

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

¡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:

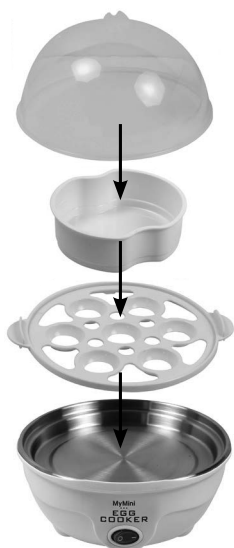
- Capacidad para 7 huevos
- Hace 7 huevos pasados por agua, mollet o duros
- Utilice el recipiente para huevos para hacer huevos escalfados, huevos revueltos, omelettes, crema de huevo y más
- El sonido de la campanilla asegura huevos perfectamente cocidos
- La taza medidora de agua con la herramienta 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, retireles 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, retireles 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.