

Brentwood[®] **Appliances**

© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

3 IN 1 BREAKFAST MAKER **EGG BITES ● OMELETS ● BREAKFAST SANDWICHES**

3 EN 1 MÁQUINA PARA COCINAR HUEVOS
3 EN 1 CUISEUR À ŒUFS

ITEM NO.: TS-256BL (BLUE), TS-256R (RED), TS-256W (WHITE)



Operating and Safety Instructions
FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY
Instrucciones de Operación y Seguridad
SOLO PARA USO DOMESTICO
Consignes de Sécurité et de Fonctionnement
POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

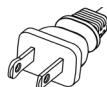
⚠️ WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury, and property damage please note the following:

- This product is not intended for use by children. Keep the product out of reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning.
- Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- Do not immerse the Appliance, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Never leave this appliance unattended during operation.
- This appliance generates heat; only operate this appliance on heat-resistant surfaces.
- Improper use of this appliance can result in property damage or personal injury.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when handling product. Appliance generates heat and steam, use protective oven mitts or gloves to avoid burns or personal injury.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or flat surface. Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the product empty.

- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the product if it has a damaged or a cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Motor Housing is dropped in or exposed to water.
- This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please review the Warranty Policy on Page 8.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.
- DO NOT touch the metallic parts of the unit while the appliance is operating. These can become very hot.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

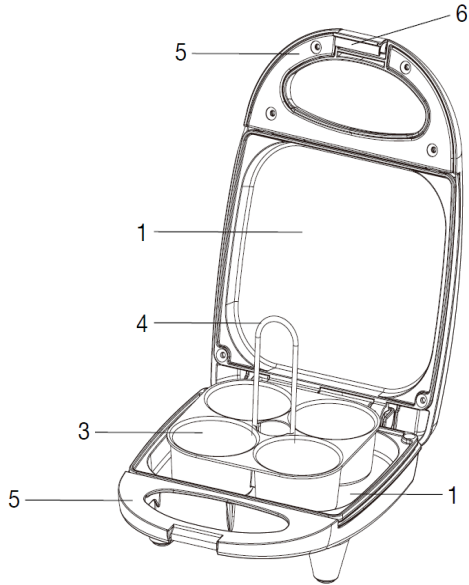
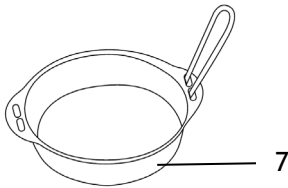


WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Parts

1. Heating Plates
2. Indicator Light (no lid)
3. Egg Bite Tray
4. Removal Tool
5. Carrying Handles
6. Locking Clip
7. Egg Sandwich Tray



Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

1. Read all instructions carefully and keep them for future reference.
2. Cleaning the Heating Plates by wiping with a sponge or cloth dampened in warm water.

NOTE: DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONTO THE COOKING SURFACE.

3. Clean the Egg Bite/Egg Sandwich Tray by washing in warm soapy water with a sponge or cloth.
4. Dry all parts and accessories with a cloth or paper towel.

Attention: First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

Using Your Egg Bite Maker

WARNING: DO NOT touch the metallic parts of the unit while the appliance is operating. These can become very hot. Use oven mitts for extra caution to open Lid while cooking.

1. Before cooking with the non-stick Egg Bite Tray and Egg Sandwich Tray, they must be seasoned. Brush a small amount of vegetable oil or your favorite non-stick cooking spray on the Egg Bite/Egg Sandwich Tray and wipe off any excess with a paper towel. Your Egg Bite Maker is now ready to use. **NOTE: THIS APPLIANCE DOES NOT NEED TO BE PREHEATED. IT IS NOT NECESSARY.**

2. Fill one Egg Bite cup with water and pour onto the lower Heating Plate.
3. Prepare your eggs with your desired ingredients.
4. Fill Egg Bite/Egg Sandwich Tray $\frac{3}{4}$ full with your egg mixture and place tray on Heating Plate.
5. Close Lid. **NOTE: DO NOT CLOSE THE LOCKING CLIP. Your Egg bites require space to expand during the cooking process.**
6. Plug unit into a 120V AC outlet. The indicator light will illuminate to indicate the appliance is heating. The indicator light will cycle on and off with the thermostat. This indicates the unit is maintaining the correct temperature during use. This is normal.
7. After approximately five (5) minutes, or when the water has evaporated from the cooking surface, check eggs. The Egg Bite Maker may be opened during the cooking process to check their progress. **NOTE: EGG BITES ARE READY WITHIN 5-10 MINUTES. COOKING TIME WILL VARY BASED ON INGREDIENTS USED AND PERSONAL PREFERENCE.**

NOTE: According to US Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service, cook foods such as meat, fish, and poultry thoroughly before consuming them to avoid food-borne illnesses. Before consuming, determine the temperature of the foods using a food thermometer (not included). Refer to the USDA web site for information on food temperature rules.

8. The exterior of the appliance is designed to stay cool to the touch. Care must be used when opening and closing the lid, as internal parts, including Egg Bite Tray and Egg Sandwich Tray will be hot and steam may escape when opening the lid. **NOTE: ALWAYS USE THE REMOVAL TOOL PROVIDED TO REMOVE THE EGG BITE TRAY AND EGG SANDWICH TRAY FROM THE HEATING PLATE TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS.**
9. Do not cut food on the Egg Bite/Egg Sandwich Tray or Heating Plate.
10. When cooking is complete, unplug the product from the electrical outlet.

WARNING: Always unplug the product from the electrical outlet when it is not in use or will be left unattended.

Helpful Hints

- Five large eggs will yield approximately two batches in your Egg Bite Maker.
- If you find your eggs are sticking to the Tray you may use oil, butter or cooking spray for easy release once cooking is complete.
- Egg Bites may be prepared and stored in your fridge for a convenient snack. Simply allow to cool before storing in an airtight container in your fridge.

Cleaning Your Mini Egg Bite Maker:

WARNING: Always unplug the product and allow it to cool before cleaning or storing.

1. Wipe the Heating Plates with a cloth dampened with warm soapy water. **DO NOT IMMERSER THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONTO THE HEATING PLATES.**
2. Clean the Egg Bite/Egg Sandwich Tray by washing in warm soapy water with a sponge or cloth.
3. Dry the Heating Plates and the Egg Bite/Egg Sandwich Tray with a clean cloth or paper towel.
4. **DO NOT** use steel wool pads or other abrasive cleaners on the Heating Plates or the Egg Bite/Egg Sandwich Tray as they may damage the non-stick coating.

5. Wipe the outside of the Egg Bite Maker with a soft cloth dampened in warm soapy water.
6. Rinse by wiping with a dampened clean cloth. Then dry.

RECIPES

CHEDDAR AND BROCCOLI EGG BITES, EGG SANDWICHES OR OMELET

Ingredients:

5 Eggs
2 tbsp. shredded sharp Cheddar cheese
2 tbsp. cottage cheese
Pinch of salt
Pinch of freshly ground pepper
2 florets cooked broccoli

Directions: Whisk eggs, Cheddar cheese, cottage cheese, salt and pepper until well combined. Cut broccoli florets into small pieces and place in bottom of Egg Bite/Egg Sandwich Tray. Pour egg mixture into Egg Bite/Egg Sandwich Tray is $\frac{3}{4}$ full. Makes approximately 8-10 Egg Bites, 2 Egg Sandwiches, or 1 Omelet.

TOMATO BASIL EGG BITES, EGG SANDWICHES OR OMELET

Ingredients:

5 Eggs
2 tbsp. cottage cheese
3 leaves fresh basil (coarsely chopped)
 $\frac{1}{4}$ cup finely diced tomatoes
2 tbsp. crumbled feta cheese

Directions: Whisk eggs, basil, tomatoes, and feta until well combined. Pour egg mixture into Egg Bite cups one at a time until Egg Bite/Egg Sandwich Tray is $\frac{3}{4}$ full. Gently stirring egg mixture before filling to ensure ingredients are evenly distributed in Egg Bite Tray. Makes approximately 8-10 Egg Bites, 2 Egg Sandwiches, or 1 Omelet.

CHEESY BACON EGG BITES, EGG SANDWICHES OR OMELET

Ingredients:

5 Eggs
2 bacon slices, cooked and crumbled
2 tbsp. shredded Cheddar cheese
1 tbsp. shredded Monterey Jack cheese
2 tbsp. Cottage Cheese
Pinch of salt
Pinch of freshly ground pepper

Directions: Whisk eggs, Cheddar, Cottage Cheese, Monterey Jack, salt and pepper until well combined. Add crumbled bacon to bottom of Egg Bite/Egg Sandwich Tray. Pour egg mixture into Egg Bite/Egg Sandwich Tray is $\frac{3}{4}$ full. Makes approximately 8-10 Egg Bites, 2 Egg Sandwiches, or 1 Omelet.

TOMATO BASIL FETA EGG BITES, EGG SANDWICHES OR OMELET


Ingredients:

5 Eggs
3 leaves fresh basil (coarsely chopped)
¼ cup finely diced tomatoes
2 tbsp. crumbled feta cheese
2 tbsp. cottage cheese

Directions: Whisk eggs, basil, tomatoes, feta and cottage cheese until well combined. Pour egg mixture into Egg Bite cups one at a time until Egg Bite/Egg Sandwich Tray is ¾ full. Gently stirring egg mixture before filling to ensure ingredients are evenly distributed in Egg Bite cups. Makes approximately 8-10 Egg Bites, 2 Egg Sandwiches, or 1 Omelet.

The bottom Heating Plate can also be used to cook bacon, sausage, pancakes, omelets, sandwiches, and more. Heating Plate Max Temperature: 430°F

ONE YEAR LIMITED WARRANTY


 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____


Model/Item No: _____


THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**


This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

 U.S. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com

 Canadian Customers Please Email: canada.warranty@brentwoodus.com

 Go online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- **Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.**
- **No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua o otros líquidos.**
- **No deje nunca este aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.**
- **Este aparato genera calor; utilice este aparato sólo en superficies resistentes al calor.**
- El uso inadecuado de este aparato puede provocar daños materiales o personales.
- No toque las superficies calientes. Use guantes protectores o guantes de horno al retirar la tapa o el manejo de contenedores calientes para evitar quemaduras o lesiones personales.
- Tome las debidas precauciones para evitar quemaduras, incendios o daños personales o materiales como este aparato genera calor y vapor de agua durante el uso.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilizar aparato sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.

- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuestos al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Por favor lea la Póliza de Garantía en la Pagina 8.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y se rompa.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

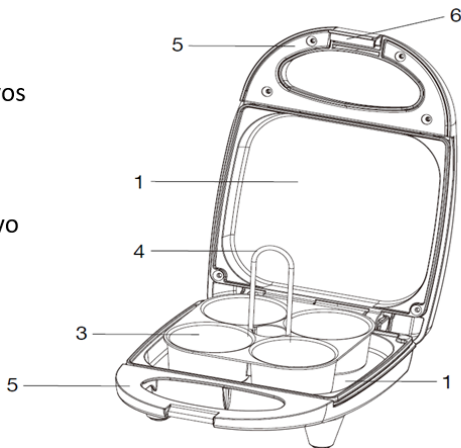
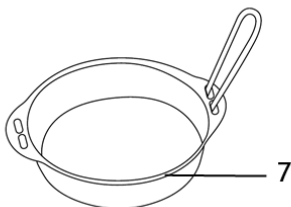
- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad . El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente , intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

Partes:

1. Placas Palefactoras
2. Luz indicadora (en la tapa)
3. Bandeja de Mordedura de Huevos
4. Herramienta de Extracción
5. Manijas de Transporte
6. Clip de Bloqueo
7. Bandeja de Sándwiches de Huevo



Antes del primer uso

IMPORTANTE: Por favor, compruebe cuidadosamente todo el material de embalaje antes de desecharlo, ya que puede haber partes accesorias contenidas en el material de embalaje.

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente y guárdelas para futuras referencias.
2. Limpie las placas calefactoras con una esponja o paño humedecido en agua caliente.

NOTA: NO SUMERJA LA UNIDAD Y NO DEJE CORRER EL AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.

3. Limpie la bandeja de mordiscos de huevo y la bandeja de sándwiches de huevo lavándola en agua jabonosa tibia con una esponja o un paño.
4. Seque todas las piezas y accesorios con un paño o una toalla de papel.

Atención: *El primer uso puede causar un leve olor o un pequeño humo al calentarse, es normal. Esto es el resultado de la reacción química del elemento calefactor. Desaparece rápidamente.*

Usando tu mordedor de huevos:

ADVERTENCIA: No toque las partes metálicas de la unidad mientras el aparato esté en funcionamiento. Éstas pueden calentarse mucho. Use guantes de cocina para tener más precaución al abrir la tapa mientras cocina.

1. Antes de cocinar con la bandeja antiadherente para mordiscos de huevo y la bandeja para sándwiches de huevo, deben ser sazonados. Ponga una pequeña cantidad de aceite vegetal o su aerosol de cocina antiadherente favorito en la Bandeja para Mordiscos y Sándwiches de Huevo y limpie cualquier exceso con una toalla de papel. Su máquina para hacer mordiscos de huevo ya está lista para usar. **NOTA: ESTE APARATO NO NECESITA SER PRECALENTADO. NO ES NECESARIO.**
2. Llene un vaso para mordiscos de huevo con agua y viértalo en la placa de calentamiento inferior.

3. Prepare sus huevos con los ingredientes que desee.
4. Llene el vaso/bandeja para huevos $\frac{3}{4}$ con la mezcla de huevos y coloque el vaso/bandeja para huevos en el plato calentador.
5. Cierre la tapa. **NOTA:** NO CIERRE LA PINZA DE CIERRE. Las mordeduras de huevo requieren espacio para expandirse durante el proceso de cocción.
6. Enchufe la unidad en una toma de corriente de 120V AC. La luz indicadora se iluminará para indicar que el aparato se está calentando. La luz indicadora se encenderá y apagará con el termostato. Esto indica que la unidad está manteniendo la temperatura correcta durante su uso. Esto es normal.
7. Después de aproximadamente cinco (5) minutos, o cuando el agua se haya evaporado de la superficie de cocción, compruebe las mordeduras de huevo. El aparato puede abrirse durante el proceso de cocción para comprobar su progreso. **NOTA:** LAS MORDEDURAS DE HUEVO ESTÁN LISTAS EN 5-10 MINUTOS. EL TIEMPO DE COCCIÓN VARIARÁ SEGÚN LOS INGREDIENTES UTILIZADOS Y LAS PREFERENCIAS PERSONALES.
NOTA: Según el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de EE.UU., cocine bien los alimentos como la carne, el pescado y las aves antes de consumirlos para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos. Antes de consumirlos, determine la temperatura de los alimentos con un termómetro para alimentos (no incluido). Consulte el sitio web del USDA para obtener información sobre las normas de temperatura de los alimentos.
8. El exterior del aparato está diseñado para mantenerse fresco al tacto. Se debe tener cuidado al abrir y cerrar la tapa, ya que las partes internas, incluyendo las Tazas para Huevos y la Bandeja para Sándwiches de Huevos estarán calientes y el vapor puede escapar al abrirla tapa. **NOTA:** UTILICE SIEMPRE LA HERRAMIENTA DE EXTRACCIÓN QUE SE PROPORCIONA PARA RETIRAR LAS COPAS/BANDEJAS PARA HUEVOS DE LA PLACA CALEFACTORA PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES O QUEMADURAS.
9. No corte la comida en la bandeja de mordiscos de huevo, en la bandeja de sandwiches de huevo o en el plato calentador.
10. Cuando termine de cocinar, desenchufe el producto de la toma de corriente.
ADVERTENCIA: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso o se deje desatendido.

Consejos útiles

- Cinco huevos grandes producirán aproximadamente dos lotes en su máquina de mordeduras de huevo.
- Si encuentra que sus huevos se están pegando en las copas/bandejas para huevos, puede usar aceite, mantequilla o aerosol de cocina para liberarlos fácilmente una vez que se haya completado la cocción.
- Las mordeduras de huevo pueden prepararse y guardarse en el refrigerador para que sea un bocadillo conveniente. Simplemente deje que se enfríe antes de guardarlo en un recipiente hermético en su nevera.

Limpieza de su Mini Mordedor de Huevo:

ADVERTENCIA: Siempre desenchufe el producto y deje que se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.

1. Limpie las placas de calentamiento con un paño humedecido con agua jabonosa tibia. NO SUMERJA LA UNIDAD Y NO DEJE CORRER EL AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS PLACAS DE COCCIÓN.
2. Limpie las Tazas para Huevos lavándolas en agua tibia y jabón con una esponja o un paño.
3. Secar las placas de cocción y las bandejas para huevos con un paño limpio o una toalla de papel.
4. NO utilice estropajos de lana de acero ni otros limpiadores abrasivos en los platos calentadores o en las bandejas para huevos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
5. Limpie el exterior de la máquina de mordiscos de huevo con un paño suave humedecido en agua jabonosa tibia.
6. Enjuague con un paño limpio humedecido. Luego séquela.

RECETAS

MORDISCOS DE HUEVO DE CHEDDAR Y BRÓCOLI, SÁNDWICHES DE HUEVO O TORTILLA

Ingredientes:

- 5 huevos
- 2 cucharadas de queso Cheddar rallado y picant
- 2 cucharadas de requesón.
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta recién molida
- 2 ramilletes de brócoli cocido.

Instrucciones: Bata los huevos, el queso Cheddar, el requesón, la sal y la pimienta hasta que estén bien combinados. Cortar los ramilletes de brócoli en trozos pequeños y colocarlos en el fondo de las copas de huevos/bandeja de huevos. Vierta la mezcla de huevos en las Tazas de Huevo/Bandeja de Huevos hasta que estén llenos $\frac{3}{4}$. Hace aproximadamente 8-10 mordiscos de huevo, 2 sándwiches de huevo, o 1 omelet.

MORDISCOS DE HUEVO DE TOMATE Y ALBAHACA, SÁNDWICHES DE HUEVO O OMELET

Ingredientes:

- 5 huevos
- 2 cucharadas de requesón.
- 3 hojas de albahaca fresca (picada gruesa)
- $\frac{1}{4}$ taza de tomates finamente cortados
- 2 cucharadas de queso feta desmoronado

Instrucciones: Bate los huevos, la albahaca, los tomates y el queso feta hasta que estén bien combinados. Vierte la mezcla de huevos en las copas de huevo una a una hasta que las copas/bandejas de huevo estén llenas $\frac{3}{4}$. Revuelva suavemente la mezcla de huevo antes de llenarla para asegurarse de que los ingredientes se distribuyan uniformemente para las copas de huevo. Hace aproximadamente 8-10 mordiscos de huevo, 2 sándwiches de huevo, o 1 omelet.

BOCADOS DE HUEVO CON TOCINO, SÁNDWICHES DE HUEVO O OMELET

Ingredientes:

5 huevos
2 rebanadas de tocino, cocidas y desmenuzadas
2 cucharadas de queso Cheddar rallado.
1 cucharada de queso Monterey Jack rallado
2 cucharadas de queso fresco.
Una pizca de sal
Una pizca de pimienta recién molida

Instrucciones: Bate los huevos, el queso cheddar, el queso cottage, el Monterey Jack, la sal y la pimienta hasta que estén bien combinados. Añade el tocino desmenuzado al fondo de las copas de huevos/bandeja. Vierta la mezcla de huevo en la bandeja hasta que $\frac{3}{4}$ esté llena. Hace aproximadamente 8-10 mordiscos de huevo, 2 sándwiches de huevo, o 1 omelet.

TOMATE, ALBAHACA, FETA, BOCADILLOS DE HUEVO, SÁNDWICHES DE HUEVO O OMELET

Ingredientes:

5 huevos
3 hojas de albahaca fresca (picada gruesa)
 $\frac{1}{4}$ taza de tomates finamente cortados
2 cucharadas de queso feta desmoronado
2 cucharadas de requesón

Instrucciones: Bate los huevos, la albahaca, los tomates, el queso feta y el requesón hasta que estén bien combinados. Vierte la mezcla de huevos en las copas de huevo una a una hasta que las copas/bandejas de huevo estén llenas $\frac{3}{4}$. Revuelva suavemente la mezcla de huevo antes de llenarla para asegurarse de que los ingredientes se distribuyan uniformemente en las copas para huevos. Hace aproximadamente 8-10 mordiscos de huevo, 2 sándwiches de huevo, o 1 omelet.

La placa calefactora inferior también puede usarse para cocinar tocino, salchichas, panqueques, tortillas, sándwiches y más. Temperatura máxima de la placa calefactora: 430°F

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

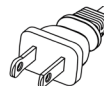
⚠ AVERTISSEMENT – Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- **Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.**
- N'immergez pas la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- **Cet appareil génère de la chaleur ; ne le faites fonctionner que sur des surfaces résistant à la chaleur.**
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'eau ou tout autre liquide chaud.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane ou une table. Gardez l'appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez ni ne débranchez le produit avec les mains mouillées.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Évitez que le cordon touche les surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont à découvert, s'il fonctionne mal, s'il a subi une chute ou est endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé par terre ou a été exposé à l'eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie Page 8.

- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation là où il se connecte à l'appareil, car il pourrait s'effiloche ou se briser.
- Cet appareil n'est pas muni d'une fonction d'arrêt ("OFF"). Pour l'éteindre, veuillez le débrancher de la prise murale.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES : Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée:

- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

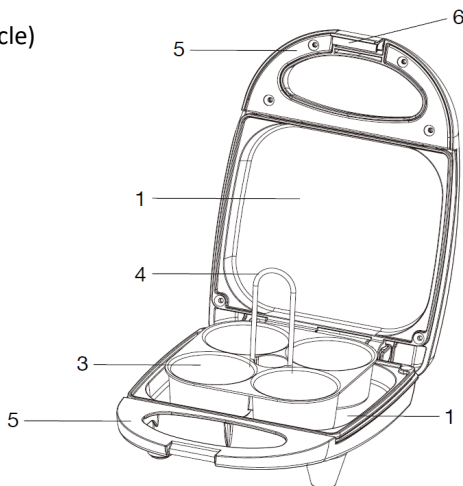
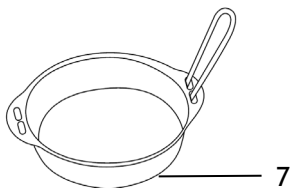


AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

PIÈCES:

1. Plaques Chauffantes
2. Témoin Lumineux (sur le couvercle)
3. Plateau à Oeufs
4. Outil de Retrait
5. Poignées de Transport
6. Clip de Verrouillage
7. Plateau à Sandwich aux Oeufs



Avant la première utilisation

IMPORTANT: Veuillez vérifier soigneusement tout le matériel d'emballage avant de l'éliminer, car il peut contenir des pièces accessoires.

1. Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
2. Nettoyez les plaques chauffantes avec une éponge ou un chiffon humidifié à l'eau chaude.

NOTE: NE PAS IMMERGER L'APPAREIL ET NE PAS FAIRE COULER L'EAU DIRECTEMENT SUR LA SURFACE DE CUISSON.

3. Nettoyez le plateau à bouchées et le plateau à sandwichs aux œufs en les lavant à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un chiffon.
4. Séchez toutes les pièces et accessoires avec un chiffon ou une serviette en papier.

ATTENTION: La première utilisation peut provoquer une légère odeur ou une petite fumée lorsqu'elle est chauffée, ce qui est normal. C'est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Elle disparaît rapidement.

Utilisation de votre appareil à croquer les œufs

AVERTISSEMENT: NE PAS toucher les parties métalliques de l'appareil pendant son fonctionnement. Celles-ci peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour ouvrir le couvercle avec précaution pendant la cuisson.

1. Avant de les faire cuire avec le plateau à bouchées aux œufs antiadhésif et le plateau à sandwichs aux œufs, il faut les assaisonner. Badigeonnez une petite quantité d'huile végétale ou votre aérosol de cuisson antiadhésif préféré sur le Plateau à

bouchées et à sandwichs aux œufs et essayez l'excédent avec un essuie-tout. Votre appareil à bouchées aux œufs est maintenant prêt à l'emploi.

REMARQUE: CET APPAREIL N'A PAS BESOIN D'ÊTRE PRÉCHAUFFÉ. IL N'EST PAS NÉCESSAIRE.

2. Remplissez un coquetier avec de l'eau et versez-le sur la plaque chauffante inférieure.
3. Préparez vos œufs avec les ingrédients désirés.
4. Remplissez les coquetiers / plateaux $\frac{3}{4}$ avec votre mélange d'œufs et placez les coquetiers / plateaux sur la plaque chauffante.
5. Fermez le couvercle. NOTE : NE PAS FERMER LE CLIP DE FERMETURE. Vos bouchées d'œuf ont besoin d'espace pour se dilater pendant la cuisson.
6. Branchez l'appareil sur une prise de courant de 120V. Le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra en même temps que le thermostat. Cela indique que l'appareil maintient la bonne température pendant l'utilisation. Ceci est normal.
7. Après environ cinq (5) minutes, ou lorsque l'eau s'est évaporée de la surface de cuisson, vérifiez les bouchées d'œuf. L'appareil peut être ouvert pendant la cuisson pour vérifier la progression de la cuisson.

REMARQUE: LES BOUCHÉES D'ŒUF SONT PRÊTES EN 5 À 10 MINUTES. LE TEMPS DE CUISSON VARIE EN FONCTION DES INGRÉDIENTS UTILISÉS ET DES PRÉFÉRENCES PERSONNELLES.

NOTE: Selon le service de sécurité et d'inspection alimentaire du ministère américain de l'agriculture, il faut bien cuire les aliments tels que la viande, le poisson et la volaille avant de les consommer pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Avant de les consommer, déterminez la température des aliments à l'aide d'un thermomètre pour aliments (non fourni). Consultez le site web de l'USDA pour obtenir des informations sur les règles relatives à la température des aliments.

8. L'extérieur de l'appareil est conçu pour rester frais au toucher. Il faut faire attention en ouvrant et en fermant le couvercle, car les pièces internes, y compris les coquetiers et le plateau à sandwich aux œufs, seront chaudes et de la vapeur pourrait s'échapper en ouvrant le couvercle. **REMARQUE: UTILISEZ TOUJOURS L'OUTIL FOURNI POUR RETIRER LES COQUETIERS OU LE PLATEAU DE LA PLAQUE CHAUFFANTE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE OU DE BRÛLURE.**
9. Ne coupez pas les aliments sur le plateau à bouchées aux œufs, le plateau à sandwichs aux œufs ou la plaque chauffante.
10. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez le produit de la prise électrique.

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours le produit de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il est laissé sans surveillance.

Conseils Utiles

- Cinq gros œufs donneront environ deux lots dans votre Egg Bite Maker.
- Si vous trouvez que vos œufs collent dans les coquetiers, vous pouvez utiliser de l'huile, du beurre ou un aérosol de cuisson pour les libérer facilement une fois la cuisson terminée.
- Vous pouvez préparer des bouchées d'œufs et les conserver dans votre réfrigérateur pour en faire un en-cas pratique. Il suffit de les laisser refroidir avant de les conserver dans un récipient hermétique dans votre réfrigérateur.

Nettoyage de votre mini-bouchée aux œufs

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

1. Essuyez les plaques chauffantes avec un chiffon humidifié à l'eau chaude savonneuse. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL ET NE PAS FAIRE COULER D'EAU DIRECTEMENT SUR LES PLAQUES DE CUISSON.**
2. Nettoyez les coquetiers en les lavant à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un chiffon.
3. Séchez les plaques chauffantes et les coquetiers avec un chiffon propre ou une serviette en papier.
4. N'utilisez pas de tampons de laine d'acier ou d'autres nettoyeurs abrasifs sur les plaques chauffantes ou les coquetiers, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil à croquer les œufs avec un chiffon doux humidifié à l'eau chaude savonneuse.
6. Rincez en essuyant avec un chiffon propre et humide. Ensuite, séchez.

RECETTES

BOUCHÉES AU CHEDDAR ET AU BROCOLI, SANDWICHES AUX ŒUFS OU OMELETTE

Ingrédients:

5 œufs
2 c. à soupe de cheddar fort râpé
2 c. à soupe de fromage blanc
Pincée de sel
Une pincée de poivre fraîchement moulu
2 fleurons de brocolis cuits

Itinéraire: Fouetter les œufs, le cheddar, le fromage blanc, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Couper les fleurons de brocoli en petits morceaux et les placer dans le fond des coquetiers. Verser le mélange d'œufs dans les coquetiers jusqu'à ce qu'ils soient pleins $\frac{3}{4}$. Donne environ 8 à 10 bouchées aux œufs, 2 sandwiches aux œufs ou 1 omelette.

BOUCHÉES D'ŒUFS À LA TOMATE ET AU BASILIC, SANDWICHES AUX ŒUFS OU OMELETTE

Ingrédients:

5 Oeufs
2 c. à soupe de fromage blanc
3 feuilles de basilic frais (grossièrement haché)
¼ tasse de tomates en dés fins
2 c. à soupe de feta émietée

Itinéraire: Fouetter les œufs, le basilic, les tomates et la feta jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Versez le mélange d'œufs dans des coquetiers un par un jusqu'à ce que les coquetiers / plateaux soient pleins ¾. Remuez doucement le mélange d'œufs avant de remplir les coquetiers pour vous assurer que les ingrédients sont bien

BOUCHÉES D'ŒUFS AU BACON AU FROMAGE, SANDWICHES AUX ŒUFS OU OMELETTE

Ingrédients:

5 Oeufs
2 tranches de bacon, cuites et émietées
2 c. à soupe de cheddar râpé
1 c. à soupe de Monterey Jack râpé
2 c. à soupe de fromage blanc
Pincée de sel
Une pincée de poivre fraîchement moulu

Itinéraire: Fouetter les œufs, le cheddar, le cottage cheese, le Monterey Jack, le sel et le poivre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter le bacon émieté au fond des coquetiers. Verser le mélange d'œufs dans les coquetiers jusqu'à ce que le ¾ soit plein. Donne environ 8 à 10 bouchées aux œufs, 2 sandwiches aux œufs ou 1 omelette.

BOUCHÉES D'ŒUFS DE FETA À LA TOMATE ET AU BASILIC, SANDWICHES AUX ŒUFS OU OMELETTE

Ingrédients:

5 Oeufs
3 feuilles de basilic frais (grossièrement haché)
¼ tasse de tomates en dés fins
2 c. à soupe de feta émietée
2 c. à soupe de fromage blanc

Itinéraire: Fouettez les œufs, le basilic, les tomates, la feta et le fromage blanc jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Versez le mélange d'œufs dans des coquetiers un par un jusqu'à ce que les coquetiers / plateaux soient pleins ¾. Remuez doucement le mélange d'œufs avant de remplir les coquetiers pour vous assurer que les ingrédients sont bien répartis. Donne environ 8 à 10 bouchées aux œufs, 2 sandwiches aux œufs ou 1 omelette.

La plaque chauffante inférieure peut également être utilisée pour cuire du bacon, des saucisses, des crêpes, des omelettes, des sandwiches, etc. Température maximale de la plaque chauffante: 220°C



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.