélange uniformément dans les coupelles à œufs du plateau à bouchées aux œufs. Ne dépassez pas la ligne de remplissage MAX. Saupoudrez le dessus de viande.
- Ajouter 100 ml d'eau au centre du réservoir d'eau du cuiseur à bouchées aux œufs. Installez le plateau à bouchées aux œufs sur le réservoir. Mettez le couvercle sur le plateau à bouchées.
- Branchez l'appareil pour commencer à faire cuire. Le voyant d'alimentation et le voyant de cuisson s'allument. Lorsque le voyant vert de cuisson s'éteint, les bouchées aux œufs sont cuites. Débranchez l'appareil.
- Retirez le couvercle. Retirer les bouchées aux œufs et mettez-les dans une assiette pour les servir.

Nombre de portions : 1

Conseil de cuisine : Si vous faites cuire une deuxième fournée et que le cuiseur à bouchées aux œufs est encore chaud, ajoutez 10 ml d'eau supplémentaires.

Variante :

Blancs d'œufs aux poivrons rouges grillés et au basilic : Suivez la recette ci-dessus, mais remplacez 1 gros œuf par 2 gros blancs d'œufs, le cheddar par du fromage Monterey Jack et omettez la viande. Ajouter une pincée de sel et de poivre noir moulu, si vous le désirez. Répartissez le mélange uniformément dans les coupelles à œufs du plateau à bouchées aux œufs. Ne dépassez pas la ligne de remplissage MAX. Ajoutez 1 cuillère à café de basilic frais haché dans chaque coupelle à œufs. Mélangez légèrement. Saupoudrez 1 cuillère à café de poivron rouge haché et grillé, et 1 cuillère à café d'oignon vert en tranches au sommet de chaque coupelle. Faites cuire comme indiqué.

Boulettes de riz au rousong pour le petit-déjeuner

Ingrédients :

- 120 g de riz cuit
- 40 g de rousong
- 5 g de sucre

Instructions

1. Mélangez le rousong et le sucre.
2. Aplatissez la moitié du riz dans votre main, et mettez la moitié du rousong dans le riz. Faites une boule avec le riz.
3. Ajouter 100 ml d'eau au centre du réservoir d'eau du cuiseur à bouchées aux œufs. Mettez le plateau sur le réservoir. Mettez le couvercle sur le plateau à bouchées.
4. Branchez l'appareil pour commencer à faire cuire. Le voyant d'alimentation et le voyant de cuisson s'allument. Lorsque le voyant vert de cuisson s'éteint, les boules de riz au rousong pour le petit-déjeuner sont cuites. Débranchez l'appareil.
5. Retirez le couvercle. Retirez les boules de riz et mettez-les dans une assiette pour les servir.

Nombre de portions : 1

Conseil de cuisine : Si vous faites cuire une deuxième fournée et que le cuiseur à bouchées aux œufs est encore chaud, ajoutez 10 ml d'eau supplémentaires.

This Page Intentionally Left Blank

INFORMACIÓN IMPORTANTE

ES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad para evitar incendios, descargas eléctricas y/o lesiones:

1. Lea las instrucciones.
2. Este aparato no está pensado para ser utilizado por adultos o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la debida experiencia o conocimientos, a menos que lo hagan bajo la supervisión de alguien responsable de su seguridad.
3. No pierda de vista en ningún momento a los niños cuando utilice este aparato. Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la debida supervisión. Los niños no deben jugar con él.
4. No toque las superficies calientes. Solo el asa y los mandos. Utilice agarradores para manipular recipientes calientes.
5. Para evitar descargas eléctricas, no introduzca el cable, el enchufe o la base del aparato en agua u otro líquido.
6. Desenchufe este aparato cuando no lo utilice, y antes de limpiarlo. Puede quedar calor residual después de desenchufarlo. Espere a que se enfríe antes de poner o quitar alguno de sus componentes, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tire del enchufe para extraerlo de la toma de corriente. No tire nunca del cable.
7. No utilice este aparato con el cable o el enchufe dañados, si está averiado o si ha sufrido una caída. La sustitución del cable de alimentación y demás reparaciones deben ser realizadas por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona cualificada. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener información sobre inspecciones, reparaciones o ajustes, tal como se establece en la garantía limitada.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.

9. No utilice este aparato al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, como la cocina.
11. No coloque este aparato en las proximidades de un fogón o un horno caliente.
12. Es necesario extremar las precauciones al manipular este aparato cuando contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
13. Para apagar este aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.
14. Este aparato solo se debe utilizar para la finalidad para la cual ha sido diseñado.
15. **ADVERTENCIA:** Puede sufrir quemaduras si abre la tapa con el aparato en funcionamiento.
16. Abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras. Deje que el agua se escurra sobre la base.
17. No coloque la unidad debajo de un armario mientras

está en funcionamiento, ya que produce grandes cantidades de vapor. No toque este aparato mientras está en funcionamiento.

18. No ponga la tapa a este aparato si no contiene la bandeja de preparar bocaditos de huevo ni el accesorio de cocer huevos.
19. No utilice este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
20. No pierda de vista el aparato mientras esté enchufado.
21. Espere a que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. No enrolle el cable sobre el aparato mientras todavía está caliente.
22. El enchufe está provisto de un fusible aprobado por la norma **ASTA B.S. 1362**. Si necesita cambiar el portafusibles, debe sustituirlo por uno con el mismo código de color y con las mismas marcas. Podrá encontrar cubiertas y portafusibles en los distribuidores autorizados .

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de seguridad para el consumidor

Este producto es para uso exclusivamente doméstico.

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para ser usado con alimentos. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado con otro tipo de materiales o productos.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** No se salte las medidas de seguridad del enchufe mediante modificaciones o adaptadores. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, pruebe a darle la vuelta. Si sigue sin entrar, pida a un electricista que sustituya la toma de corriente.

La longitud del cable de alimentación ayuda a reducir el riesgo de que quede al alcance de los niños, o de que se enrede con otros cables.

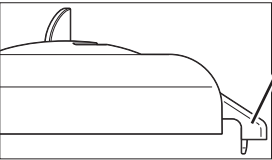


Reciclaje del producto al final de su vida útil

El símbolo del contenedor con ruedas que presenta este aparato significa que se debe depositar en un sistema de recogida selectiva, tal como establece la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, para que pueda ser desmontado o reciclado, y evitar así daños al medio ambiente. El usuario debe entregar el producto en el correspondiente punto de recogida, tal como establece la normativa local. Para obtener más información sobre la legislación aplicable, póngase en contacto con las autoridades y/o el distribuidor más cercano.

Piezas y características

Para pedir alguna pieza, visite:
hamiltonbeach.global

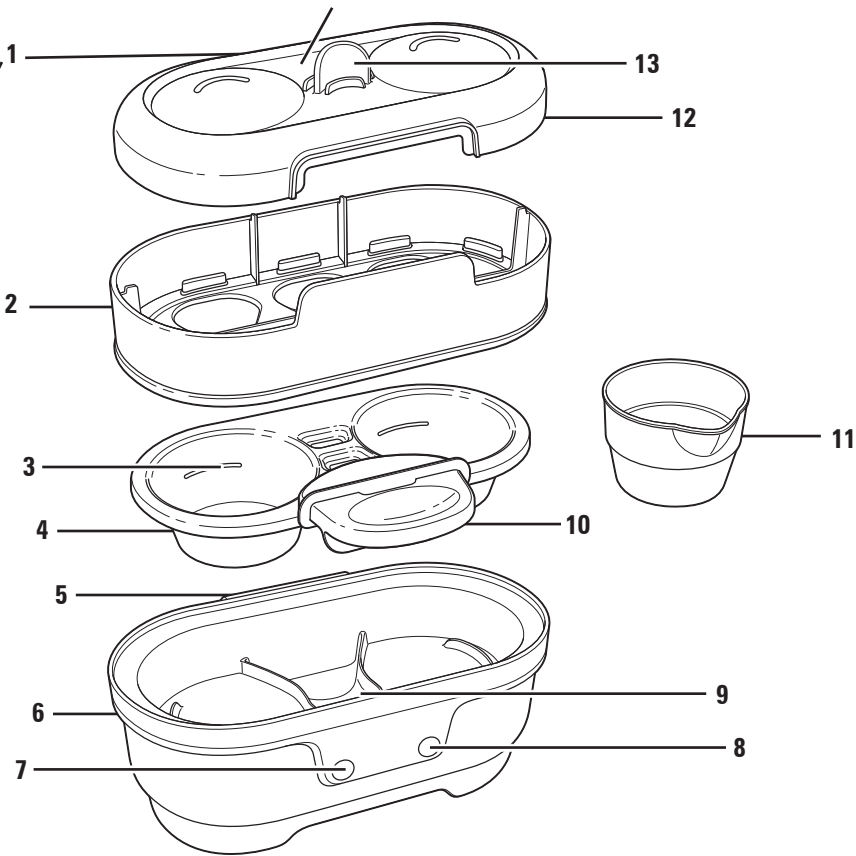


1	Apoyo de la tapa
2	Bandeja para cocer huevos (con pestaña)
3	Línea de llenado máximo
4	Taza para los huevos
5	Soporte de la tapa
6	Base
7	Luz roja de funcionamiento
8	Luz verde de cocción
9	Depósito de agua
10	Bandeja para hacer bocaditos de huevo (con asa)
11	Taza medidora para el agua
12	Tapa
13	Asa de la tapa

Antes de utilizar este aparato por primera vez: Lave con agua tibia y jabón la tapa, las bandejas y la taza medidora. Aclárelas y séquelas. Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo y no abrasivo.



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. Las superficies pueden alcanzar una temperatura elevada cuando este aparato se encuentra en funcionamiento.

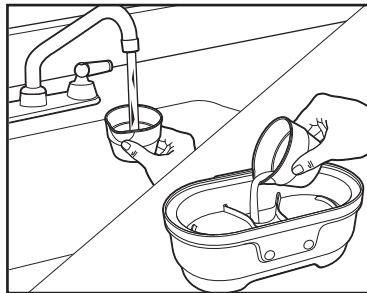


Cómo hacer bocaditos de huevo

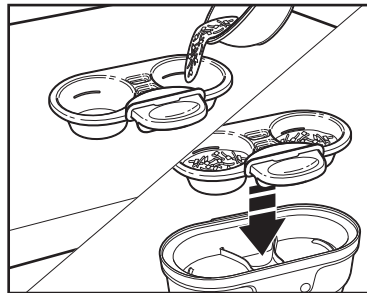
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Protéjase las manos con guantes de cocina antes de abrir este aparato. Puede quemarse con el vapor y el agua caliente de su interior.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo para la seguridad alimentaria.

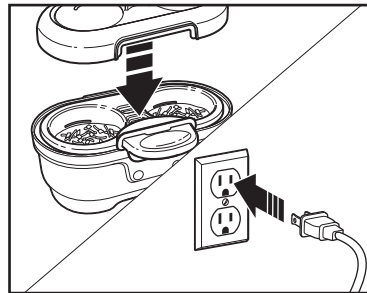
- El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria.
- Para obtener más información, consulte la página de seguridad alimentaria de la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos: www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



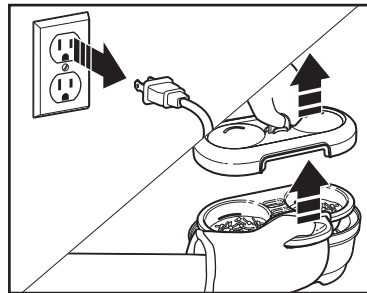
1. Prepare la receta de los bocaditos de huevo. Llene la taza medidora con la cantidad recomendada de agua fría para los bocaditos de huevo. Consulte las recomendaciones de la página 33.
2. Vierta agua en el depósito. Asegúrese de que el depósito cuenta con la cantidad correcta de agua.



3. Reparta la masa de los bocaditos entre las tazas. No exceda la línea de llenado máximo.
4. Coloque la bandeja en la base del aparato con el asa hacia el frente.



5. Cierre la tapa alineando la ranura del apoyo con el soporte de la base. Enchufe el aparato. La luz roja de funcionamiento y la luz verde de cocción se encenderán, y comenzará la cocción.
6. Cuando el agua se haya evaporado, la luz verde de cocción se apagará y los bocaditos de huevo estarán cocinados. Para comprobar si están listos, pínchelos con un palillo hasta el centro. Si el palillo no sale limpio, vuelva a poner la tapa y espere unos minutos.



7. Desenchufe el aparato. Póngase unos guantes de horno para levantar la tapa. Extraiga la bandeja agarrándola por el asa, y deposítela sobre una superficie resistente al calor. Espere a que los bocaditos de huevo se enfríen y deles la vuelta sobre una bandeja de servir. Sirvalos inmediatamente.
- NOTA:** Si desea preparar un segundo lote mientras el aparato todavía está caliente, el agua se evaporará más rápidamente. Para lograr el mismo tiempo de cocción que empezando en frío, añada 10 mililitros más a la cantidad de agua recomendada.

NOTAS:

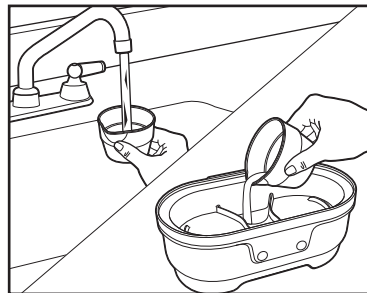
- No ponga en marcha este aparato sin agua en el depósito, ni utilice otro líquido para cocinar que no sea agua, ya que esto podría provocar una avería.
- Use siempre agua fría.
- No cocine nunca en la base de este aparato. Utilice siempre una bandeja.

Cómo hacer huevos escalfados

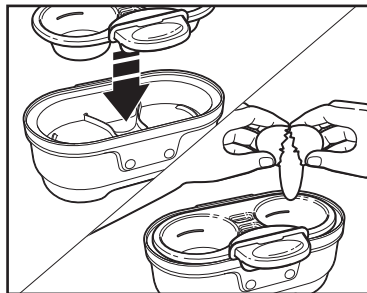
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Protéjase las manos con guantes de cocina antes de abrir este aparato. Puede quemarse con el vapor y el agua caliente de su interior.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo para la seguridad alimentaria.

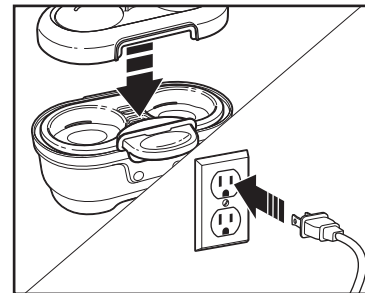
- El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria.
- Para obtener más información, consulte la página de seguridad alimentaria de la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos: www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



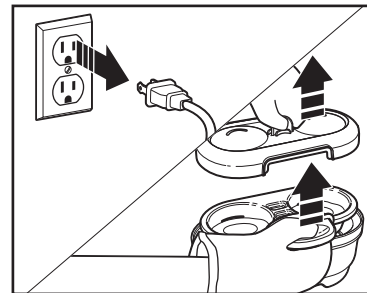
1. Llene la taza medidora con la cantidad recomendada de agua fría para pochar huevos. Consulte las recomendaciones de la página 33.
2. Vierta agua en el depósito. Asegúrese de que el depósito cuenta con la cantidad correcta de agua.



3. Coloque la bandeja en la base del aparato con el asa hacia el frente.
4. Rompa un huevo grande en cada taza.



5. Cierre la tapa alineando la ranura del apoyo con el soporte de la base. Enchufe el aparato. La luz roja de funcionamiento y la luz verde de cocción se encenderán, y comenzará la cocción.



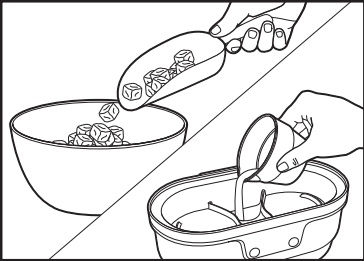
6. Cuando el agua se haya evaporado, la luz verde de cocción se apagará y los huevos escalfados estarán cocinados.
 7. Desenchufe el aparato. Póngase unos guantes de horno para levantar la tapa. Extraiga la bandeja agarrándola por el asa, y deposítela sobre una superficie resistente al calor. Espere a que los huevos pochados se enfríen unos minutos y deles la vuelta sobre una bandeja de servir. Sirvalos inmediatamente.
- NOTA:** Si desea preparar un segundo lote mientras el aparato todavía está caliente, el agua se evaporará más rápidamente. Para lograr el mismo tiempo de cocción que empezando en frío, añada 10 mililitros más a la cantidad de agua recomendada.

Cómo conseguir huevos con diferentes niveles de cocción

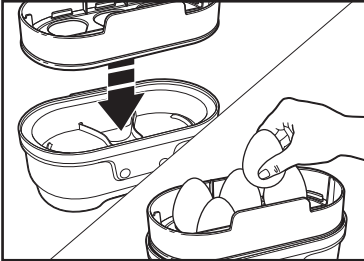
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Protéjase las manos con guantes de cocina antes de abrir este aparato. Puede quemarse con el vapor y el agua caliente de su interior.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo para la seguridad alimentaria.

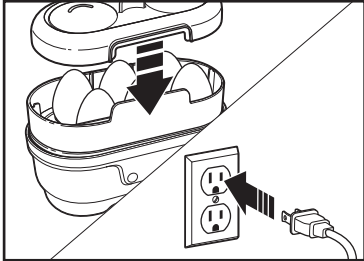
- El consumo de huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria.
- Para obtener más información, consulte la página de seguridad alimentaria de la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos: www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



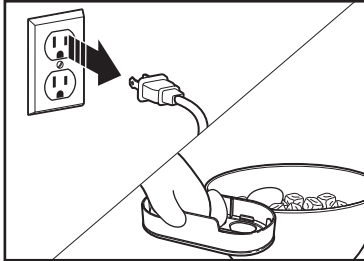
- Ponga unos cubos de hielo y agua fría en un cuenco, y resérvelo.
- Llene la taza medidora con la cantidad recomendada de agua fría para cocer huevos. Consulte las recomendaciones de la página 33.
- Vierta agua en el depósito. Asegúrese de que el depósito cuenta con la cantidad correcta de agua.



- Coloque la bandeja de cocer huevos sobre la base del aparato, con la pestaña sobre las luces de funcionamiento y cocción.
- Ponga seis huevos grandes en los recipientes de la bandeja. Para obtener mejores resultados, colóquelos con el extremo ancho hacia abajo.



- Cierre la tapa alineando la ranura del apoyo con el soporte de la base. Enchufe el aparato. La luz roja de funcionamiento y la luz verde de cocción se encenderán, y comenzará la cocción.



- Quando el agua se haya evaporado, la luz verde de cocción se apagará y los huevos cocidos estarán listos.
- Desenchufe el aparato. Póngase unos guantes de horno para levantar la tapa por el asa, y deposítela sobre una superficie resistente al calor. Saque inmediatamente la bandeja y pase los huevos al cuenco de agua helada.

* Los tiempos de cocción pueden variar. Si los huevos no quedan como a usted le gustan, añada o quite 5-10 ml de agua a las cantidades indicadas en la tabla. Cuanta más agua, mayor será el tiempo de cocción, y viceversa.

Guía para obtener huevos con diferente cocción: cocción deseada / cantidad de agua en la base*							
Número de huevos	Poco hechos	Medio hechos	Muy hechos	Número de huevos	Poco hechos	Medio hechos	Muy hechos
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 desea cocinar un segundo lote de huevos mientras el aparato todavía está caliente, añada 20 ml de agua a la cantidad indicada más arriba.

Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

Desenchufe este aparato antes de limpiarlo. No sumerja el cable, el enchufe o la base del aparato en agua u otro líquido.

- Desenchufe el aparato. Espere a que el aparato se enfríe por completo.
- La tapa, la taza de medir y las bandejas pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas. NO utilice el programa «SANI» en el lavavajillas. La temperatura de trabajo de este programa puede dañar estos componentes.
- Limpe el interior del depósito de agua con un paño húmedo y no abrasivo.
- Para quitar las manchas del depósito de agua: Cubra las manchas con vinagre blanco. Déjelas en remojo unos minutos y escurra el depósito. Sin sumergir la base en agua, limpie el depósito de agua con un paño húmedo y jabón. Aclare el depósito con agua y séquelo.
NOTA: El uso de agua filtrada le ayudará a reducir los depósitos minerales.
- Limpe el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Espere a que se seque.

Resolución de problemas

Los bocadoitos de huevo se pegan a las tazas.

- Rocíe las tazas con una pequeña cantidad de aerosol de cocinar antes de poner la masa de los bocadoitos.

Los bocadoitos de huevo están demasiado cocidos.

- Use menos agua para reducir el tiempo de cocción.
- Los huevos eran demasiado pequeños. Pruebe a utilizar huevos más grandes.
- Los bocadoitos de huevo se dejaron en la unidad después de terminar la cocción. La luz de cocción se apaga cuando termina, pero se enciende cuando la unidad se enfría.

Resolución de problemas (continuación)

Los bocadoitos de huevo están poco hechos.

- Si no ha conseguido el nivel de cocción deseado, añada más agua para aumentar el tiempo de cocción, o deje la bandeja en la base unos minutos para que se cocinen más.
- Las tazas de los bocadoitos se llenaron por encima del nivel máximo. Vierta masa solo hasta la línea de llenado máximo.
- No había agua en el depósito. Para garantizar una cocción adecuada, debe verter agua en el depósito.
- La tapa no estaba bien cerrada. La tapa debe colocarse correctamente para contener el vapor.

El aparato tiene una fuga de agua.

- Había demasiada agua en el depósito. No ponga más agua de la recomendada.
- La tapa no estaba bien cerrada. La tapa debe colocarse correctamente para contener el vapor, y debe gotear en la propia base.

Los huevos cocidos están demasiado pasados.

- Use menos agua para reducir el tiempo de cocción.
- Los huevos eran demasiado pequeños. Pruebe a utilizar huevos más grandes.
- Los huevos se quedaron en el aparato una vez finalizado el tiempo de cocción. La luz de cocción se apaga cuando termina, pero se enciende cuando la unidad se enfría.

Los huevos cocidos están muy poco hechos.

- Si no ha conseguido el nivel de cocción deseado, añada más agua para aumentar el tiempo de cocción, o deje la bandeja en la base unos minutos para que se cocinen más.
- No había agua en el depósito. Para garantizar una cocción adecuada, debe verter agua en el depósito.
- La tapa no estaba bien cerrada. La tapa debe colocarse correctamente para contener el vapor.

Los huevos cocidos están rotos.

- Asegúrese de utilizar huevos frescos y sin grietas.
- Coloque el extremo más ancho del huevo hacia abajo.

Guía de cocina

Bocaditos de huevo básicos: En un tazón pequeño, bata el huevo con líquido. Añada el queso y demás ingredientes. Reparta la masa entre las tazas de la bandeja para bocaditos de huevo. No exceda la línea de llenado máximo. Ponga agua en el depósito y coloque la bandeja de los bocaditos con la masa. Cierre la tapa. Enchufe el aparato. Cuando la luz verde de cocción se apague, desenchúfelo. Póngase unos guantes de horno para levantar la tapa, y deposítela sobre una superficie resistente al calor. Espere unos minutos antes de retirar los bocaditos dándoles la vuelta sobre una bandeja de servir. Sírvalos inmediatamente.

Huevos	Líquido	Queso	Otros ingredientes	Agua en la base
1 huevo grande entero	5 ml de nata o leche	15 ml de queso cheddar rallado	15 ml de beicon picado	100 ml
2 huevos grandes o 45 ml de claras de huevo	5 ml de agua	15 ml de queso Monterey Jack rallado	15 ml de cebolla, pimientos y albahaca picada; sal y pimienta.	100 ml

Para saber si están hechos, pínchelos con un cuchillo hasta el centro. Si todavía no están hechos, vuelva a colocar la tapa, espere unos minutos más y vuelva a realizar la comprobación.

Huevos escalfados Rompa un huevo grande en cada taza de la bandeja para bocaditos de huevo. Ponga agua en el depósito y coloque la bandeja de los bocaditos con los huevos. Cierre la tapa. Enchufe el aparato. Cuando la luz verde de cocción se apague, desenchúfelo. Póngase unos guantes de horno para levantar la tapa, y deposítela sobre una superficie resistente al calor. Espere unos minutos antes de retirar los huevos dándoles la vuelta sobre una bandeja de servir. Sírvalos inmediatamente.

Nivel de cocción	Agua en la base
Poco hechos	70 ml
Medio hechos	80 ml
Muy hechos	100 ml

Bocaditos de huevo de cafetería

Ingredientes

- 1 huevo grande
- 45 ml de queso cheddar rallado
- 30 ml de queso crema suave
- 7,5 ml de carne picada cocida

Instrucciones

1. Ponga el huevo y los quesos en un vaso de batidora. Cierre la tapa.
2. Bata la mezcla unos 10 segundos. Reparta la mezcla en las tazas de la bandeja para bocaditos de huevo. No exceda la línea de llenado máximo. Espolvoréela con la carne.
3. Ponga 100 ml de agua en el depósito del aparato. Coloque la bandeja de los bocaditos sobre el depósito. Cierre la tapa.
4. Enchufe el aparato para empezar a cocinar. Se iluminarán la luz de funcionamiento y la luz de cocción. Cuando la luz verde de cocción se apague, los bocaditos de huevo estarán cocinados. Desenchufe el aparato.
5. Retire la tapa. Retire los bocaditos de huevo a una bandeja de servir.

Raciones: 1

Consejos para cocinar: Si desea cocinar un segundo lote mientras el aparato todavía está caliente, añada 10 ml de agua.

Otra versión:

Claras de huevo con pimientos rojos asados y albahaca: Siga la receta anterior, pero sustituya las dos claras de huevo grandes por un huevo grande, el queso Monterey Jack por queso cheddar, y no ponga carne. Añada una pizca de sal y pimienta negra molida, si lo desea. Reparta la mezcla en las tazas de la bandeja para bocaditos de huevo. No exceda la línea de llenado máximo. Añada una cucharadita de albahaca fresca picada a cada taza. Mezcle suavemente. Espolvoree sobre cada taza una cucharadita de pimiento rojo asado picado y una cucharadita de cebollino picado. Cocine siguiendo las indicaciones.

Bolitas de arroz y carne desmenuzada

Ingredientes

120 g de arroz precocinado
40 g de carne desmenuzada
5 g de azúcar

Instrucciones

- 1. Mezcle la carne con el azúcar.
- 2. Aplaste la mitad del arroz en la palma de la mano, y ponga la mitad de la carne sobre él. Haga una bola con el arroz.
- 3. Ponga 100 ml de agua en el depósito del aparato. Ponga la bandeja sobre el depósito. Cierre la tapa.
- 4. Enchufe el aparato para empezar a cocinar. Se iluminarán la luz de funcionamiento y la luz de cocción. Cuando la luz verde de cocción se apague, las bolitas de arroz y carne estarán cocinadas. Desenchufe el aparato.
- 5. Retire la tapa. Retire las bolitas a una bandeja para servir las.

Raciones: 1

Consejos para cocinar: Si desea cocinar un segundo lote mientras el aparato todavía está caliente, añada 10 ml de agua.

This Page Intentionally Left Blank

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

IT

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche devono essere attuate misure di sicurezza generali per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o danni alle persone, tra le quali:

1. Leggere attentamente le istruzioni.
2. La presente apparecchiatura non è destinata all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, ovvero prive dell'esperienza e delle competenze necessarie, a meno che non siano strettamente sorvegliate e guidate nell'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
3. Un'attenta supervisione è necessaria quando l'apparecchiatura è utilizzata in vicinanza di bambini. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la sorveglianza di un adulto. I bambini devono essere tenuti sotto controllo, per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
4. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature e i manici. Utilizzare le presine per spostare recipienti caldi.
5. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o in altro liquido.
6. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. L'apparecchiatura resta calda anche dopo essere stata scollegata dalla rete elettrica. Lasciar raffreddare prima di montare o smontare parti componenti e prima della pulizia. Per scollegare l'apparecchiatura, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
7. Non utilizzare l'apparecchiatura con cavo o spina di alimentazione danneggiati o dopo malfunzionamenti, cadute o danni di qualsiasi tipo. Al fine di evitare rischi, la sostituzione e la riparazione del cavo di alimentazione devono essere effettuate dal produttore, da un suo operatore addetto alla manutenzione o da una persona qualificata. Contattare il Servizio Clienti per le riparazioni e le regolazioni previste dalla garanzia.
8. L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchiatura può causare danni alle persone.

9. Non utilizzare all'aperto.

10. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o entri in contatto con superfici calde, compresi i fornelli.

11. Non posizionare accanto o sopra fornelli a gas, bruciatori elettrici o stufe.

12. Usare estrema attenzione quando si sposta un'apparecchiatura contenente cibo, acqua o altri liquidi caldi.

13. Per spegnere l'apparecchiatura, scollegare la spina dalla presa.

14. Non utilizzare l'apparecchiatura per scopi diversi da quelli previsti.

15. **AVVERTENZA:** L'apertura del coperchio durante il funzionamento può causare scottature.

16. Sollevare e aprire il coperchio con attenzione per evitare scottature; lasciar gocciolare l'acqua nella base.

17. Non posizionare sotto ai pensili della cucina, quando

in funzione, in quanto l'apparecchiatura produce grandi quantità di vapore. Evitare di stare sopra all'apparecchiatura quando è in funzione.

18. Non mettere il coperchio senza aver prima inserito il vassoio per i muffin di uova o il vassoio per le uova sode.

19. Non far funzionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.

20. Non lasciare l'apparecchiatura incustodita quando è collegata alla rete elettrica.

21. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchiatura prima di metterla via. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchiatura quando è ancora calda.

22. **La spina dell'apparecchiatura** è dotata di un fusibile approvato dall'**ASTA, B.S. 1362**. Se è necessaria la sostituzione di un portafusibile, questa deve essere effettuata con un portafusibile con stesso codice colore e marcature. I coperchi coprifusibili e i portafusibili possono essere richiesti agli agenti autorizzati.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Altre informazioni per la sicurezza del consumatore

Il presente prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Il presente prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione, alla cottura e alla somministrazione dei cibi. La presente apparecchiatura non è destinata all'uso con materiali o prodotti non alimentari.

⚠ AVVERTENZA Pericolo di scosse elettriche.

Non compromettere la sicurezza della spina modificandola o utilizzando un adattatore. Se la spina non è adatta alla presa, far sostituire la presa da un elettricista. Se la spina non è adatta alla presa, far sostituire la presa da un elettricista.

L'utilizzo di un cavo di alimentazione corto riduce il rischio che si impigli, che vi si inciampi o che venga stratonato dai bambini.



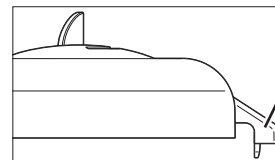
Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile

Il simbolo del bidone con le ruote apposto sulla presente apparecchiatura significa che deve essere smaltita mediante un sistema di raccolta differenziata conforme alla direttiva RAEE, in modo che possa essere riciclata o dismessa, così da ridurre l'impatto sull'ambiente. L'utilizzatore è responsabile per il conferimento al centro di raccolta appropriato, come stabilito dalle normative locali vigenti. Per ulteriori informazioni riguardanti le normative locali applicabili, contattare i servizi comunali e/o il distributore locale.

Parti e caratteristiche

Per ordinare accessori e parti di ricambio, visitare il sito:

hamiltonbeach.global

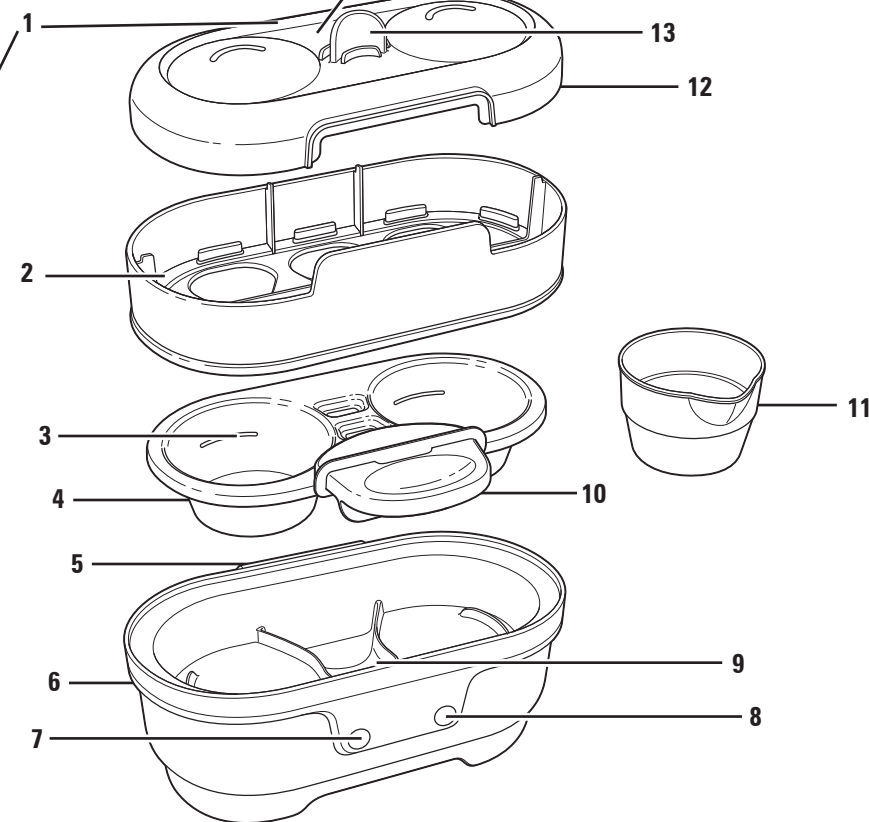


1	Blocco del coperchio
2	Vassoio per i muffin con linguetta
3	Linea di riempimento MASSIMO
4	portauovo
5	Supporto del coperchio
6	Base
7	Spia rossa di alimentazione
8	Spia verde di cottura
9	Serbatoio per l'acqua
10	Vassoio per i muffin di uova con impugnatura
11	Misurino per l'acqua
12	Coperchio
13	Impugnatura del coperchio

Prima del primo utilizzo: Lavare il coperchio, il vassoio per le uova sode, il vassoio per i muffin di uova e il misurino per l'acqua in acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare. Pulire l'interno del serbatoio dell'acqua con un panno umido e non abrasivo.



ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione.

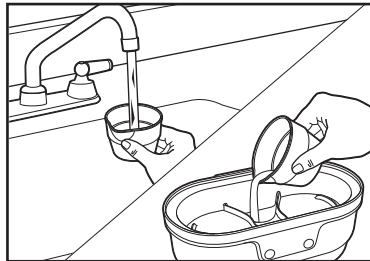


Come preparare i muffin di uova

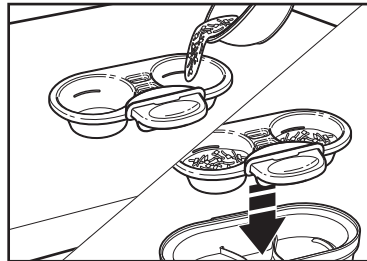
⚠ AVVERTENZA **Pericolo di scottature.** Utilizzare sempre guanti da forno per proteggere le mani, quando si apre il cuociuova. La fuoriuscita di vapore e l'acqua calda rimasta sotto al coperchio possono causare scottature.

⚠ AVVERTENZA **Pericolo per la sicurezza alimentare.**

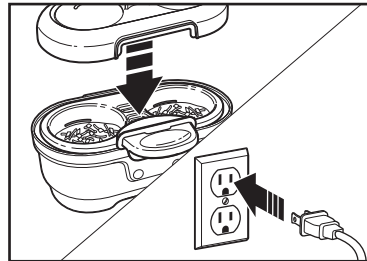
- Il consumo di uova crude o poco cotte può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare.
- Per maggiori informazioni consultare la pagina internet "Keep Food Safe" della FDA dagli Stati Uniti all'indirizzo www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



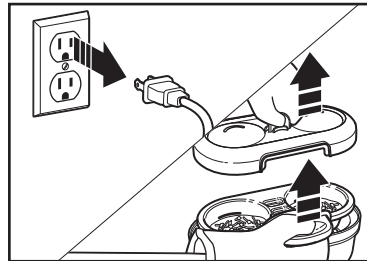
1. Ricetta dei muffin di uova Riempi il misurino per l'acqua con la quantità d'acqua fredda necessaria per i muffin di uova. Si veda a pagina 45 per le indicazioni riguardanti la quantità d'acqua.
2. Versa l'acqua nel serbatoio per l'acqua. Assicurati che la parte centrale del serbatoio venga riempita prima delle zone esterne.



3. Versa la miscela per i muffin di uova nei diversi portauovo. Non superare la linea di riempimento MASSIMO.
4. Posiziona il vassoio per i muffin di uova sulla base, con l'impugnatura rivolta verso la parte anteriore.



5. Copri con il coperchio, allineando lo slot con il supporto del coperchio. Collega alla presa elettrica. La spia rossa di alimentazione e la spia verde di cottura si accenderanno e inizierà la cottura.
6. Quando l'acqua sarà evaporata, la spia verde si spegnerà e i muffin di uova saranno pronti. Per verificare la cottura, inserisci uno stuzzicadenti a metà nella parte centrale. Se lo stuzzicadenti non esce pulito, copri il vassoio con il coperchio e lascia cuocere per qualche minuto.



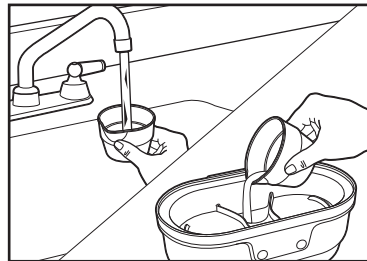
7. Scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Solleva il coperchio utilizzando dei guanti da forno. Solleva il vassoio per i muffin di uova utilizzando l'impugnatura e appoggialo su una superficie resistente al calore. Lascia riposare i muffin di uova per alcuni minuti, quindi capovolgi il vassoio con i muffin su un piatto da portata. Servi immediatamente.
- NOTA:** Se si prepara una seconda porzione quando il cuociuova è ancora caldo, l'acqua si trasformerà in vapore con maggior rapidità. Per ottenere gli stessi risultati della cottura iniziale, aggiungere 10 ml al quantitativo d'acqua consigliato.

Come preparare le uova in camicia

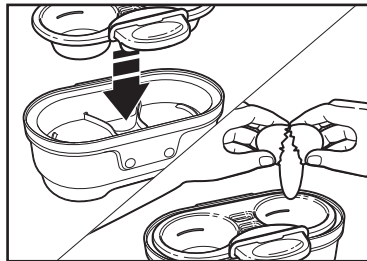
⚠ AVVERTENZA **Pericolo di scottature.** Utilizzare sempre guanti da forno per proteggere le mani, quando si apre il cuociuova. La fuoriuscita di vapore e l'acqua calda rimasta sotto al coperchio possono causare scottature.

⚠ AVVERTENZA **Pericolo per la sicurezza alimentare.**

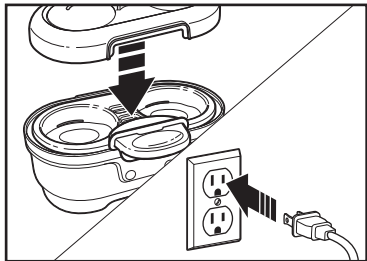
- Il consumo di uova crude o poco cotte può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare.
- Per maggiori informazioni consultare la pagina internet "Keep Food Safe" della FDA dagli Stati Uniti all'indirizzo www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



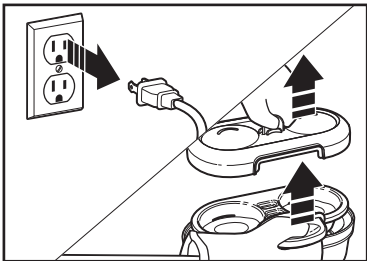
1. Riempi il misurino per l'acqua con la quantità d'acqua fredda necessaria per le uova in camicia. Si veda a pagina 45 per le indicazioni riguardanti la quantità d'acqua.
2. Versa l'acqua nel serbatoio per l'acqua. Assicurati che la parte centrale del serbatoio venga riempita prima delle zone esterne.



3. Posiziona il vassoio per i muffin di uova sulla base, con l'impugnatura rivolta verso la parte anteriore.
4. Rompi delle uova grandi, una per ciascun portauovo.



5. Copri con il coperchio, allineando lo slot con il supporto del coperchio. Collega alla presa elettrica. La spia rossa di alimentazione e la spia verde di cottura si accenderanno e inizierà la cottura.



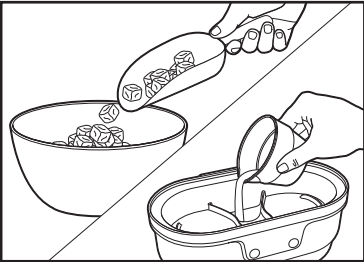
6. Quando l'acqua sarà evaporata, la spia verde si spegnerà e le uova in camicia saranno pronte.
 7. Scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Solleva il coperchio utilizzando dei guanti da forno. Solleva il vassoio per i muffin di uova utilizzando l'impugnatura e appoggialo su una superficie resistente al calore. Lascia riposare le uova in camicia per alcuni minuti, quindi capovolgi il vassoio con le uova in camicia su un piatto da portata. Servi immediatamente.
- NOTA:** Se si prepara una seconda porzione quando il cuociuova è ancora caldo, l'acqua si trasformerà in vapore con maggior rapidità. Per ottenere gli stessi risultati della cottura iniziale, aggiungere 10 ml al quantitativo d'acqua consigliato.

Come preparare uova alla coque, barzotte o sode

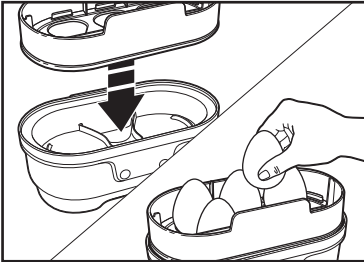
⚠ AVVERTENZA **Pericolo di scottature.** Utilizzare sempre guanti da forno per proteggere le mani, quando si apre il cuociuova. La fuoriuscita di vapore e l'acqua calda rimasta sotto al coperchio possono causare scottature.

⚠ AVVERTENZA **Pericolo per la sicurezza alimentare.**

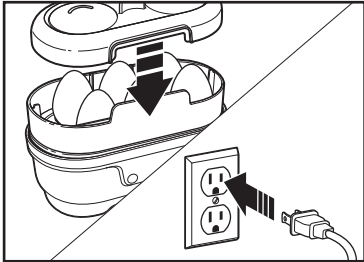
- Il consumo di uova crude o poco cotte può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare.
- Per maggiori informazioni consultare la pagina internet “Keep Food Safe” della FDA dagli Stati Uniti all’indirizzo www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



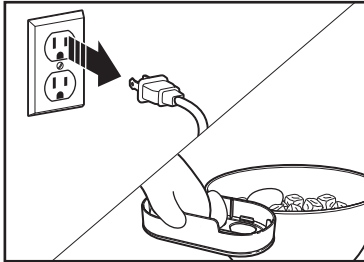
1. Metti dei cubetti di ghiaccio e acqua fredda in una grande ciotola e riponila da parte.
2. Riempi il misurino per l'acqua con la quantità d'acqua fredda necessaria la cottura delle uova. Si veda a pagina 45 per le indicazioni riguardanti la quantità d'acqua.
3. Versa l'acqua nel serbatoio per l'acqua. Assicurati che la parte centrale del serbatoio venga riempita prima delle zone esterne.



4. Posiziona il vassoio per le uova sode sulla base, con la linguetta posizionata sulle spie di alimentazione e di cottura.
5. Posiziona 6 uova grandi nelle aperture dal vassoio per le uova sode. Per migliori risultati, posiziona l'estremità larga dell'uovo verso il basso.



6. Copri con il coperchio, allineando lo slot con la linguetta del vassoio per le uova sode. Collega alla presa elettrica. La spia rossa di alimentazione e la spia verde di cottura si accenderanno e inizierà la cottura.



7. Quando l'acqua sarà evaporata, la spia verde si spegnerà e le uova saranno pronte.
8. Scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Utilizzando dei guanti da forno, solleva il coperchio tramite l'impugnatura e appoggialo su una superficie resistente al calore. Quindi, solleva il vassoio per le uova sode e spostale immediatamente nella ciotola con l'acqua ghiacciata.

Guida per le uova alla coque, barzotte e sode - livello di cottura/quantità d'acqua nella base *

Numero di uova	Alla coque	Barzotte	Sode	Numero di uova	Alla coque	Barzotte	Sode
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: Per preparare una seconda porzione di uova alla coque, barzotte o sode quando il cuociuova è ancora caldo, aggiungere 20 ml d'acqua alle quantità sopra indicate.

* I tempi di cottura possono variare. Se le uova non risultano cotte come desideri, aggiungi o togli 5-10 ml di acqua da quanto indicato nella tabella. Più acqua significa un maggior tempo di cottura, meno acqua un minor tempo di cottura.

Manutenzione e pulizia

⚠ AVVERTENZA **Pericolo di scosse elettriche**

Scollegare dall'alimentazione prima della pulizia. Non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o altro liquido.

1. Scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Lascia raffreddare completamente tutte le parti componenti.
2. Il coperchio, il misurino per l'acqua, il vassoio per le uova sode e il vassoio per i muffin di uova possono essere lavati in lavastoviglie solo nel cestello superiore. NON utilizzare l'impostazione “SANI” per il lavaggio in lavastoviglie. Le temperature del ciclo di lavaggio “SANI” possono danneggiare il prodotto.
3. Pulire l'interno del serbatoio dell'acqua con un panno umido e non abrasivo.
4. Per lo scolorimento del serbatoio dell'acqua dovuto ai depositi d'acqua nella base: Aggiungere una quantità di aceto bianco sufficiente per coprire le macchie. Lasciar agire per qualche minuto e scolare. Senza immergere la base in acqua, pulire il serbatoio dell'acqua con un panno umido e insaponato. Sciacquare il serbatoio con acqua e asciugarlo.
NOTA: L'utilizzo di acqua filtrata permette di ridurre i depositi minerali.
5. Strofinare la parte esterna del cuociuova con un panno soffice inumidito. Lasciar asciugare.

Risoluzione dei problemi

I muffin di uova si attaccano ai portauovo

- Spruzza una piccola quantità di spray da cucina antiaderente sui portauovo, prima di aggiungere la miscela.

I muffin di uova sono troppo cotti

- Può essere utilizzato un minore quantitativo d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Le uova erano troppo piccole. Prova con uova grandi.
- I muffin di uova sono stati lasciati nell'apparecchiatura una volta terminata la cottura. La spia di cottura si spegne quando le uova sono pronte, ma il processo di cottura prosegue fino a quando l'apparecchiatura non si raffredda.

Risoluzione dei problemi (segue)

I muffin di uova sono poco cotti

- Se non si ottiene il livello di cottura desiderato, può essere utilizzato un maggior quantitativo di acqua per aumentare il tempo di cottura, oppure il vassoio per i muffin di uova può essere lasciato nella base per qualche minuto per una cottura supplementare.
- I portauovo sono stati riempiti oltre la linea di riempimento MASSIMO. Versa la miscela di uova solo fino al livello di riempimento MASSIMO.
- L'acqua del misurino non è stata versata nella parte centrale del serbatoio per l'acqua. Per garantire una cottura adeguata, l'acqua deve essere versata nella parte centrale del serbatoio per l'acqua.
- Il coperchio non è stato posizionato correttamente. Il coperchio deve essere posizionato correttamente per non far fuoriuscire il vapore.

Esce acqua dall'apparecchiatura

- È stata versata troppa acqua nel serbatoio. Non utilizzare più acqua di quanto consigliato.
- Il coperchio non è stato posizionato correttamente. Il coperchio deve essere posizionato correttamente per non far fuoriuscire il vapore e per permettere all'acqua di gocciolare nella base.

Le uova alla coque, barzotte e sode sono troppo cotte

- Può essere utilizzato un minore quantitativo d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Le uova erano troppo piccole. Prova con uova grandi.
- Le uova sono state lasciate nell'apparecchiatura una volta terminata la cottura. La spia di cottura si spegne quando le uova sono pronte, ma il processo di cottura prosegue fino a quando l'apparecchiatura non si raffredda.

Le uova alla coque, barzotte e sode sono poco cotte

- Se non si ottiene il livello di cottura desiderato, può essere utilizzato un maggior quantitativo di acqua per aumentare il tempo di cottura, oppure il vassoio per le uova sode può essere lasciato nella base per qualche minuto per una cottura supplementare.
- L'acqua del misurino non è stata versata nella parte centrale del serbatoio per l'acqua. Per garantire una cottura adeguata, l'acqua deve essere versata nella parte centrale del serbatoio per l'acqua.
- Il coperchio non è stato posizionato correttamente. Il coperchio deve essere posizionato correttamente per non far fuoriuscire il vapore.

Le uova alla coque, barzotte e sode si rompono

- Assicurati che le uova siano fresche e che il guscio non sia crepato prima della cottura.
- Posiziona l'estremità larga dell'uovo verso il basso.

Guida per la preparazione delle uova

Muffin di uova semplici: In una piccola ciotola, sbatti le uova e aggiungi gli altri liquidi. Aggiungi il formaggio e gli altri ingredienti. Versa la miscela nei diversi scomparti del vassoio per i muffin. Non superare la linea di riempimento MASSIMO. Versa l’acqua nel serbatoio dell’acqua e aggiungi la miscela di uova nel vassoio per i muffin. Copri con il coperchio. Collega alla presa elettrica. Quando la spia verde di cottura si spegne, scollega l’apparecchiatura dalla rete elettrica. Utilizzando dei guanti da forno, solleva il coperchio e appoggialo su una superficie resistente al calore. Lascia riposare per alcuni minuti, quindi solleva il vassoio per i muffin tramite l’impugnatura e capovolgilo su un piatto da portata. Servi immediatamente.

Uova	Liquido	Formaggio	Altri ingredienti	Acqua nella base
1 uovo intero grande	5 ml di panna o latte	15 ml di formaggio Cheddar grattugiato	15 ml di pancetta tritata	100 ml
2 albumi di uova grandi o 45 ml di albume d’uovo liquido	5 ml d’acqua	15 ml di formaggio Monterey Jack grattugiato	15 ml di cipolla, peperoni e basilico tritati, un pizzico di sale e di pepe	100 ml

Per verificare il livello di cottura, inserisci un coltello nella parte centrale del muffin per verificare che sia cotto dappertutto. In caso contrario, rimetti il coperchio e lascia cuocere per qualche minuto, quindi prova nuovamente.

Uova in camicia: Rompi 1 uovo grande in ogni scomparto del vassoio per muffin di uova. Versa l’acqua nel serbatoio dell’acqua e inserisci il vassoio per i muffin con le uova. Copri con il coperchio. Collega alla presa elettrica. Quando la spia verde di cottura si spegne scollega l’apparecchiatura dalla rete elettrica. Utilizzando dei guanti da forno, solleva il coperchio e appoggialo su una superficie resistente al calore. Lascia riposare per alcuni minuti, quindi solleva il vassoio per i muffin utilizzando l’impugnatura e capovolgilo su un piatto da portata. Servi immediatamente.

Livello di cottura desiderato	Acqua nella base
Alla coque	70 ml
Barzotte	80 ml
Sode	100 ml

Muffin di uova da caffetteria

Ingredienti

- 1 uovo grande
- 45 ml di formaggio Cheddar grattugiato
- 30 ml di crema di formaggio ammorbidita
- 7,5 ml di carne cotta tritata

Istruzioni

- Metti le uova e il formaggio nella caraffa del frullatore. Copri con il coperchio.
- Premi e tieni premuto il bottone ON per 10 secondi. Versa la miscela nei diversi portauovo del vassoio per i muffin. Non superare la linea di riempimento MASSIMO. Cospargi la parte superiore con la carne.
- Aggiungi 100 ml di acqua al serbatoio per l’acqua del cuociuova. Posiziona il vassoio per i muffin sul serbatoio. Posiziona il coperchio sul vassoio per i muffin di uova.
- Collega l’apparecchiatura alla presa elettrica per avviare la cottura. La spia di alimentazione e di cottura si illumineranno. Quando la spia verde di cottura si spegne, i muffin di uova sono pronti. Scollega l’apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Togli il coperchio. Metti i muffin di uova su un piatto per servire.

Persone: 1

Suggerimenti: Per preparare una seconda porzione quando il cuociuova è ancora caldo, aggiungere altri 10 ml di acqua.

Varianti:

Albumi d’uovo con peperoni arrostiti e basilico: Segui la ricetta precedente, ma sostituisci i 2 albumi di uova grandi con 1 uovo grande, il Monterey Jack con il Cheddar e ometti la carne. Aggiungi un pizzico di sale e pepe nero macinato, se lo desideri. Versa la miscela nei diversi portauova del vassoio per i muffin. Non superare la linea di riempimento MASSIMO. Aggiungi 1 cucchiaino di basilico fresco tritato in ogni portauovo. Mescola leggermente. Cospargi 1 cucchiaino di peperone rosso arrosto tritato e 1 cucchiaino di cipolla verde affettata su ogni scomparto. Cuoci seguendo le istruzioni.

Polpette di riso e carne filata

Ingredienti

120 g di riso lessato
40 g di carne filata
5 g di zucchero

Istruzioni

1. Unisci la carne filata allo zucchero.
2. Schiaccia una metà di riso con la mano e inserisci una metà di carne filata nel riso. Forma una palla.
3. Aggiungi 100 ml di acqua al serbatoio per l’acqua del cuociuova. Posiziona il vassoio sul serbatoio. Posiziona il coperchio sul vassoio per i muffin di uova.
4. Collega l’apparecchiatura alla presa elettrica per avviare la cottura. La spia di alimentazione e di cottura si illumineranno. Quando la spia verde di cottura si spegne, le polpette di riso e carne filata sono pronte. Scollega l’apparecchiatura dalla rete elettrica.
5. Togli il coperchio. Metti le polpette di riso su un piatto per servire.

Persone: 1

Suggerimenti: Per preparare una seconda porzione quando il cuociuova è ancora caldo, aggiungere altri 10 ml di acqua.

This Page Intentionally Left Blank

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

DE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags und/oder Verletzungen zu verringern. Hierzu zählen die Folgenden:

1. **L**esen Sie die Anweisungen vollständig durch.
2. **D**ieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und eingewiesen.
3. **W**enn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine aufmerksame Überwachung notwendig. **R**einigung und Pflege dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden. **K**inder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. **B**erühren Sie keine heißen Oberflächen. **V**erwenden Sie Griffe oder Knöpfe. **V**erwenden Sie beim Entnehmen heißer Behälter Topfhandschuhe.
5. **T**auchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit, um die Gefahr von Stromschlägen zu verhindern.
6. **T**rennen Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch von der Steckdose. **D**as Gerät enthält nach dem Herausziehen des Steckers weiterhin Restwärme. **L**assen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen oder es reinigen. **Z**um Ausstecken greifen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. **Z**iehen Sie niemals am direkt Netzkabel.
7. **B**etreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät defekt, heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. **D**er Austausch des Stromkabels und Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. **W**enden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Informationen zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung gemäß der beschränkten Garantie benötigen.
8. **D**ie Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.

9. **V**erwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. **L**assen Sie das Kabel nicht über der Kante des Tisches bzw. der Arbeitsplatte hängen und lassen Sie es keine heißen Oberflächen, wie Herdplatten, berühren.
11. **S**tellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer heißen Gas- oder Elektrokochplatte oder eines geheizten Ofens auf.
12. **G**ehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heiße Nahrungsmittel, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
13. **U**m das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
14. **V**erwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
15. **WARNUNG:** Das Öffnen des Deckels während des Heizzyklus kann zu Verbrühungen führen.
16. **H**eben und öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden, und Wasser in den Gerätesockel tropfen zu lassen.
17. **D**as Gerät darf beim Betrieb nicht direkt unter Schränken aufgestellt werden, da es große Mengen Dampf erzeugt. **G**reifen Sie nicht über das Gerät, während es in Betrieb ist.
18. **L**egen Sie den Deckel nicht ohne eingesetzte Schale für Eierspeisen oder hartgekochte Eier auf das Gerät.
19. **B**etreiben Sie das Gerät nicht mithilfe eines externen Timers oder eines gesonderten Fernbedienungssystems.
20. **L**assen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingesteckt ist.
21. **L**assen Sie das Gerät vor dem Wegräumen immer vollständig abkühlen. **W**ickeln Sie das Kabel nie um das Gerät, solange es noch heiß ist.
22. **Ihr Stecker** verfügt über eine **ASTA**-zugelassene Sicherung nach **B.S. 1362**. **W**enn Sie einen Ersatzsicherungsträger benötigen, muss dieser durch den gleichen farbcodierten Träger mit den gleichen Kennzeichnungen ersetzt werden. **S**icherungsabdeckungen und -träger sind bei zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.

BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF

Sonstige Sicherheitsinformationen für Verbraucher

Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Dieses Produkt ist nur für die Vorbereitung, das Kochen und Servieren von Speisen vorgesehen. Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung mit Non-Food-Materialien oder -Produkten vorgesehen.

⚠️ WARNUNG **Stromschlaggefahr:** Beeinträchtigen Sie die Schutzfunktion des Steckers nicht durch Manipulation am Stecker oder durch Verwendung eines Adapters. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, lassen Sie die Steckdose von einem Elektriker austauschen.

Es wird ein kurzes Netzkabel verwendet, um das Risiko zu verringern, dass Kinder ein langes Kabel greifen, sich Personen verfangen oder darüber stolpern.

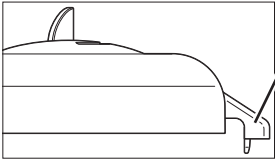


Recycling des Produkts am Ende der Lebensdauer

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem das Gerät versehen ist, bedeutet, dass es im Sinne der WEEE-Richtlinie von einem selektiven Sammelsystem übernommen werden sollte, so dass es entweder recycelt oder demontiert werden kann, um jegliche Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Der Benutzer ist verantwortlich für die Rückgabe des Produkts an die entsprechende Sammelstelle, wie durch seine lokale Vorschrift spezifiziert. Für weitere Informationen über die geltenden örtlichen Gesetze wenden Sie sich bitte an die Gemeinde und/oder den lokalen Händler.

Teile und Eigenschaften

Um Teile zu bestellen, besuchen Sie uns unter: hamiltonbeach.global

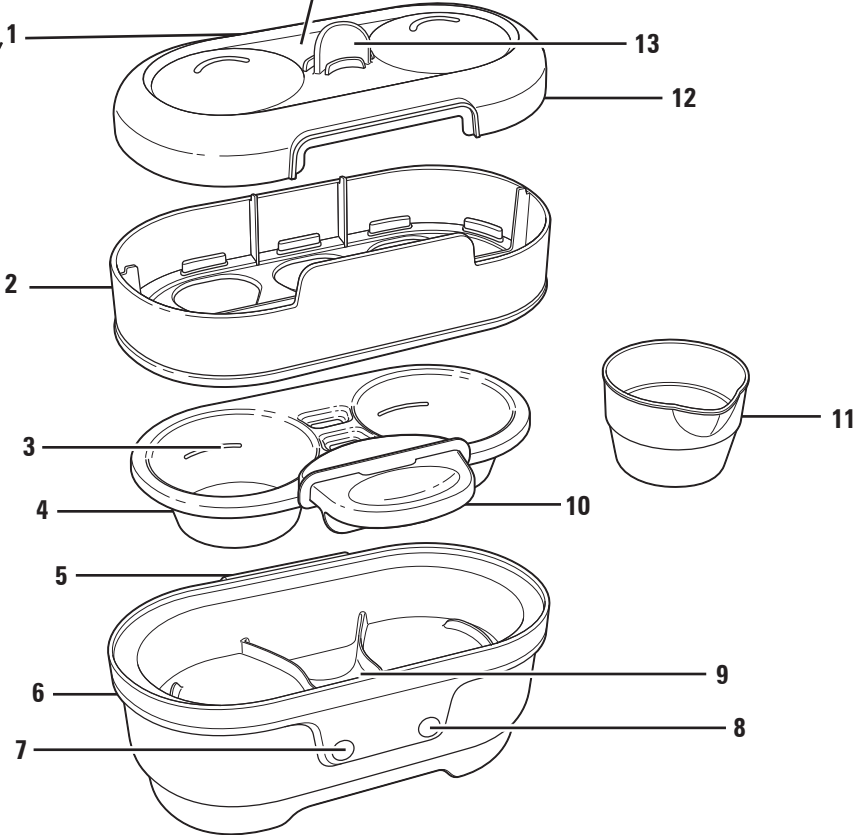


1	Deckelablage
2	Schale für hartgekochte Eier mit Raste
3	Linie für maximalen Füllstand
4	Eierbecher
5	Deckelauflage
6	Sockel
7	Rote Betriebsleuchte
8	Grüne Kochleuchte
9	Zentraler Wasserbehälter
10	Eierspeisenschale mit Griff
11	Wassermessbecher
12	Deckel
13	Deckelgriff

Vor der ersten Verwendung: Waschen Sie Deckel, die Schalen für hartgekochte Eier und Eierspeisen und Wassermessbecher in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile ab. Wischen Sie das Innere des Wasserbehälters mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab.



VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHE. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, während das Gerät in Betrieb ist.

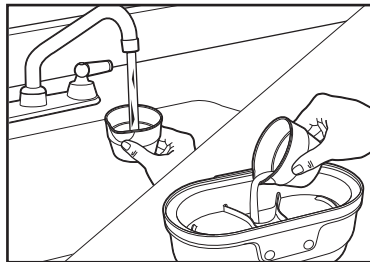


So bereiten Sie Eierspeisen zu

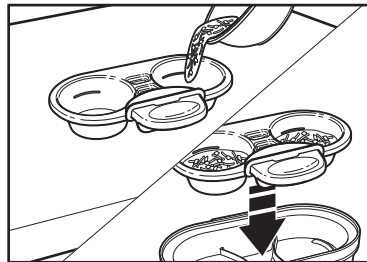
⚠ WARNUNG Verbrennungsgefahr. Schützen Sie Ihre Hände beim Öffnen des Eierkochers immer mit Topflappen. Austretender Dampf und unter dem Deckel gefangenes heißes Wasser können zu Verbrennungen führen.

⚠ WARNUNG Gefahr lebensmittelbedingter Erkrankungen.

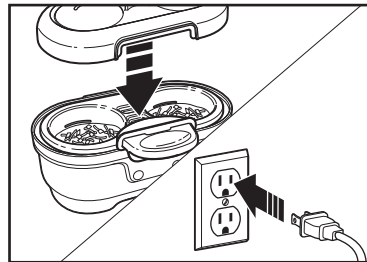
- Der Verzehr von rohen oder nicht ausreichend gekochten Eiern kann Ihr Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.
- Weitere Informationen finden Sie auf der Seite des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) unter www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/03_UmgangLM/02_LMzubereiten/03_Eier/lm_zubereitung_eier_node.html.



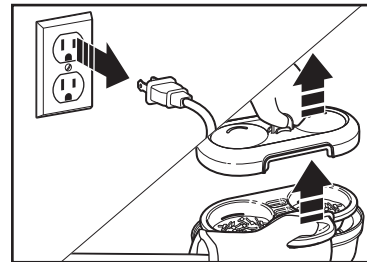
1. Bereiten Sie das Eierspeisen-Rezept vor. Füllen Sie den Wassermessbecher mit der für Eierspeisen empfohlenen Menge an kaltem Wasser. Siehe Seite 57 für Empfehlungen zum Wasser.
2. Gießen Sie Wasser in den zentralen Wasserbehälter. Stellen Sie immer sicher, dass der zentrale Wasserbehälter vor dem äußeren Bereich gefüllt ist.



3. Teilen Sie die Eierspeisenmischung auf die Eierbecher auf. Überschreiten Sie die Linie für den maximalen Füllstand nicht.
4. Legen Sie die Eierspeisenschale mit dem Griff nach vorne auf den Gerätesockel.



5. Setzen Sie den Deckel auf und richten Sie den Schlitz der Deckelablage über der Deckelaufgabe am Gerätesockel aus. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose ein. Die rote Betriebsleuchte und die grüne Kochleuchte leuchten auf und der Kochvorgang beginnt.
6. Wenn das Wasser verdampft ist, verlischt die grüne Kochleuchte, und die Eierspeisen sind gekocht. Um den Garzustand zu prüfen, stechen Sie den Zahnstocher halb in die Mitte ein. Wenn der Zahnstocher nicht sauber herauskommt, decken Sie die Schale mit dem Deckel ab und lassen Sie sie einige Minuten stehen.



7. Ziehen Sie den Netzstecker. Heben Sie den Deckel mit einem Topflappen an. Heben Sie die Eierspeisenschale am Griff an und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie die Eierspeisen einige Minuten ruhen und stürzen Sie sie dann auf eine Servierplatte, um die Eierspeisen aus dem Gerät zu entfernen. Sofort servieren.
- HINWEIS:** Wenn Sie eine zweite Runde zubereiten möchten, während der Eierspeisen-Bereiter noch heiß ist, verdampft das Wasser schnell. Um die gleiche Garzeit wie beim Kaltstart zu erreichen, geben Sie 10 ml zur empfohlenen Wassermenge hinzu.

HINWEISE:

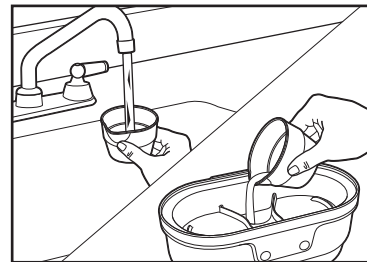
- Betreiben Sie den Eierspeisen-Bereiter nie ohne Wasser im zentralen Wasserbehälter und verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als Wasser zum Kochen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- Verwenden Sie immer kaltes Wasser.
- Kochen Sie niemals im Gerätesockel des Eierspeisen-Bereiters. Verwenden Sie immer die Eierspeisenschale.

So stellen Sie pochierte Eier her

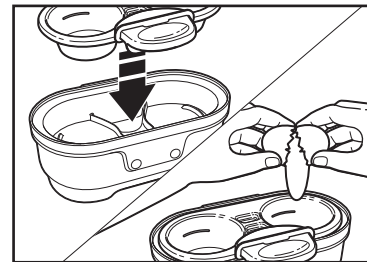
⚠ WARNUNG Verbrennungsgefahr. Schützen Sie Ihre Hände beim Öffnen des Eierkochers immer mit Topflappen. Austretender Dampf und unter dem Deckel gefangenes heißes Wasser können zu Verbrennungen führen.

⚠ WARNUNG Gefahr lebensmittelbedingter Erkrankungen.

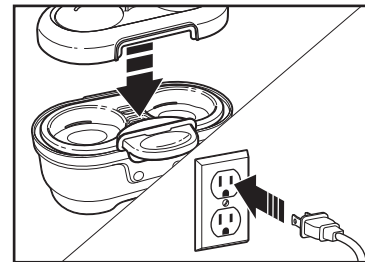
- Der Verzehr von rohen oder nicht ausreichend gekochten Eiern kann Ihr Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.
- Weitere Informationen finden Sie auf der Seite des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) unter www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/03_UmgangLM/02_LMzubereiten/03_Eier/lm_zubereitung_eier_node.html.



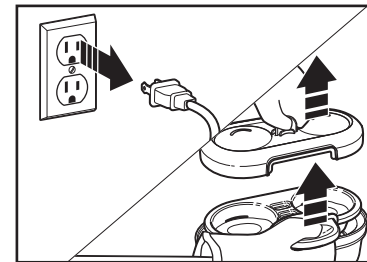
1. Füllen Sie den Wassermessbecher mit der für das Pochieren von Eiern empfohlenen Menge an kaltem Wasser. Siehe Seite 57 für Empfehlungen zum Wasser.
2. Gießen Sie Wasser in den zentralen Wasserbehälter. Stellen Sie immer sicher, dass der zentrale Wasserbehälter vor dem äußeren Bereich gefüllt ist.



3. Legen Sie die Eierspeisenschale mit dem Griff nach vorne auf den Gerätesockel.
4. Schlagen Sie jeweils ein großes Ei auf und geben Sie es in den Eierbecher.



5. Setzen Sie den Deckel auf und richten Sie den Schlitz der Deckelablage über der Deckelaufgabe am Gerätesockel aus. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose ein. Die rote Betriebsleuchte und die grüne Kochleuchte leuchten auf und der Kochvorgang beginnt.



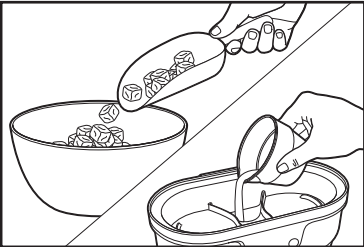
6. Wenn das Wasser verdampft ist, verlischt die grüne Kochleuchte, und die pochierten Eier sind gekocht.
 7. Ziehen Sie den Netzstecker. Heben Sie den Deckel mit einem Topflappen an. Heben Sie die Eierspeisenschale am Griff an und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie die pochierten Eier einige Minuten ruhen und stürzen Sie sie dann auf eine Servierplatte, um sie aus dem Gerät zu entfernen. Sofort servieren.
- HINWEIS:** Wenn Sie eine zweite Runde zubereiten möchten, während der Eierspeisen-Bereiter noch heiß ist, verdampft das Wasser schnell. Um die gleiche Garzeit wie beim Kaltstart zu erreichen, geben Sie 10 ml zur empfohlenen Wassermenge hinzu.

So kochen Sie Eier weich, mittel oder hart

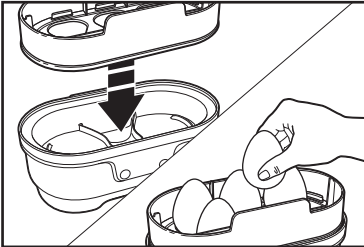
⚠️ WARNUNG Verbrennungsgefahr. Schützen Sie Ihre Hände beim Öffnen des Eierkochers immer mit Topflappen. Austretender Dampf und unter dem Deckel gefangenes heißes Wasser können zu Verbrennungen führen.

⚠️ WARNUNG Gefahr lebensmittelbedingter Erkrankungen.

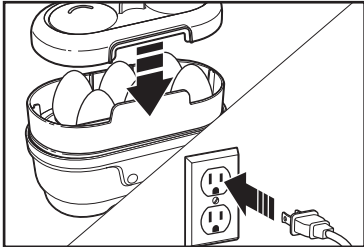
- Der Verzehr von rohen oder nicht ausreichend gekochten Eiern kann Ihr Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.
- Weitere Informationen finden Sie auf der Seite des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) unter www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/03_UmgangLM/02_LMzubereiten/03_Eier/lm_zubereitung_eier_node.html.



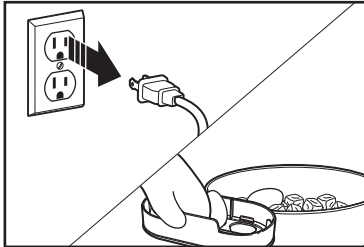
1. Geben Sie Eiswürfel und kaltes Wasser in eine große Schüssel und stellen Sie sie beiseite.
2. Füllen Sie den Wassermessbecher mit der für das Kochen von Eiern empfohlenen Menge an kaltem Wasser. Siehe Seite 57 für Empfehlungen zum Wasser.
3. Gießen Sie das Wasser in den zentralen Wasserbehälter. Stellen Sie immer sicher, dass der zentrale Wasserbehälter vor dem äußeren Bereich gefüllt ist.



4. Stellen Sie die Schale für hartgekochte Eier auf den Gerätesockel, wobei die Raste über den Betriebs- und Kochleuchten liegen muss.
5. Geben Sie bis zu 6 große Eier in die Öffnungen der Schale für hartgekochte Eier. Um beste Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie die Eier mit der breiten Seite nach unten in die Eierspeischale.



6. Decken Sie das Gerät mit dem Deckel ab und richten Sie den Schlitz der Deckelaufklappe über der Raste der Schale für hartgekochte Eier auf dem Gerätesockel aus. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose ein. Die rote Betriebsleuchte und die grüne Kochleuchte leuchten auf und der Kochvorgang beginnt.



7. Wenn das Wasser verdampft ist, verlischt die grüne Kochleuchte, und die Eier sind gekocht.
8. Ziehen Sie den Netzstecker. Heben Sie den Deckel mit einem Topflappen am Griff an und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Heben Sie die Schale für hartgekochte Eier sofort an und legen Sie die Eier in eine große Schüssel mit Eiswasser.

Weich-, mittel- und hartgekochte Eier - Gewünschter Garzustand / Wassermenge im Gerätesockel*

Anzahl Eier	Weich	Mittel	Hart
6	80 ml	100 ml	120 ml
5	100 ml	115 ml	125 ml
4	110 ml	120 ml	135 ml

HINWEIS: Wenn Sie eine zweite Runde weich-, mittel- oder hartgekochte Eier zubereiten möchten und der Eierspeisen-Bereiter noch heiß ist, geben Sie zusätzlich 20 ml Wasser zu der oben angegebenen Menge hinzu.

* Die Kochzeiten können variieren. Wenn die Eier nicht den gewünschten Garzustand haben, geben Sie 5-10 ml mehr oder weniger Wasser als in der Tabelle aufgeführte hinzu. Mehr Wasser bedeutet eine längere Kochzeit, weniger Wasser ergibt eine kürzere Kochzeit.

Pflege und Reinigung

⚠️ WARNUNG Stromschlaggefahr.

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker. Tauchen Sie Kabel, Stecker und Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

1. Ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie alle Teile vollständig abkühlen.
2. Deckel, Wassermessbecher sowie die Schalen für hartgekochte Eier und Eierspeisen sind nur in der oberen Ablage spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie beim Spülen in der Spülmaschine NICHT die Einstellung „SANI“. Die Zyklustemperaturen in der „SANI“-Einstellung können Ihr Produkt beschädigen.
3. Wischen Sie das Innere des Wasserbehälters mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab.
4. Bei Verfärbung des Wasserbehälters durch Wasserablagerungen im Gerätesockel: Geben Sie genügend klaren Essig hinzu, um die Flecken abzudecken. Lassen Sie dies einige Minuten einwirken und abtropfen. Wischen Sie den Wasserbehälter mit einem feuchten, mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab, ohne den Gerätesockel in Wasser zu tauchen. Spülen Sie den Wasserbehälter mit Wasser ab und trocknen Sie ihn.
HINWEIS: Verwenden Sie gefiltertes Wasser, um Mineralablagerungen zu reduzieren.
5. Wischen Sie die Außenseite des Eierspeisen-Bereiters mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen lassen.

Fehlerbehebung

Eierspeisen kleben an den Eierbechern.

- Sprühen Sie eine kleine Menge Kochspray in die Eierbecher, bevor Sie die Eiermasse hinzufügen.

Die Eierspeisen sind verkocht.

- Zur Verkürzung der Garzeit können Sie weniger Wasser verwenden.
- Die Eier waren zu klein. Versuchen Sie es mit großen Eiern.
- Die Eierspeisen sind nach dem Kochen im Gerät geblieben. Die Kochleuchte verlischt nach dem Kochen, schaltet sich aber beim Abkühlen des Gerätes wieder ein.

Fehlerbehebung (Fortsetzung)

Die Eierspeisen sind noch nicht gar.

- Wenn der gewünschte Garzustand nicht erreicht wurde, können Sie mehr Wasser hinzugeben, um die Garzeit zu verlängern, oder Sie können die Eierspeischale einige Minuten länger im Gerätesockel belassen, um weiter zu garen.
- Die Eierbecher wurden über die Linie für maximalen Füllstand hinaus gefüllt. Gießen Sie die Eiermasse nur bis zur Linie für maximalen Füllstand ein.
- Das abgemessene Wasser wurde nicht in den zentralen Wasserbehälter gegossen. Das Wasser muss in den zentralen Wasserbehälter gegossen werden, um einen einwandfreien Kochvorgang sicherzustellen.
- Der Deckel war nicht richtig aufgesetzt. Der Deckel muss richtig positioniert sein, damit kein Dampf austreten kann.

Wasser ist aus dem Gerät ausgetreten.

- Es wurde zu viel Wasser in den Wasserbehälter eingefüllt. Verwenden Sie nicht mehr Wasser als empfohlen.
- Der Deckel war nicht richtig aufgesetzt. Der Deckel muss richtig positioniert sein, damit kein Dampf austreten und das Wasser in den Gerätesockel zurücktropfen kann.

Weich-, mittel- oder hartgekochte Eier sind verkocht.

- Zur Verkürzung der Garzeit können Sie weniger Wasser verwenden.
- Die Eier waren zu klein. Versuchen Sie es mit großen Eiern.
- Die Eier wurden nach Beendigung des Garvorgangs im Gerät belassen. Die Kochleuchte verlischt nach dem Kochen, schaltet sich aber beim Abkühlen des Gerätes wieder ein.

Weich-, mittel- oder hartgekochte Eier sind nicht gar.

- Wenn der gewünschte Garzustand nicht erreicht wurde, können Sie mehr Wasser hinzugeben, um die Garzeit zu verlängern, oder Sie können die Schale für hartgekochte Eier einige Minuten länger im Gerätesockel belassen, um weiter zu garen.
- Das abgemessene Wasser wurde nicht in den zentralen Wasserbehälter gegossen. Das Wasser muss in den zentralen Wasserbehälter gegossen werden, um einen einwandfreien Kochvorgang sicherzustellen.
- Der Deckel war nicht richtig aufgesetzt. Der Deckel muss richtig positioniert sein, damit kein Dampf austreten kann.

Weich-, mittel- oder hartgekochte Eier platzen.

- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Eier frisch sind und keine Risse oder Brüche aufweisen.
- Legen Sie das Ei vor dem Kochen mit der breiten Seite nach unten auf die Eierspeischale.

Leitfaden zum Kochen

Einfache Eierspeisen: Verquirlen Sie das Ei in einer kleinen Schüssel mit der Flüssigkeit. Geben Sie Käse hinzu und rühren Sie ihn unter. Verteilen Sie die Mischung in der Eierspeisenschale auf die Becher. Füllen Sie nicht über die Linie für den maximalen Füllstand hinaus. Gießen Sie Wasser in den zentralen Wasserbehälter und geben Sie die Eierspeisenschale mit der Eimischung hinzu. Mit Deckel abdecken. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose ein. Wenn die grüne Kochleuchte verlischt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Heben Sie den Deckel mit einem Topflappen an und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie die Masse einige Minuten ruhen, heben Sie dann die Eierspeisenschale am Griff an und stürzen Sie sie auf den Servierteller, um die Eierspeisen zu entfernen. Sofort servieren.

Eier	Flüssigkeit	Käse	Weitere Zutaten	Wasser im Gerätesockel
1 großes ganzes Ei	5 ml Sahne oder Milch	15 ml geriebener Cheddar	15 ml Speckbrösel	100 ml
2 große Eiweiß oder 45 ml flüssiges Eiweiß	5 ml Wasser	15 ml geriebener Monterey Jack oder anderer milder Schnittkäse	15 ml gehackte Zwiebel, Paprika und Basilikum, Prise Salz, Pfeffer	100 ml

Um zu überprüfen, ob die Eierspeisen fertig gegart sind, stechen Sie mit einem Messer in die Mitte und kontrollieren Sie, ob die Eierspeisen durchgekocht sind. Wenn dies nicht der Fall ist, setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen Sie die Eierspeisen einige Minuten stehen, dann erneut überprüfen.

Pochierte Eier: Schlagen Sie 1 großes Ei in jeden Becher der Eierspeisenschale auf. Gießen Sie Wasser in den zentralen Wasserbehälter und geben Sie die Eierspeisenschale mit den Eiern hinzu. Mit Deckel abdecken. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose ein. Wenn die grüne Kochleuchte verlischt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Heben Sie den Deckel mit einem Topflappen an und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie die Masse einige Minuten ruhen, heben Sie dann die Eierspeisenschale am Griff an und stürzen Sie sie auf den Servierteller, um die pochierten Eier zu entfernen. Sofort servieren.

Gewünschter Garzustand	Wasser im Gerätesockel
Weich	70 ml
Mittel	80 ml
Hart	100 ml

Coffee Shop-Eierspeisen

Zutaten

- 1 großes Ei
- 45 ml geriebener Cheddar
- 30 ml weichgemachter Frischkäse
- 7,5 ml zerbröseltes gekochtes Fleisch

Anweisungen

- Geben Sie das Ei und den Käse in einen Mixbecher. Mit Deckel abdecken.
- Drücken und halten Sie die EIN-Taste etwa 10 Sekunden gedrückt, bis der Käse gerade eben untergemischt ist. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf die Becher in der Eierspeisenschale. Überschreiten Sie die Linie für den maximalen Füllstand nicht. Streuen Sie etwas Fleisch oben auf das Ei.
- Geben Sie 100 ml Wasser in den zentralen Wasserbehälter des Eierspeisen-Bereiters. Stellen Sie die Eierspeisenschale über den Behälter. Legen Sie den Deckel auf die Eierspeisenschale.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Betriebs- und Kochleuchten leuchten auf. Wenn die grüne Kochleuchte verlischt, sind die Eierspeisen fertig. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie den Deckel ab. Geben Sie die Eierspeisen zum Servieren auf einen Teller.

Zum Servieren: 1

Tipp aus unserer Testküche: Wenn Sie eine zweite Runde zubereiten möchten, während der Eierspeisen-Bereiter noch heiß ist, geben Sie 10 ml Wasser zusätzlich hinzu.

Variante:

Eiweiß mit geröstetem roten Paprika und Basilikum: Befolgen Sie das obige Rezept, aber ersetzen Sie 1 großes Ei durch 2 große Eiweiß, Cheddar durch Monterey Jack oder anderen milden Schnittkäse und lassen Sie das Fleisch weg. Geben Sie nach Geschmack eine Prise Salz und gemahlenen schwarzen Pfeffer hinzu. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf die Becher in der Eierspeisenschale. Überschreiten Sie die Linie für den maximalen Füllstand nicht. Geben Sie 1 Teelöffel gehacktes frisches Basilikum in jeden Eierbecher. Leicht mischen. Streuen Sie 1 Teelöffel gehackten gerösteten roten Paprika und 1 Teelöffel in Scheiben geschnittene grüne Zwiebel über jede Tasse. Nach Anleitung kochen.

Reisbällchen mit Meat Floss

Zutaten

- 120 g gekochter Reis
- 40 g Meat Floss
- 5 g Zucker

Anweisungen

1. Geben Sie den Zucker unter das Meat Floss.
2. Drücken Sie die Hälfte des Reises in der Hand flach und legen Sie die Hälfte des Meat Floss in den Reis. Formen Sie den Reis zu einer Kugel.
3. Geben Sie 100 ml Wasser in den zentralen Wasserbehälter des Eierspeisen-Bereiters. Legen Sie die Schale über den Wasserbehälter. Legen Sie den Deckel auf die Eierspeisenschale.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Betriebs- und Kochleuchten leuchten auf. Wenn die grüne Kochleuchte verlischt, sind die Reisbällchen mit Meat Floss fertig. Ziehen Sie den Netzstecker.
5. Nehmen Sie den Deckel ab. Entnehmen Sie die Reisbällchen zum Servieren auf einen Teller.

Zum Servieren: 1

Tipp aus unserer Testküche: Wenn Sie eine zweite Runde zubereiten möchten, während der Eierspeisen-Bereiter noch heiß ist, geben Sie 10 ml Wasser zusätzlich hinzu.

This Page Intentionally Left Blank

PERLINDUNGAN PENTING

ID

Ketika perabot listrik digunakan, untuk mengurangi risiko kebakaran, sengatan listrik, dan/atau cedera pada tubuh, langkah kewaspadaan keselamatan dasar yang mencakup hal-hal berikut harus selalu diikuti:

1. **B**acalah seluruh petunjuk.
2. **P**erabot ini tidak dimaksudkan untuk penggunaan oleh orang-orang (yang mencakup anak-anak) dengan keterbatasan kemampuan fisik, indra, atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi dan diberi petunjuk dengan ketat mengenai penggunaan perabot oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
3. **P**engawasan ketat diperlukan apabila perabot digunakan dekat anak-anak. **P**embersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak, kecuali di bawah pengawasan. **A**nak-anak hendaknya diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perabot ini.
4. **J**angan sentuh permukaan panas. **G**unakan pegangan atau kenop tutup. **G**unakan cempal saat memindahkan wadah panas.
5. **U**ntuk melindungi dari risiko sengatan listrik, jangan rendam kabel, steker, atau bodi ke dalam air atau cairan lain.
6. **C**abut dari stopkontak ketika tidak digunakan atau sebelum pembersihan. **P**erabot masih menyisakan panas setelah dicabut dari stopkontak. **B**iarkan mendingin sebelum memasang atau melepas komponen dan sebelum membersihkan. **U**ntuk mencabut, pegang steker dan tarik dari stopkontak. **J**angan pernah tarik dari kabel daya.
7. **J**angan operasikan perabot apa pun yang kabel atau steker dayanya rusak, atau setelah perabot bermalfungsi atau terjatuh atau rusak dengan cara apa pun. **P**enggantian dan perbaikan kabel daya harus dilakukan oleh produsen, agen servisnya, atau orang-orang dengan kompetensi serupa guna menghindari bahaya. **H**ubungi Pelayanan Pelanggan untuk informasi tentang pemeriksaan, perbaikan, atau penyesuaian sebagaimana dijabarkan dalam Garansi Terbatas.

8. **P**enggunaan aksesoris lepasan yang tidak disarankan oleh produsen perabot dapat menyebabkan cedera.
9. **J**angan gunakan di luar ruangan.
10. **J**angan biarkan kabel menggantung di tepi meja atau konter, atau menyentuh permukaan panas, antara lain kompor.
11. **J**angan letakkan pada atau dekat tungku gas atau listrik yang panas, atau di dalam oven yang dipanaskan.
12. **K**ewaspadaan penuh harus diterapkan ketika memindahkan perabot yang berisi makanan panas, air panas, atau cairan panas lainnya.
13. **U**ntuk mematikan perabot, cabut steker dari stopkontak dinding.
14. **J**angan gunakan perabot untuk keperluan selain yang dimaksudkan.
15. **PERINGATAN:** Luka lepuh dapat terjadi jika tutup dibuka selama siklus pemanasan.
16. **A**ngkat dan buka penutup dengan hati-hati guna

menghindari luka lepuh, dan biarkan air menetes ke dalam bodi.

17. **J**angan letakkan tepat di bawah lemari ketika unit sedang bekerja karena produk ini menghasilkan banyak uap. **H**indari memegang produk saat produk sedang bekerja.
18. **J**angan letakkan tutup pada unit apabila Baki Kue Gigit Telur atau Baki Telur Rebus Matang tidak terpasang.
19. **J**angan operasikan perabot dengan sarana pengatur waktu eksternal atau sistem kontrol jauh tersendiri.
20. **J**angan tinggalkan perabot tanpa diawasi ketika tercolok.
21. **S**elalu biarkan perabot mendingin sepenuhnya sebelum disimpan. **J**angan pernah belitkan kabel mengelilingi perabot ketika masih panas.
22. **S**teker disediakan beserta sekring yang disetujui oleh **ASTA** sesuai dengan **B.S. 1362**. **J**ika Anda membutuhkan rumah sekring pengganti, komponen itu harus diganti dengan yang berkode warna dan penanda sama. **T**utup dan rumah sekring dapat diperoleh dari agen yang disetujui.

SIMPAN BUKU PETUNJUK INI

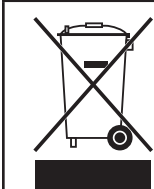
Informasi Keselamatan Konsumen Lainnya

Produk ini dimaksudkan untuk hanya penggunaan rumah tangga.

Produk ini hanya ditujukan untuk penyiapan, penanakan, dan penyajian makanan. Produk ini tidak ditujukan untuk penggunaan bersama bahan atau produk yang bukan makanan.

⚠ PERINGATAN **Bahaya Sengatan Listrik:** Jangan akali maksud keselamatan steker ini lewat mengubah steker dengan cara apa pun atau dengan menggunakan adaptor. Jika steker tidak cocok dengan stopkontak, baliklah steker. Jika steker masih tidak cocok, hubungi seorang juru listrik untuk mengganti stopkontak.

Kabel catu daya yang pendek alih-alih panjang digunakan untuk mengurangi risiko akibat direnggut oleh anak-anak, menjadi terbelit, atau tersandung.

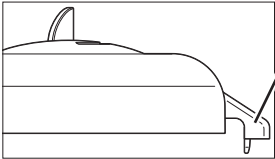


Mendaur Ulang Produk di Akhir Usia Pakainya

Lambang kotak sampah beroda pada perabot ini menandakan bahwa produk harus diambil oleh sistem pengumpulan selektif yang mematuhi Direktif WEEE sehingga produk dapat didaur ulang atau dibongkar guna mengurangi dampaknya pada lingkungan. Pengguna bertanggung jawab untuk mengembalikan produk kepada fasilitas pengumpulan yang tepat, sebagaimana ditentukan oleh peraturan setempat. Untuk informasi tambahan tentang hukum setempat yang berlaku, hubungi fasilitas pemerintah kota dan/atau distributor setempat.

Komponen dan Fitur

Untuk memesan suku cadang, kunjungi: hamiltonbeach.global

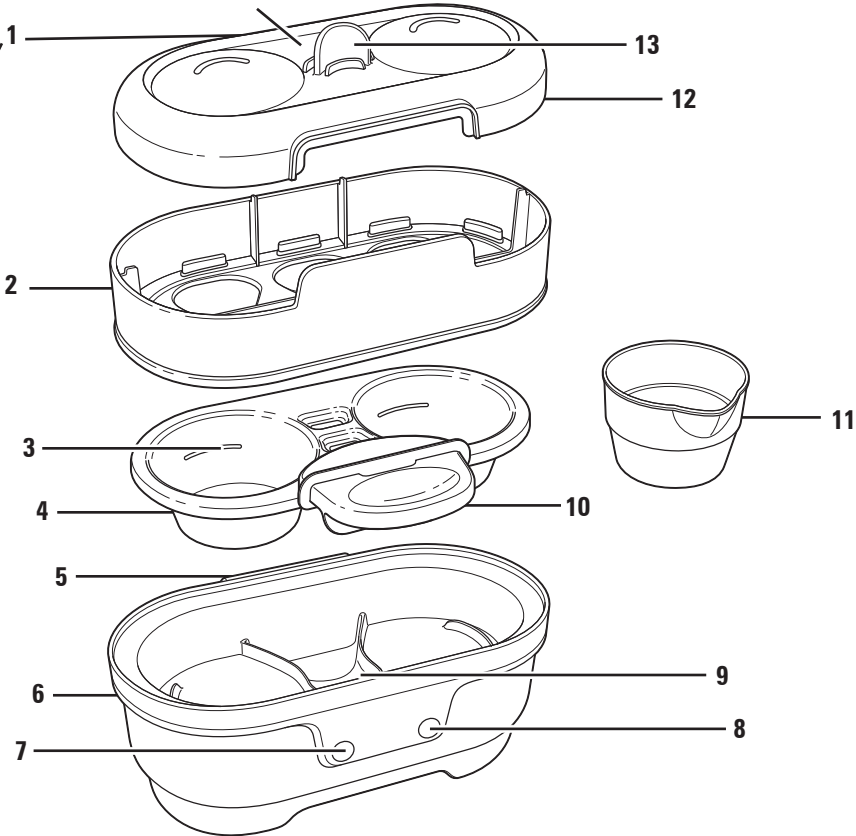


1	Kait Tutup
2	Baki Telur Rebus Matang dengan Lidah
3	Garis Isian MAKS
4	Cangkir Telur
5	Cengkam Tutup
6	Bodi
7	Lampu Daya Merah
8	Lampu Tanak Hijau
9	Pusat Tampungan Air
10	Baki Kue Gigit Telur dengan Gagang
11	Cangkir Ukur Air
12	Tutup
13	Pegangan Tutup

Sebelum penggunaan pertama: Cucilah Tutup, Baki Telur Rebus Matang, Baki Kue Gigit Telur, dan Cangkir Ukur Air dengan air hangat bersabun. Bilas, lalu keringkan. Seka bagian dalam Tampungan Air dengan kain lembap yang tidak menggores.



HATI-HATI: PERMUKAAN PANAS. Suhu permukaan yang dapat disentuh mungkin tinggi ketika perabot sedang bekerja.

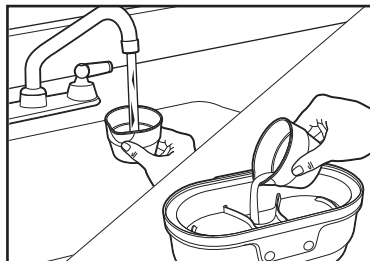


Cara Membuat Kue Gigit Telur

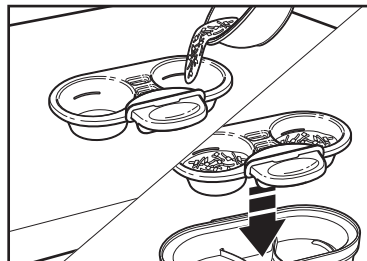
⚠ PERINGATAN Bahaya Terbakar. Selalu gunakan cempal oven untuk melindungi tangan ketika membuka penanak telur. Uap yang terlepas dan air panas yang tersisa di bawah tutup dapat membakar kulit.

⚠ PERINGATAN Bahaya Keselamatan Pangan.

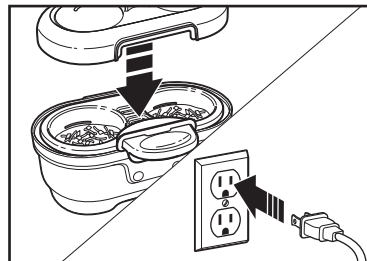
- Mengasup telur mentah atau kurang matang dapat meningkatkan risiko sakit akibat makanan.
- Untuk informasi lebih lanjut, bacalah halaman Jaga Pangan Tetap Selamat dari FDA AS di www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



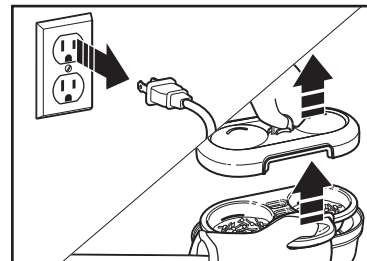
1. Siapkan resep kue gigit telur. Isi Cangkir Ukur Air dengan air dingin sebanyak yang dianjurkan untuk kue gigit telur. Lihat halaman 69 untuk anjuran jumlah air.
2. Tuangkan air ke dalam Pusat Tampungan Air. Pastikan selalu bahwa bagian tengah Tampungan terisi sebelum area luarnya.



3. Bagi-bagilah adonan kue gigit telur ke semua Cangkir Telur. Jangan lampau Garis Isian MAKS.
4. Letakkan Baki Kue Gigit Telur di Bodi dengan Gagang Baki mengarah ke depan.



5. Rapatkan Tutup dengan cara menyejajarkan slot Kait Tutup dengan Cengkam Tutup pada Bodi. Tancapkan ke stopkontak. Lampu Daya merah dan Lampu Tanak hijau akan menyala dan penanakan akan dimulai.
6. Ketika air sudah menguap, Lampu Tanak hijau akan mati dan kue gigit telur akan ditanak. Untuk memeriksa kematangan, tusukkan korek gigi setengah masuk ke tengah. Jika korek gigi tidak bersih ketika ditarik keluar, tutupi Baki dengan Tutup dan biarkan mendingin beberapa menit.



7. Cabut steker. Dengan menggunakan cempal oven, angkat Tutup. Angkat Baki Kue Gigit Telur pada Gagangnya, lalu letakkan di permukaan yang tahan panas. Biarkan Kue Gigit Telur beberapa menit, lalu balikkan ke piring saji untuk melepaskannya. Sajikan langsung.
- CATATAN:** Jika Anda ingin menyiapkan tumpak kedua selagi Penanak Kue Gigit Telur masih panas, air akan berubah menjadi uap dengan cepat. Untuk mencapai waktu tanak yang sama dengan ketika mulai dari dingin, tambahkan 10 mL air ke volume yang dianjurkan.

CATATAN:

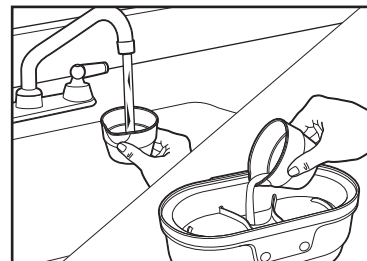
- Jangan pernah nyalakan Penanak Kue Gigit Telur tanpa air di tengah Tampungan, dan jangan gunakan cairan selain air untuk keperluan menanak, sebab hal itu dapat merusak unit.
- Selalu gunakan air dingin.
- Jangan pernah tanak langsung di Bodi Penanak Kue Gigit Telur. Selalu gunakan Baki Kue Gigit Telur.

Cara Membuat Telur Ceplok Rebus

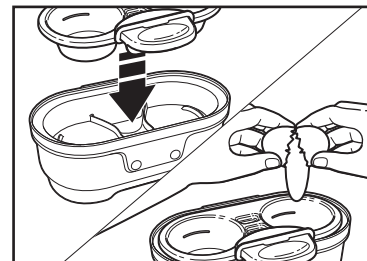
⚠ PERINGATAN Bahaya Terbakar. Selalu gunakan cempal oven untuk melindungi tangan ketika membuka penanak telur. Uap yang terlepas dan air panas yang tersisa di bawah tutup dapat membakar kulit.

⚠ PERINGATAN Bahaya Keselamatan Pangan.

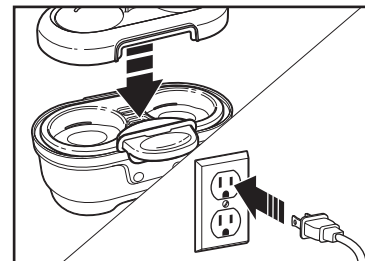
- Mengasup telur mentah atau kurang matang dapat meningkatkan risiko sakit akibat makanan.
- Untuk informasi lebih lanjut, bacalah halaman Jaga Pangan Tetap Selamat dari FDA AS di www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



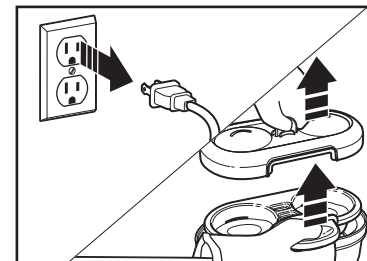
1. Isi Cangkir Ukur Air dengan air dingin sebanyak yang dianjurkan untuk membuat telur ceplok rebus. Lihat halaman 69 untuk anjuran jumlah air.
2. Tuangkan air ke dalam Pusat Tampungan Air. Pastikan selalu bahwa bagian tengah Tampungan terisi sebelum area luarnya.



3. Letakkan Baki Kue Gigit Telur di Bodi dengan Gagang Baki mengarah ke depan.
4. Pecahkan telur besar, satu per satu, ke setiap Cangkir Telur.



5. Rapatkan Tutup dengan cara menyejajarkan slot Kait Tutup dengan Cengkam Tutup pada Bodi. Tancapkan ke stopkontak. Lampu Daya merah dan Lampu Tanak hijau akan menyala dan penanakan akan dimulai.



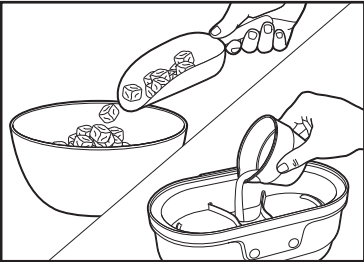
6. Ketika air sudah menguap, Lampu Tanak hijau akan mati dan telur ceplok rebus akan ditanak.
 7. Cabut steker. Dengan menggunakan cempal oven, angkat Tutup. Angkat Baki Kue Gigit Telur pada Gagangnya, lalu letakkan di permukaan yang tahan panas. Biarkan telur ceplok rebus beberapa menit, lalu balikkan ke piring saji untuk melepaskannya. Sajikan langsung.
- CATATAN:** Jika Anda ingin menyiapkan tumpak kedua selagi Penanak Kue Gigit Telur masih panas, air akan berubah menjadi uap dengan cepat. Untuk mencapai waktu tanak yang sama dengan ketika mulai dari dingin, tambahkan 10 mL air ke volume yang dianjurkan.

Cara Menanak Telur Rebus Lembek, Setengah Keras, dan Matang

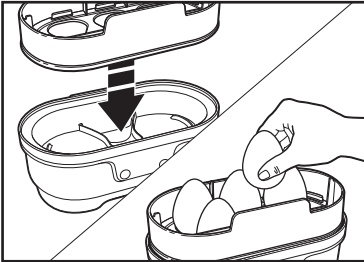
⚠ PERINGATAN Bahaya Terbakar. Selalu gunakan cempal oven untuk melindungi tangan ketika membuka penanak telur. Uap yang terlepas dan air panas yang tersisa di bawah tutup dapat membakar kulit.

⚠ PERINGATAN Bahaya Keselamatan Pangan.

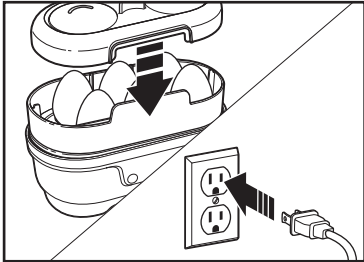
- Mengasup telur mentah atau kurang matang dapat meningkatkan risiko sakit akibat makanan.
- Untuk informasi lebih lanjut, bacalah halaman Jaga Pangan Tetap Selamat dari FDA AS di www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html.



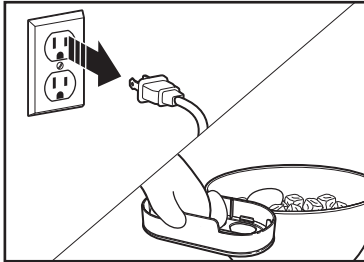
1. Tambahkan es batu dan air dingin ke mangkuk besar dan sisihkan.
2. Isi Cangkir Ukur Air dengan air dingin sebanyak yang dianjurkan untuk menanak telur. Lihat halaman 69 untuk anjuran jumlah air.
3. Tuangkan air ke dalam Pusat Tampungan Air. Pastikan selalu bahwa bagian tengah Tampungan terisi sebelum area luarnya.



4. Letakkan Baki Telur Rebus Matang di Bodi dengan Lidah ditempatkan di atas Lampu Daya dan Lampu Tanak.
5. Tambahkan hingga 6 telur besar ke bukaan Baki Telur Rebus Matang. Untuk hasil terbaik, tempatkan sisi lebar dari telur di bawah di Baki Kue Gigit Telur.



6. Rapatkan Tutup, dengan cara menyelaraskan slot Cengkam Tutup dengan Lidah Baki Telur Rebus Matang pada Bodi. Tancapkan ke stopkontak. Lampu Daya merah dan Lampu Tanak hijau akan menyala dan penanakan akan dimulai.



7. Ketika air sudah menguap, Lampu Tanak hijau akan mati dan telur akan ditanak.
8. Cabut steker. Dengan cempal oven, angkat Tutup pada Gagangnya dan letakkan di permukaan tahan panas. Segera angkat Baki Telur Rebus Matang dan pindahkan telur ke mangkuk besar berisi air es.

*Waktu tanak dapat berbeda-beda. Jika telur tidak mencapai kematangan yang diinginkan, tambahkan atau kurangi 5-10 mL air ke atau dari jumlah yang tercantum pada bagian. Makin banyak air berarti waktu tanak lebih lama, makin sedikit air memberikan waktu tanak yang lebih singkat.

Panduan Telur Rebus Lembek, Setengah Keras, dan Matang—Kematangan Diinginkan / Jumlah Air di Bodi*							
Jumlah Telur	Lembek	Setengah Keras	Matang	Jumlah Telur	Lembek	Setengah Keras	Matang
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

CATATAN: Jika Anda ingin membuat tumpak kedua telur Rebus Lembek, Setengah Keras, atau Matang sementara Penanak Kue Gigit Telur masih panas, tambahkan 20 mL air ke jumlah yang disebutkan di atas.

Perawatan dan Pembersihan

⚠ PERINGATAN Bahaya Sengatan Listrik.

Putuskan daya listrik sebelum membersihkan. Jangan rendam kabel, steker, atau bodi di dalam air atau cairan apa pun.

1. Cabut steker. Biarkan semua komponen mendingin sepenuhnya.
2. Tutup, Cangkir Ukur Air, Baki Telur Rebus Matang, dan Baki Kue Gigit Telur boleh dicuci dengan mesin cuci piring hanya di rak atas. JANGAN gunakan setelan “SANI” saat perabot dicuci di mesin cuci piring. Suhu siklus “SANI” bisa merusak produk ini.
3. Seka bagian dalam Tampungan Air dengan kain lembap yang tidak menggores.
4. Untuk mencegah kelunturan Tampungan Air akibat endapan air di Bodi: Tambahkan cuka putih secukupnya untuk menutupi noda. Biarkan meresap beberapa menit, lalu seka. Tanpa merendam bodi di dalam air, seka Tampungan Air dengan kain lembap bersabun. Bilas Tampungan Air dengan air, lalu keringkan.
CATATAN: Menggunakan air tersaring akan membantu mengurangi endapan mineral.
5. Seka sisi luar Penanak Kue Gigit Telur dengan kain lembut yang lembap. Biarkan mengering.

Penanggulangan Masalah

Kue Gigit Telur menempel pada Cangkir Telur.

- Semprotkan sedikit minyak masak semprot di Cangkir Telur sebelum memasukkan adonan telur.

Kue Gigit Telur terlalu matang.

- Air yang lebih sedikit dapat digunakan untuk mengurangi waktu tanak.
- Telur terlalu kecil. Coba telur yang lebih besar.
- Kue gigit telur dibiarkan di unit setelah penanakan selesai. Lampu Tanak mati ketika selesai, namun akan berdaur menyala sambil unit mendingin.

Penanggulangan Masalah (lanjutan)

Kue Gigit Telur kurang matang.

- Jika kematangan yang diinginkan tidak tercapai, air dapat ditambahkan lagi untuk memperpanjang waktu tanak, atau Baki Kue Gigit Telur dapat dibiarkan di Bodi selama beberapa menit untuk menanak lebih lanjut.
- Cangkir telur diisi di atas Garis Isian MAKS. Tuangkan adonan telur hanya hingga Garis Isian MAKS.
- Air menurut ukuran tidak dituangkan ke Pusat Tampungan Air. Air harus dituangkan ke bagian tengah Tampungan untuk memastikan penanakan yang benar.
- Tutup tidak terpasang dengan benar. Tutup harus ditempatkan dengan benar agar menahan uap.

Air bocor dari unit.

- Terlalu banyak air dimasukkan ke Tampungan Air. Jangan gunakan air lebih banyak daripada yang dianjurkan.
- Tutup tidak terpasang dengan benar. Tutup harus dipasang dengan benar agar menahan uap dan memungkinkan air menetes balik ke Bodi.

Telur Rebus Lembek, Setengah Keras, atau Matang terlalu matang.

- Air yang lebih sedikit dapat digunakan untuk mengurangi waktu tanak.
- Telur terlalu kecil. Coba telur yang lebih besar.
- Telur dibiarkan di unit setelah penanakan selesai. Lampu Tanak mati ketika selesai, namun akan berdaur menyala sambil unit mendingin.

Telur Rebus Lembek, Setengah Keras, atau Matang kurang matang.

- Jika kematangan yang diinginkan tidak tercapai, air boleh ditambahkan lagi untuk memperpanjang waktu tanak, atau Baki Telur Rebus Matang dapat dibiarkan di Bodi selama beberapa menit untuk menanak lebih lanjut.
- Air menurut ukuran tidak dituangkan ke Pusat Tampungan Air. Air harus dituangkan ke bagian tengah Tampungan untuk memastikan penanakan yang benar.
- Tutup tidak terpasang dengan benar. Tutup harus ditempatkan dengan benar agar menahan uap.

Telur Rebus Lembek, Setengah Keras, atau Matang retak.

- Pastikan bahwa telur segar dan bebas retakan atau rengkahan sebelum ditanak.
- Letakkan sisi lebar dari telur di bawah di Baki Kue Gigit Telur sebelum ditanak.

Panduan Menanak

Kue Gigit Telur Biasa: Di sebuah mangkuk kecil, kocok telur bersama cairan. Tambahkan keju dan bahan isian. Bagi-bagi adonan ke cangkir di Baki Kue Gigit Telur. Jangan isi di atas Garis Isian MAKS. Tuangkan air ke tengah Tampungan Air dan pasang Baki Kue Gigit Telur bersama adonan telur. Rapatkan Tutup. Tancapkan ke stopkontak. Ketika Lampu Tanak hijau mati, cabut dari stopkontak. Dengan cempal oven, angkat Tutup dan letakkan di permukaan tahan panas. Biarkan beberapa menit, lalu angkat Baki Kue Gigit Telur pada Gagangnyanya dan balikkan ke piring saji untuk melepaskan kue. Sajikan langsung.

Telur	Cairan	Keju	Bahan Isian	Air di Bodi
1 telur utuh besar	5 mL krim susu	15 mL keju Cheddar irisan	15 mL bakon tumbuk	100 mL
2 putih telur besar atau 45 mL putih telur cair	5 mL air	15 mL keju Monterey Jack irisan	15 mL bawang rajangan, lada dan basil, garam tabur, cabai	100 mL

Untuk memeriksa kematangan, tusukkan pisau ke tengah dan cek guna melihat apakah kue gigit telur sudah matang menyeluruh. Jika belum, rapatkan kembali Tutup dan biarkan mendingin beberapa menit, lalu periksa lagi.

Telur Ceplok Rebus: Pecahkan 1 telur besar ke dalam setiap cangkir di Baki Kue Gigit Telur. Tuangkan air ke Pusat Tampungan Air dan pasang Baki Kue Gigit Telur bersama telur. Rapatkan Tutup. Tancapkan ke stopkontak. Ketika Lampu Tanak hijau mati, cabut dari stopkontak. Dengan cempal oven, angkat Tutup dan letakkan di permukaan tahan panas. Biarkan beberapa menit, lalu angkat Baki Kue Gigit Telur pada Gagangnyanya dan balikkan ke piring saji untuk melepaskan telur ceplok rebus. Sajikan langsung.

Kematangan Diinginkan	Air di Bodi
Lembek	70 mL
Setengah Keras	80 mL
Matang	100 mL

Kue Gigit Telur Kedai Kopi

Bahan-bahan

- 1 telur besar
- 45 mL keju Cheddar irisan
- 30 mL keju krim yang dilembekkan
- 7,5 mL daging masak tumbuk

Petunjuk

- Ke dalam tabung blender rumah tangga, masukkan telur dan semua keju. Rapatkan Tutup.
- Tekan dan tahan tombol ON sampai sekadar tercampur, sekitar 10 detik. Bagi-bagi adonan secara merata ke Cangkir Telur di Baki Kue Gigit Telur. Jangan lampau Garis Isian MAKS. Taburi bagian atas dengan daging.
- Tambahkan 100 mL air ke Pusat Tampungan Air di Penanak Kue Gigit Telur. Letakkan Baki Kue Gigit Telur di atas Tampungan. Pasang Tutup di Baki Kue Gigit Telur.
- Colokkan steker ke stopkontak untuk mulai menanak. Lampu Daya dan Lampu Tanak akan menyala. Ketika Lampu Tanak hijau mati, kue gigit telur selesai ditanak. Cabut steker.
- Singkirkan Tutup. Pindahkan kue gigit telur ke piring untuk disajikan.

Sajian: 1

Kiat Dapur Uji: Jika Anda ingin menanak tumpak kedua dan Penanak Kue Gigit Telur masih panas, tambahkan 10 mL air lagi.

Variasi:

Putih Telur dengan Cabai Merah dan Basil Panggang: Ikuti resep di atas, namun ganti 1 telur besar dengan 2 putih telur besar, keju Cheddar dengan keju Monterey Jack, dan abaikan daging. Tambahkan sejumput garam dan lada hitam giling, jika diinginkan. Bagi-bagi adonan secara merata ke Cangkir Telur di Baki Kue Gigit Telur. Jangan lampau Garis Isian MAKS. Tambahkan 1 sendok teh basil segar rajangan ke tiap Cangkir Telur. Aduk dengan lembut. Taburkan 1 sendok teh cabai merah panggang rajangan dan 1 sendok teh bawang bombai hijau irisan di atas tiap Cangkir. Tanak sebagaimana disuruh.

Bola Nasi Abon Daging Sarapan

Bahan-bahan

- 120 g nasi
- 40 g abon daging
- 5 g gula

Petunjuk

1. Campur abon daging dengan gula.
2. Ratakan setengah nasi di tangan, dan taruh setengah abon daging ke dalam nasi. Bentuk nasi menjadi bola.
3. Tambahkan 100 mL air ke Pusat Tampungan Air di Penanak Kue Gigit Telur. Letakkan Baki di atas Tampungan. Pasang Tutup di Baki Kue Gigit Telur.
4. Colokkan steker ke stopkontak untuk mulai menanak. Lampu Daya dan Lampu Tanak akan menyala. Ketika Lampu Tanak hijau mati, Bola Nasi Abon Daging Sarapan selesai ditanak. Cabut steker.
5. Singkirkan Tutup. Pindahkan Bola Nasi ke piring untuk disajikan.

Sajian: 1

Kiat Dapur Uji: Jika Anda ingin menanak tumpak kedua dan Penanak Kue Gigit Telur masih panas, tambahkan 10 mL air lagi.

This Page Intentionally Left Blank

This Page Intentionally Left Blank

This Page Intentionally Left Blank

- GB** *For more product and warranty information,
please visit hamiltonbeach.global*
- FR** *Pour obtenir de plus amples informations sur les
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet
hamiltonbeach.global*
- ES** *Para obtener más información sobre este producto
y su garantía, visite hamiltonbeach.global*
- IT** *Per maggiori informazioni sul prodotto e sulla garanzia,
visitate il sito hamiltonbeach.global*
- DE** *Weitere Produkt- und Garantieinformationen
finden Sie auf hamiltonbeach.global*
- ID** *Untuk informasi lebih lanjut tentang produk dan garansi,
kunjungi hamiltonbeach.global*

Hamilton Beach®