

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2022 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 03/25/22 NW)

NOSTALGIA™



EC7AQ

MyMini Premium 7-Egg Cooker **Máquina para hacer huevos-Premium 7** **Cuisinière à 7 œufs de qualité**

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

Make everyday a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	8
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	11

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 350 Watts

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.



IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. DO NOT put your hands or other objects into the appliance while it is in operation. If food spills on the heating platform, make sure the appliance is turned off and cool before cleaning.
2. Temperature limiters are built into the heating plate to ensure that the safe operating temperature of the unit is not exceeded. The temperature limiter will cycle the heating plate on and off to prevent exceeding the maximum safe surface temperature.
3. Keep hands and utensils away from heating platform while cooking eggs to reduce the risk of severe injury or damage to the appliance.

4. Heated base and contents (water and eggs) of the appliance are hot when in use. Let cool before handling/or cleaning.
5. USE EXTREME CAUTION when handling the measuring cup, as it contains a sharp pin located on the bottom which may cause injury.
6. The lid becomes very hot while in use- do not touch while the eggs are cooking. Let it cool before touching.
7. Be certain the lid is securely in place before engaging appliance.
8. DO NOT USE EXPIRED EGGS, EXPIRED EGG WHITES, OR EXPIRED LIQUID EGGS.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

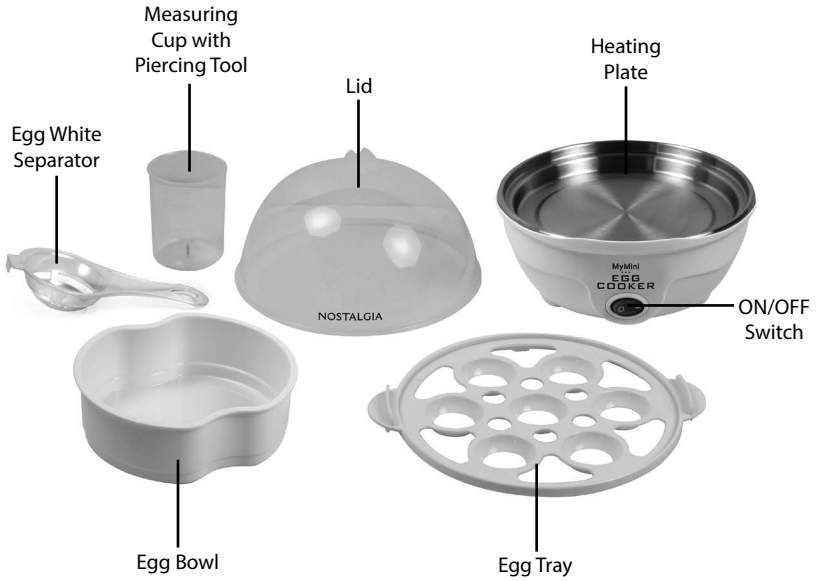
Thank you for purchasing the Nostalgia™ PREMIUM 7-EGG COOKER! This egg cooker quickly prepares delicious boiled eggs, omelets, poached eggs and more in just minutes!

Features include:

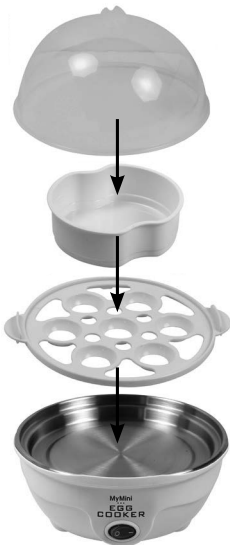
- 7-egg capacity
- Makes 7 soft-, medium-, or hard-boiled eggs
- Use egg bowl to make poached eggs, scrambled eggs, omelets, egg custard and more
- Audible chime ensures perfectly cooked eggs
- Water measuring cup with built-in egg piercing tool ensures you use the correct amount of water
- Measuring cup, egg bowl and egg white separator accessories included

PARTS & ASSEMBLY

PARTS



ASSEMBLY



HOW TO OPERATE

Soft, Medium and Hardboiled Eggs:

1. Set the unit on a dry, level surface and plug into an electrical outlet and remove the lid.
2. Refer to the SOFT, MEDIUM, and HARD lines on the Measuring Cup, and use the chart below to determine how much water to add to the Measuring Cup and pour onto the Heating Plate.

Style	Quantity	Time
Soft-Boiled	1-7 eggs	10 minutes
Medium-Boiled	1-7 eggs	12 minutes
Hard-Boiled	1-7 eggs	14 minutes

NOTE: Time guidelines are for large eggs. Extra large or jumbo eggs may require additional time in the cooker to achieve desired result. Egg Cooker will continually beep if water isn't added.

3. Place the Egg Tray over the Heating Plate.
4. Pierce the larger end of each egg with the piercing tool located on the bottom of the Measuring Cup.
5. With the pierced end of the egg facing upward, place an egg in each designated spot in the Egg Tray. DO NOT let the eggs touch the Heating Plate.
6. Cover with the Lid and toggle the ON/OFF Switch to the ON (-) position. The indicator light will illuminate.
7. When eggs are cooked, an audible chime will sound until you toggle the ON/OFF Switch to the OFF (o) position.
8. Carefully remove the Lid and transfer the eggs to a bowl. Cover with ice water by 1 inch and allow eggs to cool for about 10 minutes. Keep hands safe by using an oven mitt to remove the Lid.

CAUTION: Steam will be released from vent holes in the Lid during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

Omeletes:

1. Set the unit on a dry, level surface and plug into an electrical outlet and remove the lid.
2. Fill the Measuring Cup to the "MEDIUM" line and pour onto the Heating Plate.
3. Place the Egg Tray over the Heating Plate.
4. Place a little butter or nonstick cooking spray in the egg bowl to avoid sticking.
5. Prepare your omelete in a bowl, then pour mixture into the Egg Bowl.
6. Place the Egg Bowl on top of the Egg Tray.
7. Cover with the Lid and toggle the ON/OFF Switch to the ON (-) position. The indicator light will illuminate.
8. When omelete is cooked, an audible chime will sound until you toggle the ON/OFF Switch to the OFF (o) position.

- Carefully remove the Lid. Keep hands safe by using an oven mitt to remove the Lid.
CAUTION: Steam will be released from vent holes in the Lid during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

Poached Eggs:

- Set the unit on a dry, level surface and plug into an electrical outlet.
- Remove the Lid.
- Fill the Measuring Cup to the "SOFT" line and pour onto the Heating Plate.
- Place the Egg Tray over the Heating Plate.
- Place a little butter or nonstick cooking spray in the egg bowl to avoid sticking.
- Break an egg into the Egg Bowl and place bowl on top of egg tray.
- Cover with the Lid and toggle the ON/OFF Switch to the ON (-) position. The indicator light will illuminate.
- When poached egg is ready, an audible chime will sound until you toggle the ON/OFF Switch to the OFF (o) position.
- Carefully remove the Lid. Keep hands safe by using an oven mitt to remove the Lid.
CAUTION: Steam will be released from vent holes in the Lid during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

Dumplings

- Set the unit on a dry, level surface and plug into an electrical outlet.
- Remove the Lid.
- Fill the Measuring Cup to the "SOFT" or "MEDIUM" line (depending on your preferred doneness) and pour onto the Heating Plate.
- Place the dumplings on the egg tray.
- Cover with the Lid and toggle the ON/OFF Switch to the ON (-) position. The indicator light will illuminate.
- When dumplings are ready, an audible chime will sound until you toggle the ON/OFF Switch to the OFF (o) position.
- Carefully remove the Lid. Keep hands safe by using an oven mitt to remove the Lid.
CAUTION: Steam will be released from vent holes in the Lid during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

Vegetables

- Set the unit on a dry, level surface and plug into an electrical outlet and remove lid.
- Fill the Measuring Cup to the "SOFT" or "MEDIUM" line (depending on your preferred doneness) and pour onto the Heating Plate.
- Place the vegetables into the egg bowl and place on top of the egg tray.
- Cover with the Lid and toggle the ON/OFF Switch to the ON (-) position. The indicator light will illuminate.

- When vegetables are ready, an audible chime will sound until you toggle the ON/OFF Switch to the OFF (o) position.
- Carefully remove the Lid. Keep hands safe by using an oven mitt to remove the Lid.
CAUTION: Steam will be released from vent holes in the Lid during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Fresh Eggs

Fresh eggs provide the best results when using your egg cooker. To determine the freshness of your eggs, fill a large glass with water to the top. One by one, place each egg in the full glass of water.

- Eggs that sink and settle at the bottom of the glass in a horizontal position are the freshest eggs.
- Those eggs that float to the top of the glass are the bad eggs.
- Eggs that sink to the bottom of the glass but lie in a more vertical position are still good to eat but are less fresh and need to be eaten as soon as possible.

Cooking Time

Times noted in this manual are for large eggs. Smaller or larger eggs may require less or more cooking time to reach desired result.

Indicator Light

If your indicator light does not illuminate when switched to the ON (-) position, check to be sure the unit is plugged into a working electrical outlet.

Using Egg White Separator

To separate the egg whites from the yolk, set the separator over a bowl (the included egg bowl works well for this). Crack an egg into the separator and allow the egg whites to pass through into the bowl. The yolk will remain in the separator.

CLEANING & MAINTENANCE

Take care of your EGG COOKER by following these simple instructions and precautions.

General cleaning:

- Disconnect appliance from the electrical outlet and allow to cool completely.
- Wipe down the main body and Heating Plate with a damp, non-abrasive cloth.
- Wash all accessories (egg white separator, measuring cup, egg bowl, egg tray and lid) in the sink with warm, soapy water.
- Dry all parts with dry, non-abrasive cloth.

Brown stains on heating plate:

- The brown stains on the heating plate is simply residue from usage. Allow the heating plate to cool completely to avoid burns.
- Clean using a paper towel or a dish rag and white vinegar to wipe clean the heating plate.

RECIPES

Your EGG COOKER can make a variety of egg-celent treats! Try out any of the recipes below to make food for dinner, parties or any special event. You can even try steaming dumplings, vegetables and more!

DEVILED EGGS

- 7 hard-boiled eggs
 - 3 tbsp. mayonnaise
 - 1 tbsp. Dijon-style mustard
 - 3-5 drops hot sauce
 - $\frac{1}{8}$ tsp. salt
 - dash of paprika, chives and dill
- Once cooled, remove shells from hard-boiled eggs. Cut each in half and remove the yellow yolks from the middle. Put egg yolks in a large bowl and break up the yolks.
- Mix in mayonnaise, mustard, salt and hot sauce. Spoon mixture into the egg whites.
- Place the eggs into the refrigerator until ready to serve. Just before serving, sprinkle on a dash of paprika, chives and dill.

EGG SALAD SANDWICH

- 7 hard-boiled eggs
 - $\frac{1}{2}$ celery stalk, diced
 - $\frac{1}{3}$ cup mayonnaise
 - 1 tsp. yellow mustard
 - $\frac{1}{4}$ cup chopped green onion
 - $\frac{1}{4}$ tsp. paprika
 - salt and pepper to taste
 - rye sandwich bread
- Once cooled, remove shells from hard-boiled eggs.
- Chop and place eggs in a bowl, and stir in the celery, mayonnaise, mustard and green onion.
- Season with salt, pepper and paprika to taste.
- Serve on rye sandwich bread.

VEGETARIAN OMELETE

- 2 egg whites
 - 1 whole egg
 - cooked asparagus, red bell pepper, onion and mushroom
 - $\frac{1}{4}$ cup Parmesan cheese
 - salt and pepper to taste
- Beat the egg whites and whole egg together in a bowl, then pour into the Egg Bowl. Add cooked vegetables.
- Let cook according to the Omelete instructions under HOW TO OPERATE.
- Before serving, sprinkle with Parmesan and season with salt and pepper to taste.

SCOTCH EGGS

- 1 lb. Italian-style turkey sausage
 - 7 hard-boiled eggs
 - 1 egg, beaten
 - 1 cup baked cheese cracker crumbs (or another cracker)
 - ¼ cup mayonnaise
 - 2 tbsp. Dijon-style mustard
- Preheat oven to 425°F.
- Divide sausage into 7 equal portions. Flatten each portion and wrap around hard-boiled egg. Repeat for each egg.
- Dip sausage-covered eggs in beaten egg, then roll in cracker crumbs.
- Place on baking sheet. Bake at 425°F for 10 minutes. Reduce heat to 375°F and bake for an additional 20 minutes.
- Mix mayonnaise and Dijon mustard to make dipping sauce.
- Serve immediately.

SWEET POTATO WITH POACHED EGGS

- 1 large sweet potato
 - 4 poached eggs
 - 1 cup alfalfa sprouts
 - salt and pepper to taste
- Slice sweet potato into four ¼-inch thick slices. Pat dry.
- Toast slices in toaster oven for about 10 minutes, repeating the toasting process if necessary, until golden and potato is tender.
- Guacamole**
- Mash together avocados, lime juice, olive oil, salt and pepper. Stir in red onion, jalapeno and cilantro.
- 2 ripe avocados, pitted and peeled
 - 2 tbsp. fresh lime juice
 - 1 tbsp. extra-virgin olive oil
 - 1 tsp. salt
 - ½ tsp. pepper
 - ¼ cup diced red onion
 - 1 jalapeno pepper, seeded and diced
 - 2 tbsp. chopped fresh cilantro
- Meanwhile:
- Prepare poached eggs according to directions under HOW TO OPERATE.
- Top each sweet potato with guacamole, poached eggs and alfalfa sprouts. Sprinkle with salt and pepper to taste.
- Serve with sriracha sauce.

STEAMED EGG CUSTARD

- 2 large eggs
 - 6 oz. water
 - ½ tsp. sesame oil
 - pinch of salt
 - green onion for garnish (optional)
- In a small mixing bowl, whisk eggs in a stirring motion in one direction until egg whites and yolks are combined.
- Add water and sprinkle salt; then briefly stir in one direction.
- Pour mixture into Egg Bowl.
- Fill Measuring Cup with water to the CUSTARD line, then pour into Heated Base. Place the Egg Tray over the Heating Plate, then place Egg Bowl on top of the Egg Tray.
- Replace Lid, then turn ON/OFF Switch to the ON (-) position.
- Once done, add sesame oil and garnish with green onion.
- Serve immediately.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

PREMIUM 7-EGG COOKER / EC7AQ

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 9:00 AM and 4:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctr.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctr.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDOS

SEGURIDAD	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES.	13
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	13
INTRODUCCIÓN	14
PARTES Y ENSAMBLE	15
CÓMO FUNCIONA	16
CONSEJOS ÚTILES	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
RECETAS	19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	21

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden provocar serias lesiones a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz, 350 vatios

ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE CON UN TOMACORRIENTE DE 120V AC.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Los niños pequeños sin supervisión y las personas con limitación cognitiva nunca deben utilizar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para otros usos que no haya sido diseñado.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "apagar" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NO coloque las manos ni ningún otro objeto dentro de este aparato mientras esté funcionando. Si cae comida sobre la plataforma de calentamiento, asegúrese de que el aparato esté apagado y frío antes de proceder con la limpieza.
2. Los limitadores de temperatura vienen dentro de la placa de calentamiento para asegurar que no se excede la temperatura de operación segura de la unidad. El limitador de temperatura encenderá y apagará la placa de calentamiento para evitar exceder la temperatura de superficie segura máxima.
3. Mantenga manos y utensilios lejos de la plataforma de calentamiento mientras cocina

los huevos para disminuir el riesgo de lesiones severas o daños al aparato. NO coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico, una hornilla caliente o en un horno caliente.

4. El contenido (agua y huevos) y la base caliente del aparato están calientes cuando están en uso. Deje que se enfríen antes de manipularlos/proceder a limpiar.
5. TENGA SUMO CUIDADO al manipular la taza medidora, ya que contiene una punta filosa en el fondo que lo puede lastimar.
6. La tapa se torna muy caliente cuando el aparato está en uso; no la toque cuando esté cocinando los huevos. Deje enfriar antes de tocar.
7. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada antes de acoplar el aparato.
8. NO UTILICE HUEVOS VENCIDOS, CLARAS VENCIDAS O HUEVO LÍQUIDO VENCIDO.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la MÁQUINA PARA HACER HUEVOS PREMIUM 7 de Nostalgia™. ¡La máquina para hacer huevos prepara rápidamente deliciosos huevos duros, omelettes, huevos escalfados y más en pocos minutos!

Las características incluyen:

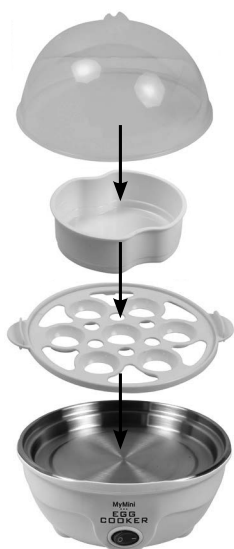
- Capacidad para 7 huevos
- Hace 7 huevos pasados por agua, mollet o duros
- Utilice el recipiente para huevos para hacer huevos escalfados, huevos revueltos, omelettes, crema de huevo y más
- El sonido de la campanilla asegura huevos perfectamente cocidos
- La taza medidora de agua con la herramienta de perforación de huevos incorporada asegura que está utilizando la cantidad correcta de agua
- Se incluyen accesorios tales como taza medidora, recipiente para huevos y separador de clara de huevo

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

PIEZAS



ENSAMBLAJE



CÓMO UTILIZAR

Huevos pasados por agua, mollet y duros:

1. Coloque la unidad sobre una superficie seca y nivelada, y enchúfela a un tomacorriente y retire la tapa.
2. Observe las líneas PASADO POR AGUA, MOLLET y DURO que aparecen en la taza medidora, y utilice el cuadro que aparece debajo para determinar cuánta agua agregar en la taza medidora, y verter sobre la placa de calentamiento.

Estilo	Cantidad	Tiempo
Huevos pasados por agua	1-7 huevos	10 minutos
Huevos mollet	1-7 huevos	12 minutos
Huevos duros	1-7 huevos	14 minutos

NOTA: Las guías de tiempo son para los huevos grandes. Los huevos extra grandes o gigantes puede ser que necesiten un tiempo adicional en la máquina para hacer huevos para alcanzar los resultados deseados.

3. Coloque la bandeja para huevos por encima de la placa de calentamiento.
4. Perfore el extremo más grande de cada huevo con la herramienta de perforación ubicada en el fondo de la taza medidora.
5. Con el extremo perforado del huevo que mira hacia arriba, coloque un huevo en cada espacio designado en la bandeja para huevos. NO deje que los huevos toquen la placa de calentamiento.
6. Cubra con la tapa y mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de encendido (-). La luz indicadora se encenderá.
7. Cuando los huevos están cocidos, sonará una campanilla hasta que mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado (o).
8. Retire la tapa con cuidado y mueva los huevos a un recipiente. Cubra con 2,5 cm (1 pulgada) de agua helada y deje que los huevos se enfrien durante unos 10 minutos. Mantenga las manos seguras y utilice una agarradera para retirar la tapa.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, saldrá vapor por los orificios de ventilación de la tapa. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

Omelettes:

1. Coloque la unidad sobre una superficie seca y nivelada, y enchúfela a un tomacorriente y retire la tapa.
2. Llene la taza medidora hasta la línea "MOLLET" y vierta sobre la placa de calentamiento.
3. Coloque la bandeja para huevos por encima de la placa de calentamiento.
4. Coloque un poco de mantequilla o spray antiadherente para cocinar en el tazón de huevo para evitar que se pegue.
5. Prepare el omelette en un recipiente, y luego coloque la mezcla en el recipiente para huevos.

6. Coloque el recipiente para huevos sobre la bandeja para huevos.
7. Cubra con la tapa y mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de encendido (-). La luz indicadora se encenderá.
8. Cuando el omelette está cocido, sonará una campanilla hasta que mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado (o).
9. Retire la tapa con cuidado. Mantenga las manos seguras y utilice una agarradera para retirar la tapa.
PRECAUCIÓN: Durante la cocción, saldrá vapor por los orificios de ventilación de la tapa. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

Huevos escalfados:

1. Coloque la unidad sobre una superficie seca y nivelada, y enchúfela a un tomacorriente y retire la tapa.
2. Llene la taza medidora hasta la línea "PASADOS POR AGUA" y vierta sobre la placa de calentamiento.
3. Coloque la bandeja para huevos por encima de la placa de calentamiento.
4. Coloque un poco de mantequilla o spray antiadherente para cocinar en el tazón de huevo para evitar que se pegue.
5. Casque un huevo en un recipiente para huevos.
6. Coloque el recipiente para huevos sobre la bandeja para huevos.
7. Cubra con la tapa y mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de encendido (-). La luz indicadora se encenderá.
8. Cuando el huevo escalfado esté listo, sonará una campanilla hasta que mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado (o).
9. Retire la tapa con cuidado. Mantenga las manos seguras y utilice una agarradera para retirar la tapa.
PRECAUCIÓN: Durante la cocción, saldrá vapor por los orificios de ventilación de la tapa. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

Empanadillas/Verduras

1. Coloque la unidad sobre una superficie seca y nivelada, y enchúfela a un tomacorriente y retire la tapa.
2. Llene la taza medidora hasta la línea "SUAVE" o "MEDIA" (dependiendo de su cocción preferida) y vierta en la placa calefactora.
3. Coloque las albóndigas / verduras en la bandeja de huevos.
4. Cubra con la tapa y mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de encendido (-). La luz indicadora se encenderá.
5. Cuando las albóndigas / verduras estén listas, sonará un timbre audible hasta que mueva el interruptor ON / OFF a la posición OFF (o).
6. Retire la tapa con cuidado. Mantenga las manos seguras y utilice una

agarradera para retirar la tapa. **PRECAUCIÓN:** Durante la cocción, saldrá vapor por los orificios de ventilación de la tapa. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Huevos frescos

Los huevos frescos ofrecen los mejores resultados cuando se utiliza la máquina para hacer huevos. Para determinar la frescura de los huevos, llene un vaso grande con agua hasta arriba. Coloque, de a uno, los huevos dentro del vaso con agua.

- Los huevos que se hunden y quedan en el fondo del vaso en posición horizontal son los huevos más frescos.
- Los huevos que flotan en la superficie del vaso son los huevos que no son buenos.
- Los huevos que se hunden y quedan en el fondo del vaso, pero en posición vertical son buenos, pero son menos frescos y hay que consumirlos lo antes posible.

Tiempo de cocción

Los tiempos que se indican en el manual son para los huevos grandes. Los huevos más grandes o más pequeños puede ser que necesiten mayor o menor cocción para alcanzar el resultado deseado.

Luz indicadora

Si la luz indicadora no se enciende cuando está en posición de encendido (-), revísela para asegurarse de que la unidad esté enchufada a un tomacorriente en funcionamiento.

Cómo utilizar el separador de clara de huevo

Para separar la clara de la yema, coloque el separador sobre un recipiente (el recipiente para huevos que viene incluido funciona bien para esto). Casque un huevo dentro del separador y deje que la clara pase al recipiente. La yema quedará en el separador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide la MÁQUINA PARA HACER HUEVOS siguiendo estas simples instrucciones y precauciones.

Limpieza general:

1. Desconecte el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.
2. Limpie el cuerpo principal y la placa de calentamiento con un paño húmedo, no abrasivo.
3. Lave todos los accesorios (separador de clara de huevo, taza medidora, recipiente para huevos, bandeja para huevos y tapa) en la piletta con agua tibia y jabonosa.
4. Seque todas las piezas con un paño seco, no abrasivo.

Manchas marrones en la placa de calentamiento:

1. Las manchas marrones en la placa de calentamiento son simplemente residuos de uso. Deje que la placa de calentamiento se enfríe por completo para evitar quemaduras.
2. Pase una servilleta de papel o un paño de cocina y vinagre blanco para limpiar la placa de calentamiento.

RECETAS

¡La MÁQUINA PARA HACER HUEVOS puede hacer una variedad de huevos excelentes! Pruebe cualquiera de las recetas que aparecen debajo para realizar comidas para la cena, fiestas o para cualquier evento especial. ¡Incluso puede hacer dumplings, vegetales y más al vapor!

HUEVOS RELLENOS

- 7 huevos duros
 - 3 cdas. de mayonesa
 - 1 cda. de mostaza de Dijon
 - 3-5 gotas de salsa picante
 - $\frac{1}{8}$ ctda. de sal
 - una pisco de pimentón, cebollino y eneldo
- Quando los huevos estén fríos, retíreles la cáscara. Córtelos a la mitad y retire la yema del centro. Coloque las yemas en un recipiente grande y rómpalas.
- Mezcle con mayonesa, mostaza, sal y salsa picante. Coloque cucharadas de la mezcla dentro de las claras.
- Coloque los huevos en el refrigerador hasta que haya que servirlos. Justo antes de servir, coloque una pisco de pimentón, cebollino y eneldo.

SÁNDWICH DE ENSALADA DE HUEVO

- 7 huevos duros
 - $\frac{1}{2}$ tallo de apio picado
 - $\frac{1}{3}$ taza de mayonesa
 - 1 ctda. de mostaza amarilla
 - $\frac{1}{4}$ taza de cebolla de verdeo picada
 - $\frac{1}{4}$ ctda. de pimentón
 - sal y pimienta a gusto
 - pan de sándwich de centeno
- Quando los huevos estén fríos, retíreles la cáscara.
- Pique y coloque los huevos en un recipiente, y mezcle con el apio, la mayonesa, la mostaza y la cebolla de verdeo.
- Sazone con sal, pimienta y pimentón a gusto.
- Sirva sobre pan de sándwich de centeno.

OMELETTE VEGETARIANO

- 2 claras de huevo
 - 1 huevo entero
 - espárragos, pimientos rojos, cebolla y hongos cocidos
 - $\frac{1}{4}$ taza de queso parmesano
 - sal y pimienta a gusto
- Bata las claras y los huevos enteros en un recipiente, y luego vierta la mezcla dentro del recipiente para huevos. Agregue los vegetales cocidos.
- Deje cocinar según las instrucciones para hacer un Omelette que aparecen en CÓMO UTILIZAR.
- Antes de servir, coloque parmesano, y sazone con sal y pimienta a gusto.

HUEVOS ESCOCESSES

- 0,45 kg (1 lb.) de salchicha de pavo estilo italiano
 - 7 huevos duros
 - 1 huevo batido
 - 1 taza de migas de galletas de queso (u otras galletas)
 - ¼ taza de mayonesa
 - 2 cdas. de mostaza de Dijon
- Precaliente el horno a 220° C (425°F).
- Corte la salchicha en 7 porciones iguales. Aplaste cada porción y coloque alrededor de un huevo duro. Repita la operación con cada huevo.
- Sumerja los huevos cubiertos por salchicha en huevo batido, y luego páselos por migas de galletas.
- Coloque en una placa para horno. Hornee a 220° C (425°F) durante 10 minutos. Baje el horno a 190° C (375°F) y cocine por 20 minutos más.
- Mezcle mayonesa y mostaza de Dijon para hacer una salsa. Sirva de inmediato.

BATATAS CON HUEVOS ESCALFADOS

- 1 batata grande
 - 4 huevos escalfados
 - 1 taza de brotes de alfalfa
 - sal y pimienta a gusto
- Guacamole**
- 2 paltas maduras, peladas y descaroizadas
 - 2 cdas. de jugo de lima fresco
 - 1 cda. de aceite de oliva extra virgen
 - 1 ctda. de sal
 - ½ ctda. de pimienta
 - ¼ taza de cebolla morada picada
 - 1 chile jalapeño, sin semilla y picado
 - 2 cdas. de cilantro picado fresco
- Corte la batata en cuatro rodajas de 6 mm (1/4 pulgada) de espesor. Séquelas.
- Coloque las rodajas en el horno tostador durante unos 10 minutos, y repita el procedimiento de tostado si fuera necesario, hasta que la batata esté tierna y dorada.
- Guacamole:
- Pise la palta junto con jugo de lima, aceite de oliva, sal y pimienta. Agregue la mezcla de cebolla morada, jalapeño y cilantro.
- Mientras tanto:
- Prepare los huevos escalfados siguiendo las instrucciones que aparecen en CÓMO UTILIZAR.
- Cubra las batatas con el guacamole, los huevos escalfados y los brotes de alfalfa. Coloque sal y pimienta a gusto.
- Sirva con salsa sriracha.

STEAMED EGG CUSTARD

- 2 huevos grandes
 - 29 ml (6 oz) de agua
 - ½ ctda. de aceite de sésamo
 - pizca de sal
 - cebolla de verdeo para decorar (opcional)
- En un recipiente pequeño, bata los huevos haciendo movimientos en una dirección hasta que claras y yemas se hayan mezclado.
- Agregue agua y sal, y revuelva en una dirección. Vierta la mezcla en un recipiente para huevos.
- Llene la taza medidora hasta la línea CREMA; luego, vierta sobre la placa de calentamiento, y luego, coloque el recipiente para huevos arriba de la bandeja para huevos.
- Reemplace la tapa, y luego, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de encendido (-).
- Cuando haya terminado, agregue aceite de sésamo y decore con cebolla de verdeo.
- Sirva de inmediato.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

MÁQUINA PARA HACER HUEVOS PREMIUM 7 / EC7AQ

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 9:00 AM a 4:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com
pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	22
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	23
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	23
INTRODUCTION	25
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	26
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	27
CONSEILS PRATIQUES	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
RECETTES	30
RETOURS ET GARANTIE	32

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent blesser gravement vous et d'autres.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications de l'appareil :
120 Volts, 60 Hz, 350 Watts



CE PRODUIT DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE MURALE DE 120V UNIQUEMENTY.

Reportez-vous à www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
pour la version la plus récente.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés et les individus ayant une déficience cognitive ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou aucune pièce de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
8. NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour un examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ce qui est prévu par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé. 1. NE PAS mettre en lave-vaisselle.
13. NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
14. NE laissez JAMAIS l'unité sans surveillance lorsqu'il est en service ou une fois branché à une prise électrique.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons à la position « arrêt », puis débrancher la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Instructions et précautions de sécurité

1. NE mettez PAS les mains ou objets étrangers dans l'appareil quand il est en fonction. Si de la nourriture est renversée sur la plateforme de chauffage, assurez-vous que l'appareil est éteint et a refroidit avant de le nettoyer.

2. Des limiteurs de température sont intégrés dans la plaque de chauffage pour assurer que la température d'opération sécuritaire de l'unité n'est pas excédée. Le limiteur de température allumera et éteindra la plaque de cuisson pour prévenir d'excéder la température sécuritaire maximale de la surface.
3. Gardez vos mains et les ustensiles loin de la plateforme chauffante alors que les œufs cuisent pour réduire le risque d'une blessure grave ou de dommage à l'appareil. NE le placez PAS sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
4. La base chauffée et les contenus (eau et œufs) de l'appareil sont chauds lorsqu'il est en opération. Laissez-le refroidir avant de le manipuler ou le nettoyer.
5. SOYEZ TRÈS ATTENTIF lorsque vous manipuler la tasse à mesurer, puisqu'elle contient une épingle pointue au fond qui pourrait causer une blessure.
6. Le couvercle devient chaud lorsqu'il est en opération - ne touchez pas pendant que les œufs cuisent. Laissez-le refroidir avant de le toucher.
7. Assurez-vous que le couvercle est fermement en place avant d'engager l'appareil.
8. N'UTILISEZ PAS DES OEUFS PASSÉS LEUR DATE D'EXPIRATION, DES BLANCS D'OEUFS PASSÉS LEUR DATE D'EXPIRATION OU D'OEUFS LIQUIDES PASSÉS LEUR DATE D'EXPIRATION

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée qu'une seule façon. **Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**
2. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
9. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisée.
 - Rallonges électriques peuvent être utilisées avec prudence.
 - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou rallonge électrique, assurez-vous que celle-ci ne pende pas au-delà du comptoir ou d'une table où elle peut faire trébucher ou être tirée.
3. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merc d'avoir acheté la CUISINIÈRE À 7 OEUFS DE QUALITÉ de Nostalgia™. Cette cuisinière à œuf prépare rapidement de délicieux œufs bouillis, omelettes, œufs pochés et plus en seulement quelques minutes!

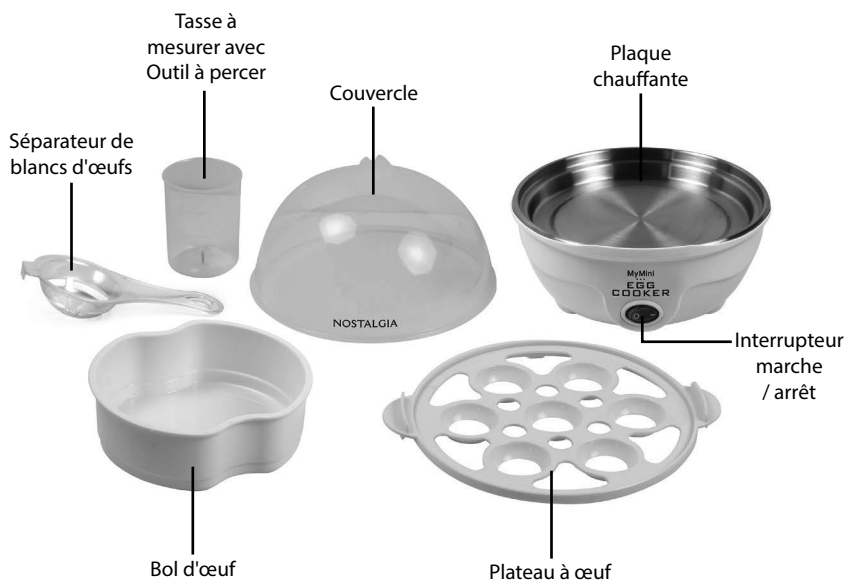
Caractéristiques principales :

Features include:

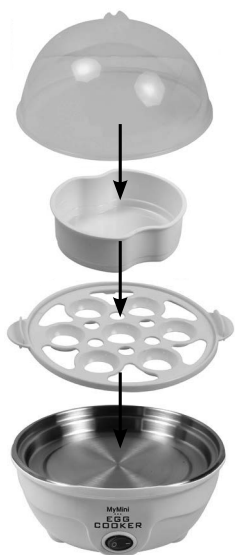
- Capacité de 7 œuf
- Donne 7 œufs cuits doux, moyens ou durs.
- Utilisez le bol d'œuf pour faire des œufs pochés, des œufs broyés, des omelettes, de la crème d'œuf et plus.
- Une sonnerie auditive assure des œufs parfaitement cuits
- Une tasse à mesurer pour l'eau avec un outil à percer l'œuf intégré assure que vous utilisez le bon montant d'eau
- Une tasse à mesurer, un bol d'œuf et un séparateur de blanc d'œuf sont des accessoires incluent

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIECES



ASSEMBLAGE



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Œufs cuits doux, moyens ou durs :

1. Placez l'unité sur une surface plane, sèche et branchez dans une prise électrique et Enlevez le couvercle.
2. Référez-vous aux lignes DOUX, MOYEN et DUR sur la tasse à mesurer, et utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le montant d'eau à ajouter à la tasse à mesurer et versez-le sur la plaque chauffante.

Style	Quantité	Heure
Cuit doux	1 à 7 œufs	10 Minutes
Cuit moyen	1 à 7 œufs	12 Minutes
Cuit dur	1 à 7 œufs	14 Minutes

REMARQUE : Les lignes directrices de temps sont pour des gros œufs. Des œufs très grands ou jumbo pourraient nécessiter plus de temps dans la cuisinière pour atteindre le résultat voulu.

3. Placez le plateau à œuf sur la plaque chauffante.
4. Percez le bout plus large de chaque œuf avec l'outil à percer situé au fond de la tasse à mesurer.
5. Avec le bout percé de l'œuf vers le haut, placez un œuf dans chaque endroit désigné dans le plateau à œuf. NE laissez PAS les œufs toucher la plaque chauffante.
6. Couvrez du couvercle et placez l'interrupteur ON/OFF à la position ON (-). Le voyant rouge s'allumera.
7. Quand les œufs sont cuits, une sonorité auditive sonnera jusqu'à ce que vous placez l'interrupteur ON/OFF à la position OFF (o).
8. Enlevez prudemment le couvercle et transférer les œufs à un bol. Couvrez-les d'un pouce d'eau glacée et laissez les œufs refroidir pour environ 10 minutes. Gardez vos mains en sécurité en utilisant un gant isolant pour enlever le couvercle.

MISE EN GARDE : De la vapeur sera libérée des fentes dans le couvercle pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

Omelettes :

1. Placez l'unité sur une surface plane, sèche et branchez dans une prise électrique et Enlevez le couvercle.
2. Remplissez la tasse à mesurer à la ligne « MOYEN » et versez-le sur la plaque chauffante.
3. Placez le plateau à œuf sur la plaque chauffante.
4. Préparez votre omelette dans un bol, puis versez le mélange dans le bol d'œuf.
5. Remettre le bol d'œuf sur le plateau à œuf.
6. Couvrez du couvercle et placez l'interrupteur ON/OFF à la position ON (-). Le voyant rouge s'allumera.

7. Quand l'omelette est cuite, une sonorité auditive sonnera jusqu'à ce que vous placez l'interrupteur ON/OFF à la position OFF (o).
8. Enlevez soigneusement le couvercle. Gardez vos mains en sécurité en utilisant un gant isolant pour enlever le couvercle.
MISE EN GARDE : De la vapeur sera libérée des fentes dans le couvercle pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

Œufs pochés :

1. Placez l'unité sur une surface plane, sèche et branchez dans une prise électrique et Enlevez le couvercle.
2. Remplissez la tasse à mesurer à la ligne « DOUX » et versez-le sur la plaque chauffante.
3. Placez le plateau à œuf sur la plaque chauffante.
4. Placez un peu de beurre ou un aérosol de cuisson antiadhésif dans le bol à œufs pour éviter de coller.
5. Cassez un œuf dans le bol d'œuf.
6. Remettez le bol d'œuf sur le plateau à œuf.
7. Couvrez du couvercle et placez l'interrupteur ON/OFF à la position ON (-). Le voyant rouge s'allumera.
8. Quand les œufs pochés sont cuits, une sonorité auditive sonnera jusqu'à ce que vous placez l'interrupteur ON/OFF à la position OFF (o).
9. Enlevez soigneusement le couvercle. Gardez vos mains en sécurité en utilisant un gant isolant pour enlever le couvercle. **MISE EN GARDE** : De la vapeur sera libérée des fentes dans le couvercle pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

Dumplings / Légumes

1. Placez l'unité sur une surface plane, sèche et branchez dans une prise électrique et Enlevez le couvercle.
2. Remplissez la tasse à mesurer jusqu'à la ligne "SOFT" ou "MOYEN" (selon votre degré de cuisson préféré) et versez sur la plaque chauffante.
3. Placez les boulettes / légumes sur le plateau à œufs.
4. Couvrez du couvercle et placez l'interrupteur ON/OFF à la position ON (-). Le voyant rouge s'allumera.
5. Lorsque les dumplings / les légumes sont prêts, un signal sonore retentit jusqu'à ce que vous basculiez le commutateur ON / OFF en position OFF (o).
6. Enlevez soigneusement le couvercle. Gardez vos mains en sécurité en utilisant un gant isolant pour enlever le couvercle. **MISE EN GARDE** : De la vapeur sera libérée des fentes dans le couvercle pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Ceufs frais

Les œufs frais offrent les meilleurs résultats lorsque vous utilisez votre cuisinière d'œufs. Pour déterminer la fraîcheur des vos œufs, remplissez un grand verre d'eau. Un par un, placez chaque œuf dans le verre remplis d'eau.

- Les œufs qui calent au fond du verre en position horizontale sont les plus frais.
- Les œufs qui flottent sont les mauvais œufs.
- Les œufs qui calent au fond mais dans une position verticale sont encore bons à manger mais ne sont pas aussi frais et doivent être mangé aussi tôt que possible.

Temps de cuisson

Les temps notés dans ce manuel sont pour des gros œufs. Des œufs plus petits ou plus grands pourraient exiger moins ou plus de temps de cuisson pour atteindre le résultat voulu.

Voyant lumineux

Si votre voyant ne s'illumine pas lorsqu'à la position ON (-), vérifiez que l'unité est branchée dans une prise de courant qui fonctionne.

Utiliser le séparateur de blancs d'œufs

Pour séparer les blancs d'œufs des jaunes, placez le séparateur par dessus un bol (le bol d'œuf inclut fonctionne bien pour ceci). Cassez un œuf dans le séparateur et permettez aux blanc d'œuf d'y passer et tomber dans le bol. Le jaune demeurera dans le séparateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prenez soin de votre CUISINIÈRE À OEUF en suivant ces consignes et mesures de précaution, simples.

Nettoyage générale:

1. Déconnectez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez le corps principale et la plaque chauffante avec un tissu mouillé non-abrasif.
3. Lavez tous les accessoires (séparateur de blanc d'œuf, tasse à mesurer, bol d'œuf, plateau à œuf et couvercle) dans l'évier avec de l'eau tiède et savonneuse.
4. Sécher toutes les pièces avec une serviette sèche et non abrasive.

Tâches brunes sur la plaque chauffante:

1. Les tâches brunes sur la plaque chauffante sont simplement des résidus de l'utilisation. Laissez la plaque chauffante refroidir complètement pour éviter les brûlures.
2. Nettoyez en utilisant un essuie-tout ou un chiffon et du vinaigre blanc pour essuyer la plaque chauffante.

RECETTES

Votre CUISINIÈRE À OEUFS peut faire une variété d'excellentes gâteries! Essayez n'importe quelle des recettes ci-dessous pour votre souper, une fête ou un événement spéciaux. Vous pouvez même essayer de cuire à la vapeur des raviolis chinois, des légumes et plus!

OEUFS FARCIS

- 7 œufs cuits dur
 - 3 c. à table de mayonnaise
 - 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
 - 3 à 5 gouttes de sauce piquante
 - 1/8 c. à thé de sel
 - Une pincé de paprika, de ciboulette et d'aneth
- Une fois refroidis, enlevez les coquilles des œufs cuits durs. Coupez chacun en moitiés et enlevez les jaunes du milieu. Placez les jaunes d'œufs dans un grand bol et morcelez les jaunes.
- Ajoutez-y la mayonnaise, la moutarde, le sel et la sauce piquante. Ajoutez le mélange aux blancs d'œufs à la cuillère.
- Placez les œufs au réfrigérateur jusqu'à ce que vous les serviez. Juste avant de servir, saupoudrez le paprika, la ciboulette et l'aneth.

SANDWICH À LA SALADE D'OEUF

- 7 œufs cuits dur
 - 1/2 branche de céleri, coupé en dés
 - 1/3 tasse de mayonnaise
 - 1 c. à thé de moutarde jaune
 - 1/4 tasse d'oignons verts coupés
 - 1/4 c. à thé de paprika
 - Saler et poivrer à votre goût
 - Pain à sandwich de seigle
- Une fois refroidis, enlevez les coquilles des œufs cuits durs.
- Hachez et placez les œufs dans un bol et incorporez-y le céleri, la mayonnaise, la moutarde et les oignons verts.
- Assaisonnez de sel, poivre et paprika au goût.
- Servez sur du pain à sandwich de seigle.

OMELETTE VÉGÉRATIENNE

- 2 blancs d'œuf
 - 1 œuf entier
 - Des asperges, poivrons rouges, oignons et champignons cuits
 - 1/4 tasse de fromage parmesan
 - Saler et poivrer à votre goût
- Battez les blancs d'œufs et l'œuf entier ensemble dans un bol, puis versez-les dans le bol d'œuf. Ajoutez les légumes cuits.
- Laissez cuire selon les instructions pour l'omelette sous COMMENT FAIRE FONCTIONNER
- Avant de servir, saupoudrez de parmesan et assaisonnez au goût avec du sel et poivre.

OEUFS ECOSSAIS

- 1 livre de saucisse à la dinde de style italien
 - 7 œufs cuits dur
 - 1 œuf battu
 - 1 tasse de chapelure de craquelins au fromage (ou un autre craquelin)
 - ¼ tasse de mayonnaise
 - 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Préchauffez le four à 220°C (425°F).
Divisez les saucisses en 7 portions égales. Aplatissez chaque portion et enveloppez les autour des œufs cuits durs. Répétez pour chaque œuf.
Trempez les œufs recouverts de saucisse dans l'œuf battu, puis roulez-les dans la chapelure de craquelins.
Placez-les sur une plaque de cuisson. Faites cuire au four à 220°C (425°F) pour 10 minutes. Réduisez la chaleur à 190°C (375°F) et faites cuire pour 20 minutes de plus.
Mélangez la mayonnaise et la moutarde de Dijon pour la trempette.
Servez immédiatement.

PATATES DOUCES AVEC OEUFS POCHÉS

- 1 grosse patate douce
 - 4 œufs pochés
 - 1 tasse de germes de luzernes
 - Saler et poivrer à votre goût
- Tranchez la patate douce en quatre tranches de 1/4 pouce. Séchez en tapotant.
Grillez les tranches au mini-four pour environ 10 minutes, répétez le processus au besoins, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que la patate soit tendre.

Guacamole :

- 2 avocats mûres, dénoyautés et pelés
 - 2 c. à soupe de jus de lime
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
 - 1 c. à thé de sel
 - ½ c. à thé de poivre
 - ¼ tasse d'oignons rouges coupés
 - 1 poivron de jalapeno, épépiné et coupé en dés
 - 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- Pilez ensemble les avocats, le jus de lime, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Incorporez-y l'oignon rouge, le jalapeno et la coriandre.

Entre-temps :

Préparez les œufs pochés selon les instructions sous COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Garnissez chaque patate douce du guacamole, des œufs pochés et des germes de luzernes. Saler et poivrer à votre goût.

Servez avec de la sauce Sriracha.

CRÈME D'OEUF CUIT À LA VAPEUR

- 2 gros œufs
 - 6 oz d'eau
 - ½ c. à thé d'huile de sésame
 - Une pincée de sel
 - Des oignons verts pour garnir (optionnel)
- Dans un petit bol, battez les œufs dans une motion circulaire dans une direction jusqu'à ce que les blancs et jaunes d'œufs sont combinés.
Ajoutez l'eau et saupoudrer de sel; puis remuer un peu dans une direction.
Versez le mélange dans le bol d'œuf.
Remplissez la tasse à mesurer d'eau à la ligne CRÈME, puis versez-le dans la base chauffée. Placez le plateau d'œuf sur la plaque chauffante, puis placez le bol d'œuf par-dessus le plateau d'œuf.
Remplacez le couvercle, puis déplacez l'interrupteur ON/OFF à la position ON (-).
Une fois terminé, ajoutez l'huile de sésame et garnissez d'oignons verts.
Servez immédiatement.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

CUISINIÈRE À 7 OEUF DE QUALITÉ / EC7AQ

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 09 h 00 et 16 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctr](http://www.twitter.com/NostalgiaElctr).

