

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.



Egg Head™ Egg Cooker

Use and Care Guide

Model 6506

- POACHING TRAYS INCLUDED
- COOKS UP TO 7 EGGS AT ONE TIME
- AUDIBLE SIGNAL WHEN EGGS ARE READY
- LIGHTED ON/OFF SWITCH
- NON-STICK SURFACE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:

- Read all instructions before using egg cooker.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- This egg cooker is not for use by children.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- To disconnect, switch off, then remove plug from power supply.
- Do not place any cord, plug or base of this egg cooker under water or other liquid. See instructions for cleaning.
- Do not operate any damaged appliance. Do not operate with a damaged cord or plug or after the egg cooker malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return egg cooker to the nearest authorized service facility for examination, repair or mechanical adjustment.
- Use attachments only if recommended by Toastmaster Inc.
- Do not use outdoors or when standing in damp area.
- Do not use egg cooker for other than intended use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme care must be taken when moving an egg cooker containing hot water.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is required, extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least 10 A, 125 V, 1250 W, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other), as a safety feature to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

USING YOUR EGG COOKER

Cooking time will vary with egg size. The average cooking times are as follows:

Soft 12 minutes

Hard 17 minutes

CAUTION: Egg cooker will become hot with use and produce steam. Caution should be used to avoid coming in contact with hot steam.

NOTE: Keep eggs refrigerated until ready to use.

1. Turn power selector switch to off position.
2. Remove the cover, egg holder and poaching trays using the handles.
3. Unwrap cord to the required length.

NOTE: The measuring cup has two divisions for soft or hard boiled eggs. Each division has markings for a specific number of eggs to be cooked. These amounts are approximate. They may be varied according to personal taste and preference. For boiled eggs, the basic rule is: fewer eggs, more water.

4. Use the measuring cup to measure the proper amount of cold water for boiling eggs and pour water into the bowl of the base.

NOTE: If your water is hard, add 1/2 teaspoon white vinegar to the water in order to help avoid mineral deposits.

5. Pierce eggs to help avoid cracking while cooking. Place egg(s) in egg holder on the base, large end up. Put the bottom of the measuring cup on top of each egg and press until the egg has been pierced. Make sure the pierced end of the egg is at the top to cook.
6. Place the cover on the base.
7. Plug into a 120V ~ 60 Hz outlet. Do not allow anything to rest on the cover.
8. Turn the power selector switch to on position. The indicator light will come on and the water will begin to heat. Do not remove cover from the base while eggs are cooking.
9. When the cooking cycle is complete, a buzzer will sound. Carefully turn the power selector switch to off.
10. Unplug from outlet and carefully remove cover slowly by lifting up.
11. Remove the egg holder with the cooked eggs using the handles. Hold the eggs in the egg holder under cold water for about 30 seconds to prevent them from further cooking.
12. Allow egg cooker to cool before discarding any remaining water from the base.
13. Clean after each use. Refer to CLEANING INSTRUCTIONS.

USING THE POACHING TRAYS

With the poaching trays, one or two poached eggs or omelets may be cooked at a time. The trays were designed to hold no more than 1 large, 1 jumbo, or 2 medium eggs.

1. Turn the power selector switch to off.
 2. Remove the cover, poaching trays, and egg holder using the handles.
 3. Unwrap cord to the required length.
 4. Use the measuring cup to measure the proper amount of cold water for poaching egg(s), and omelets.
 - For 1 medium poached egg in each tray, fill the measuring cup to number 5 soft egg setting. If you use a different size egg, more or less water may be needed. See NOTE below.
 - For 2 medium poached eggs in each tray, fill the measuring cup to the number 1 soft egg setting. If you use a smaller egg, less water may be needed. See NOTE below.
 - For omelets, fill measuring cup to the number 7 hard egg setting.
- NOTE: These amounts are approximate. They may be varied according to personal taste and preference. For poached eggs, the basic rule is: more eggs, more water.
5. Place the egg holder on the base.
 6. Grease the poaching trays with cooking spray, butter or oil to help prevent sticking.
 7. Break egg(s) into each individual tray for poaching or add half of omelet mixture to each tray. Do not overfill.
 8. Position the poaching trays securely on top of the egg holder and place the cover on the base.
 9. Plug into a 120V ~ 60 Hz outlet. Do not allow anything to rest on the cover.
 10. Turn the power selector switch to on position. The indicator light will come on and the water will begin to heat. Do not remove cover from the base while eggs are cooking.
 11. When the cooking cycle is complete, a buzzer will sound. Carefully turn the power selector switch to off.
 12. Unplug from outlet and carefully remove the cover and poaching trays. Trays and food will be hot.
 13. Allow egg cooker to cool before discarding any remaining water from the base.
 14. Clean after each use. Refer to CLEANING INSTRUCTIONS.

BASIC OMELET

2 tablespoons milk
2 medium eggs
1 tablespoon onions, diced
1 tablespoon green peppers, diced
1 tablespoons tomato, diced
1 tablespoon cheese, grated
salt, pepper, and herbs to taste

Combine all ingredients together. Pour half into each poaching tray. Do not overfill. Approximate cooking time 13-14 minutes.

Combine all ingredients together. Pour half into each poaching tray. Do not overfill. Approximate cooking time 13-14 minutes.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Turn power selector switch to off and unplug from outlet. Allow to cool completely before cleaning.
2. Mineral deposits may form on the inside of the bowl of the base but can usually be easily removed by using a soft cloth.
3. If necessary, pour 2 tablespoons of vinegar into the bowl and allow to stand for 5 minutes.

NOTE: Do not boil the vinegar in the egg cooker as it may damage the appliance.

4. Discard the vinegar and rinse.
5. To rinse, pour 1/4 cup water into bowl and discard.
6. The exterior of the egg cooker base may be cleaned with a damp cloth. Dry thoroughly.
7. The cover, egg holder and poaching trays should be washed and dried thoroughly by hand.
8. Do not use abrasive cleaners that can scratch the surface or place any part of the egg cooker in the dishwasher.

CORD STORAGE

1. Follow cleaning instructions.
2. Wrap cord around base for storing.
3. Store with measuring cup, egg holder and poaching trays inside for future use.

Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by an authorized service center.

SERVICE INFORMATION

Please refer to warranty statement to determine if in-warranty service applies. This appliance must be serviced by a Toastmaster authorized service center. Unauthorized service will void warranty. Consult your phone directory under "Appliances-Household-Small-Service and Repair," or call 1-800-947-3744.

If an authorized service center is not available locally, your appliance may be returned postage prepaid to our National Service Center at the address shown on the back of this book.

Products must be adequately protected to avoid shipping damage. Surround your appliance with three inches of protective padding and include a note explaining the problem you have experienced. We recommend insuring your package. No CODs accepted.

KEEP DATED SALES RECEIPT FOR WARRANTY SERVICE.

Keep this booklet. Record the following for reference:

Date purchased _____

Model number _____

Date code (stamped on bottom) _____

LIMITED ONE-YEAR GUARANTEE

Toastmaster Inc. warrants this product, to original purchaser, for one year from purchase date to be free of defects in material and workmanship.

This warranty is the only written or express warranty given by Toastmaster Inc. This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which vary from state to state. ANY OTHER RIGHT WHICH YOU MAY HAVE, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY.

Defective product may be brought or sent (freight prepaid) to an authorized service center listed in the phone book, or to Service Department, Toastmaster Inc., 1409 E. Morgan Street, Boonville, Mo. 65233, for free repair or replacement at our option.

Your remedy does not include: cost of inconvenience, damage due to product failure, transportation damages, misuse, abuse, accident or the like, or commercial use. IN NO EVENT SHALL TOASTMASTER INC. BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

For information, write Consumer Claims Manager, at the Boonville address. Send name, address, zip, telephone area code and daytime number, model, serial number, and purchase date.

EVERYBODY EATS. It's a fact of life.

**But sometimes preparing
meals can become a chore.**

**That's why TOASTMASTER has been invited
into millions of kitchens just like yours
so we can HELP YOU MASTER your
mixing, baking, grilling, toasting,
brewing, heating and serving
tasks WITH EASE AND STYLE.**

**The TOASTMASTER name stands for a
CELEBRATION of INNOVATION designed
to serve your life and keep you
COOKIN' IN STYLE.**

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et d'électrocution pouvant provoquer des blessures graves ou mortelles. Veuillez observer toutes les mesures de sécurité.



‘Oeufrier’ ‘Egg Head™’

Guide d'Utilisation et d'Entretien

Modèle 6506

- PLATS A POCHER INCLUS
- CUIT JUSQU'A 7 ŒUFS A LA FOIS
- UN SIGNAL SONORE RETENTIT LORSQUE LES ŒUFS SONT PRETS
- COMMUTATEUR DE MARCHE/ARRET 'ON/OFF' ECLAIRE
- SURFACE ANTIADHERENTE

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité,

y compris les suivantes :

- Lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'œufrier.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- L'œufrier ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service, avant de remettre des pièces en place ou de les retirer, et avant le nettoyage.
- Pour débrancher, éteindre l'appareil puis retirer le cordon de la prise secteur.

- Ne pas immerger le cordon, la fiche, le bloc d'alimentation ou la cafetière dans de l'eau ou tout autre liquide. Se référer aux instructions de nettoyage.
- Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou une fiche est endommagé(e), qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé, ou qui a été endommagé d'une quelconque manière. Renvoyer l'œufrier au centre de réparation agréé le plus proche afin qu'il soit examiné ou qu'il subisse les réglages mécaniques qui s'imposent.
- N'utiliser que les accessoires recommandés par Toastmaster Inc.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage qui lui est destiné.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Faire très attention en déplaçant l'œufrier lorsque celui-ci est rempli d'eau chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : Le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil est court afin de réduire les risques de blessures en s'accrochant dans un cordon plus long ou en trébuchant dessus. Si une rallonge est nécessaire, utiliser les rallonges disponibles dans les quincailleries locales, en prenant les précautions qui s'imposent. Si une rallonge est nécessaire, elle doit (1) présenter des caractéristiques nominales d'au moins 10 A, 125 V ~, 1250 W et 2) être disposée de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher par mégarde.

FICHE POLARISEE : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité pour réduire les risques d'électrocution. La fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consultez un électricien qualifié qui remplacera la prise usagée. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT RESERVE A UN USAGE MENAGER

UTILISATION DE L'OEUFRIER

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille des œufs. Les temps de cuisson moyens sont les suivants :

12 minutes pour des œufs à la coque

17 minutes pour des œufs durs

ATTENTION : L'œufrier devient très chaud en cours d'utilisation et produit de la vapeur d'eau. Prendre les précautions qui s'imposent afin de ne pas entrer en contact avec la vapeur d'eau chaude.

REMARQUE : Conserver les œufs au frais avant utilisation.

1. Tourner le commutateur sur la position d'arrêt 'off'
2. Retirer le couvercle, le coquetier et les plats à pocher en les tenant par les poignées.
3. Dérouler le cordon jusqu'à obtention de la longueur désirée.

REMARQUE : Le récipient gradué comporte deux compartiments, un pour les œufs à la coque et l'autre pour les œufs durs. Chaque compartiment comporte des marques correspondant à un nombre précis d'œufs à cuire. Les quantités indiquées sont approximatives. Elles peuvent varier en fonction des goûts et préférences de chacun. Recette de base des œufs durs : moins d'œufs et davantage d'eau.

4. Se servir du récipient gradué pour mesurer la quantité d'eau froide nécessaire pour porter les œufs à ébullition et verser l'eau dans le fond du récipient situé sur la base.

REMARQUE : Si l'eau est calcaire, ajouter 1/2 c. à c de vinaigre blanc à l'eau afin d'éviter les dépôts de minéraux.

5. Percer les œufs de façon à ce qu'ils ne se craquèlent pas pendant la cuisson. Placer l'œuf /les œufs dans le coquetier situé à la base de l'appareil, le plus gros de l'œuf vers le haut. Placer la partie inférieure du récipient gradué sur chaque œuf en appuyant jusqu'à ce que l'œuf se perce. Assurez-vous bien que la partie percée de l'œuf se trouve vers le haut pendant la cuisson.
6. Placer le couvercle sur la base.
7. Brancher dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz. Ne rien placer sur le couvercle.
8. Tourner le commutateur sur la position de marche 'on'. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'eau commence à chauffer. Ne pas retirer le couvercle de la base pendant la cuisson des œufs.
9. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la minuterie retentit. Tourner le commutateur sur la position d'arrêt 'off' avec précaution.
10. Débrancher la machine de la prise et retirer le couvercle avec précaution en le soulevant très doucement.
11. Retirer le coquetier contenant les œufs cuits en le tenant par les poignées. Laisser les œufs refroidir dans le coquetier sous l'eau froide pendant environ 30 secondes afin d'éviter que leur cuisson ne se prolonge.
12. Laisser l'œufrier refroidir avant de jeter le restant d'eau se trouvant dans la base.
13. Bien nettoyer après chaque utilisation. Se conformer aux INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE .

UTILISATION DES PLATS A POCHER

Les plats à pocher permettent de cuire un/une à deux œufs/omelettes à la fois. Les plats sont conçus pour contenir plus d'un œuf de très gros calibre ou deux d'un calibre normal. 1 œuf de très gros calibre ou 2 œufs de calibre normal.

1. Tourner le commutateur sur la position d'arrêt 'off'.
2. Retirer le couvercle, les plats à pocher et le coquetier à l'aide des poignées.
3. Dérouler le cordon jusqu'à obtention de la longueur désirée.
4. A l'aide du récipient gradué, mesurer la quantité d'eau froide nécessaire pour l'œuf/les œufs poché(s) et omelettes.

Pour un œuf poché de taille moyenne par plat, remplir le verre gradué jusqu'au numéro 5 (position 'œuf coque'). La quantité d'eau peut varier en fonction de la taille des œufs. Consulter les REMARQUES ci-dessous.

Pour deux œufs pochés de taille moyenne par plat, remplir le verre gradué jusqu'au numéro 1 (position 'œuf coque'). La quantité d'eau peut varier en fonction de la taille des œufs. Consulter les REMARQUES ci-dessous.

Pour les omelettes, remplir le verre gradué jusqu'au numéro 7 (position 'œuf dur').

REMARQUE : Les quantités indiquées sont approximatives. Elles peuvent varier en fonction des goûts et préférences de chacun. Règle de base des œufs pochés : plus d'œufs et moins d'eau.

5. Placer le coquetier sur la base.
6. Graisser les plats à pocher à l'aide d'un vaporisateur spécial cuisson, de beurre ou d'huile de manière à empêcher les aliments de coller.
7. Casser un œuf/des œufs dans chaque plat à pocher et verser la moitié de la préparation pour omelette dans chaque plat. Ne pas trop remplir.
8. Placer les plats à pocher solidement sur le coquetier, puis remettre le couvercle sur la base.
9. Brancher dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz. Ne rien placer sur le couvercle.
10. Tourner le commutateur sur la position de marche 'on'. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'eau commence à chauffer. Ne pas retirer le couvercle de la base pendant la cuisson des œufs.
11. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la minuterie retentit. Tourner le commutateur sur la position d'arrêt 'off' avec précaution.
12. Débrancher l'appareil de la prise puis retirer le couvercle et les plats à pocher avec précaution. Les plats et œufs sont alors très chauds.
13. Laisser l'œufrier refroidir avant de jeter le restant d'eau se trouvant à la base de l'appareil.
14. Bien nettoyer après chaque utilisation. Se conformer aux INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.

OMELETTE DE BASE

2 c. à soupe de lait
2 œufs de calibre normal
1 c. à soupe d'oignons coupés en dés
1 c. à soupe de poivron vert coupé en dés
1 c. à soupe de tomate coupée en dés
1 c. à soupe de fromage râpé
sel, poivre et herbes aromatiques au choix

Mélanger l'ensemble des ingrédients. En verser la moitié dans chaque plat à pocher. Ne pas trop remplir. Cuire pendant environ 13 à 14 minutes. Mélanger l'ensemble des ingrédients. En verser la moitié dans chaque plat à pocher. Ne pas trop remplir. Cuire pendant environ 13 à 14 minutes.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Tourner le commutateur sur la position d'arrêt 'off' et débrancher le cordon de la prise. Laisser refroidir intégralement avant le nettoyage.
2. Des dépôts minéraux s'accumulent parfois dans le récipient situé à la base de l'appareil mais peuvent généralement être éliminés à l'aide d'un chiffon doux.
3. Si nécessaire, verser 2 cuillerées à soupe de vinaigre dans le récipient et le laisser agir pendant 5 minutes.

REMARQUE : Ne pas faire bouillir le vinaigre dans l'œufrier, ceci pouvant endommager l'appareil.

4. Jeter le vinaigre et rincer.
5. Pour rincer, verser 1/4 de tasse d'eau dans le récipient puis la jeter.
6. La face extérieure de l'œufrier peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide. Bien sécher.
7. Le couvercle, le coquetier ainsi que les plats à pocher doivent être lavés et bien séchés à la main.
8. Ne pas utiliser de détergents agressifs qui pourraient rayer la surface, ni placer aucun élément de l'œufrier au lave-vaisselle.

RANGEMENT DU CORDON

1. Se conformer aux instructions de nettoyage.
2. Enrouler le cordon autour de la base avant de stocker l'appareil.
3. Stocker l'appareil en vous assurant que le récipient gradué, le coquetier et les plats à pocher se trouvent bien à l'intérieur de l'appareil pour faciliter toute utilisation ultérieure.

Hormis les opérations de nettoyage ci-dessus, tout entretien ou réglage exigeant un démontage doit être confié à un centre de réparations agréé.

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE SERVICE APRES-VENTE

Veillez vous reporter à la déclaration de garantie pour déterminer si les réparations nécessaires sont sous garantie. Cet appareil doit être réparé dans un centre de service après-vente agréé Toastmaster. Toute réparation non autorisée entraînera l'annulation de la garantie. Consultez l'annuaire téléphonique sous la rubrique "Appareils Electroménagers-Entretien et Réparations", ou appelez le 1-800-947-3744 (aux USA et au Canada) ou le 52-5-397-2848 (au Mexique).

Si un centre de service après-vente n'est pas disponible localement, vous pouvez renvoyer votre appareil (port payé) à notre Centre de Service Après-vente National, à l'adresse indiquée au dos de ce livret.

Les appareils doivent être protégés adéquatement pour éviter tout accident lors de l'expédition. Nous suggérons à l'utilisateur d'entourer l'appareil d'une épaisseur de 8 cm de matériaux de protection et d'inclure une note expliquant la nature du problème, ainsi qu'une copie du reçu de vente daté. Nous vous conseillons d'assurer votre paquet. Aucun paquet envoyé en contre remboursement ne sera accepté.

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Toastmaster Inc. garantit ce produit, à l'acheteur initial, contre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une durée d'un an à compter de la date d'achat.

Cette garantie reste la seule garantie écrite ou expresse donnée par Toastmaster Inc. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre. TOUT AUTRE DROIT QUE VOUS POURRIEZ AVOIR, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE CONCERNANT LA COMMERCIALISATION OU L'ADEQUATION DU PRODUIT A UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITE A LA DUREE DE CETTE GARANTIE.

Tout produit défectueux doit être rapporté ou renvoyé (en port payé) à un centre de service après-vente agréé dont vous trouverez les coordonnées dans l'annuaire téléphonique ou au Service Après-Vente, Toastmaster Inc., 1409 E. Morgan Street, Boonville, Mo. 65233, pour une réparation ou un remplacement gratuit selon notre choix.

Votre recours ne comprend pas : les dommages pour le désagrément causé, les dommages dus à une défaillance du produit, les dommages de transport, les usages abusifs, les accidents ou autre ou encore l'utilisation dans un but commercial. EN AUCUN CAS, TOASTMASTER INC. NE PEUT ETRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU CONSECUTIFS.

Certains états n'autorisent pas les limitations de durée concernant la garantie tacite ou autorisent l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs ; il se peut donc que les limitations et exclusions mentionnées ci-dessus ne vous concernent pas.

Pour toute information, écrivez au Directeur des Réclamations Clientèle à l'adresse de Boonville. Précisez vos nom, adresse, code postal, indicatif téléphonique et un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée ainsi que le modèle, le numéro de série et la date d'achat du produit.

GARDEZ LE REÇU DE VENTE DATE POUR TOUTE REPARATION SOUS GARANTIE.

Conservez ce livret. Notez les renseignements suivants pour référence ultérieure :

Date d'achat _____

Numéro du modèle _____

Code de date (estampillé sur le dessous de l'appareil) _____

**Nous mangeons tous. Ceci est chose acquise.
Pourtant, il arrive que la préparation du repas se
transforme en corvée.**

**C'est la raison pour laquelle TOASTMASTER est
convié dans des millions de cuisines semblables à la
vôtre afin de VOUS AIDER A MAITRISER le travail de
préparation et de cuisson, les rôtis, grillades
et plats mijotés, ainsi que le réchauffage
et service de vos mets**

En GRANDE CLASSE ET SANS EFFORT INUTILE.

**La marque TOASTMASTER est synonyme de
CELEBRATION DE L'INNOVATION conçue
pour vous servir et vous permettre de continuer à
CUISINER EN GRANDE CLASSE.**

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Todos los electrodomésticos presentan el riesgo de incendio y de electrocución con la capacidad de provocar lesiones importantes o incluso la muerte. Por favor siga todas las instrucciones de seguridad.



Cocedora de huevos 'Egg Head™'

Guía de Uso y Cuidados

Modelo 6506

- BANDEJAS PARA ESCALFAR INCLUIDAS
- CUECE HASTA 7 HUEVOS A LA VEZ
- SEÑAL AUDIBLE INDICA QUE LOS HUEVOS ESTAN COCIDOS
- INTERRUPTOR CON LUZ
- SUPERFICIE ANTIADHERENTE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad, para reducir el riesgo de incendio, electrocuciones y lesiones. a personas. Las precauciones son las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar esta olla Cuecehuevos.
- No toque superficies calientes. Use las asas y perillas.
- Esta olla cuecehuevos no debe ser usada por niños.
- Es necesario ejercer una estricta supervisión cuando el aparato se utilice cerca de los niños.
- Desconecte el aparato cuando no lo utilice o antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
- Para desconectar, apague el aparato, a continuación extraiga el enchufe de la corriente eléctrica.

- Nunca sumerja ningún cable, clavija o base de esta olla cuecehuevos bajo el agua o cualquier otro líquido. Vea las instrucciones de limpieza.
- No utilice ningún aparato dañado. No se utilice con un cable o clavija dañado (a), o después que la olla cuecehuevos se haya caído o si está dañada de alguna manera. Devuelva la olla cuecehuevos al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste mecánico.
- Utilice solamente los accesorios recomendados por Toastmaster Inc.
- No se utilice en exteriores o en áreas húmedas.
- No utilice la olla cuecehuevos para otro fin diferente al que fue fabricada.
- No permita que cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato encima o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
- Es necesario tener mucho cuidado cuando cambie de lugar una olla cuecehuevos con agua caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CUIDADO: Se incluye un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales, resultantes de tropezar o enredarse con un cable eléctrico demasiado largo. En caso de que necesite un cable eléctrico más largo, se pueden conseguir cables de extensión en ferreterías de su localidad, y estos se pueden utilizar siempre que se ejerzan las precauciones debidas. Si se usa un cable de extensión, (1) debe tener un grado eléctrico o régimen nominal marcado de al menos 10 A, 125 V , y 1.250 W y (2) el cable debe disponerse de tal forma que no cuelgue sobre la superficie de la mesa o mostrador, donde los niños pueden tirarlo o alguien pueda tropezar con él accidentalmente.

CLAVIJA POLARIZADA: Este aparato posee una clavija polarizada (una hoja es más ancha que la otra), como un dispositivo de seguridad para reducir el riesgo de electrocuciones. Esta clavija se diseñó para poder ser acoplada en un tomacorriente de tan solo una manera. Si la clavija no conecta completamente en el tomacorriente, inviértala. Si aún no se puede acoplar, contacte un electricista calificado para cambiar el tomacorriente obsoleto. No intente alterar estas medidas de seguridad.

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

COMO UTILIZAR SU OLLA CUECEHUEVOS

El tiempo de cocción varía dependiendo del tamaño de los huevos. Los tiempos de cocción promedio son los siguientes:

Blandos 12 minutos

Duros 17 minutos

CUIDADO: La olla cuecehuevos se calentará al usarla y generará vapor. Debe proceder con precaución para evitar entrar en contacto con el vapor.

NOTA: Mantenga los huevos refrigerados hasta el momento de su uso.

1. Coloque el selector de energía en la posición OFF (Apagado).
2. Retire la tapadera y las bandejas de escalfar por las agarraderas.
3. Desenrede el cable hasta obtener la longitud necesaria.

NOTA: La taza medidora tiene dos divisiones, para huevos blandos y duros. Cada división posee marcas para el número de huevos que se deseen cocer. Estas cantidades son aproximadas. Se podrán variar de acuerdo al gusto y la preferencia individuales. Para los huevos cocidos, la regla básica es: mientras menos huevos, más agua.

4. Use la taza medidora para medir la cantidad adecuada de agua fría para hervir los huevos y viértala en el recipiente de la base.

NOTA: Si el agua que utiliza es dura, añada 1/2 cucharadita de vinagre blanco para ayudar a eliminar los depósitos minerales.

5. Perfore los huevos para ayudar a evitar que se rompan al cocerse. Coloque el (los) huevo(s) en el portahuevos en la base, con el extremo más ancho hacia arriba. Coloque la parte inferior de la taza de medición sobre cada huevo y presione hasta que quede perforado. Asegúrese de que mientras se cuece, el extremo perforado del huevo se encuentre hacia arriba.
6. Coloque la tapa sobre la base.
7. Conecte (enchufar) la unidad en un tomacorriente de 120V - 60 Hz. No permita que haya nada sobre la tapa.
8. Coloque el selector de energía en la posición ON (encendido). La luz indicadora se encenderá y el agua empezará a calentarse. No retire la tapa de la base mientras los huevos se estén cociendo.
9. Una vez finalizado el ciclo de cocción, sonara el zumbador. Cuidadosamente apague el selector de energía.
10. Desconecte del tomacorriente y extraiga cuidadosamente la tapa levantándola lentamente.
11. Utilice la agarradera para retirar el portahuevos con los huevos cocidos. Coloque los huevos, todavía en el portahuevos, bajo agua fría durante 30 segundos para evitar que continúen cociéndose.
12. Deje que la olla cuecehuevos se enfríe antes de desechar el agua que haya quedado en la base.
13. Límpiela después de cada uso. Consulte LAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.

COMO USAR LAS BANDEJAS PARA ESCALFAR HUEVOS

Con las bandejas para escalfar huevos, se pueden cocinar uno o dos huevos duros a la vez. Las bandejas no se diseñaron para sostener mas de un huevo extra grande, uno grande o dos medianos.

1. Apague el selector de energia.
2. Retire la tapa, las bandejas de escalfar y el portahuevos utilizando las agarraderas.
3. Desenrede el cable hasta obtener la longitud necesaria.
4. Use la taza medidora para medir la cantidad adecuada de agua fría para escalfar los huevos y los omelets "torta de huevos".

Para 1 huevo escalfado mediano en cada bandeja, llene la taza medidora en el numero 5 para huevos blandos. Si está utilizando diferente medida de huevos, se podrá necesitar mas o menos agua. Vea la NOTA más adelante.

Para 2 huevo escalfado medianos en cada bandeja, llene la taza medidora en el numero 1 para huevos blandos. Si está utilizando huevos más pequeños, se podrá necesitar menos agua. Vea la NOTA más adelante.

Para omelets, llene la taza medidora en el número 7 para huevos duros.

NOTA: Estas cantidades son aproximadas. Se podrán variar de acuerdo al gusto y la preferencia individuales. Para huevos escalfados, la regla basica es, más huevos, más agua.

5. Coloque el portahuevos en la base.
6. Engrase las bandejas de escalfar con spray para cocinar, mantequilla o aceite, para ayudar a prevenir que se peguen.
7. Rompa un huevo(s) en cada bandeja individual para escalfar o añadir la mitad de mezcla de omelete a cada bandeja. No llene excesivamente.
8. Coloque bien las bandejas para escalfar sobre la superficie de el portahuevos y coloque la tapa sobre la base.
9. Conecte (enchufar) la unidad en un tomacorrientes de 120V - 60 Hz. No permita que haya nada sobre la tapa.
10. Coloque el selector de energía en la posición ON (encendido). La luz indicadora se encenderá y el agua empezará a calentarse. No retire la tapa de la base mientras los huevos se estén cociendo.
11. Una vez finalizado el ciclo de cocción, sonara el zumbador. Cuidadosamente apague el selector de energia.
12. Desenchufe (desconectar) del tomacorrientes y extraiga cuidadosamente la tapa y las bandejas para hacer huevos duros. Las bandejas y los alimentos estarán calientes.
13. Deje que la olla cuecehuevos se enfríe antes de desechar el agua que haya quedado en la base.
14. Límpiela después de cada uso. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.

OMELETE (TORTILLA) BASICA

- 2 cucharadas de leche
- 2 huevos medianos
- 1 cucharada sopera de cebolla picada
- 1 cucharada sopera de chile morrón picado
- 1 cucharada sopera de tomate picado
- 1 cucharada sopera de queso, rallado
- sal, pimienta y hierbas al gusto

Combine todos los ingredientes. Vierta la mitad dentro de cada bandeja de hacer huevos duros. No llene excesivamente. Tiempo de cocción aproximado 13 -14 minutos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Apague el selector de energía y desconéctelo del tomacorriente. Deje que se enfríe completamente antes de limpiar.
 2. Es posible que se formen residuos minerales dentro del tazón de la base pero generalmente pueden ser extraídos fácilmente utilizando un trapo suave.
 3. En caso de que sea necesario, vierta 2 cucharadas soperas de vinagre en el tazón y deje que repose durante 5 minutos.
- NOTA: No hierva el vinagre en la olla cuecehuevos, ya que podría dañar el aparato.
4. Deseche el vinagre y enjuague la unidad.
 5. Para enjuagar, vierta 1/4 de taza de agua en el tazón y deséchela.
 6. El exterior de la base de la olla cuecehuevos se puede limpiar con un trapo húmedo. Seque completamente.
 7. La tapa y el portahuevos se deben lavar y secar muy bien a mano.
 8. No utilice productos de limpieza abrasivos que puedan rayar la superficie, ni coloque ninguna parte de la olla cuecehuevos en el lavaplatos automático.

COMO GUARDAR EL CABLE

1. Siga las instrucciones de limpieza.
2. Para guardar el cable, enróllelo alrededor de la base.
3. Guarde en el interior la taza de medición, el portahuevos y las bandejas de hacer huevos duros, para su uso en el futuro.

Cualquier tipo de servicio que requiera desensamblar el aparato, excepto por las tareas de limpieza antes mencionadas, deberá ser practicado por un centro de servicio autorizado.

INFORMACION DE SERVICIO

Por favor, consulte la declaración de garantía para determinar si la garantía de servicio está vigente. Este aparato debe ser reparado por un centro de servicio autorizado de Toastmaster. Cualquier tipo de servicio no autorizado anulará la garantía. Consulte la guía telefónica bajo la sección "Electrodomésticos - Servicio de Mantenimiento y Reparación", o llamar al 1-800-947-3744.

En caso de que no haya un centro de servicio autorizado local, puede devolver el aparato, pre-pagado al Centro Nacional de Servicio (National Service Center) a la dirección que se indica en la última página de este folleto.

El producto deberá estar debidamente protegido para evitar daños durante el envío. Envuelva el aparato con un material protector de unos tres pulgadas/ocho centímetros de espesor, por favor incluya una nota explicando el problema experimentado. Aconsejamos que certifique el paquete al enviarlo. No se aceptan envíos contra reembolso.

GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

Toastmaster Inc. Garantiza al consumidor original durante un periodo de un año a partir de la fecha de compra que el producto no posee ningún defecto ni en el material ni en su fabricación.

Esta garantía es la única garantía escrita o expresa otorgada por Toastmaster Inc. Esta garantía proporciona al comprador derechos legales específicos. Puede que el consumidor disponga de otros derechos que varían de estado a estado. CUALQUIER OTRO DERECHO DEL QUE PUEDA DISPONER, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA DE COMERCIALIZACION O DE ADECUACION PARA UN FIN PARTICULAR, ESTA LIMITADA A LA DURACION DE ESTA GARANTIA.

El producto defectuoso se puede llevar o enviar (flete pre-pagado) a un centro de servicio técnico autorizado que aparezca en una guía telefónica o al Departamento de Servicio Técnico, Toastmaster Inc, 1409 E, Morgan Street, Boonville, Mo. 65233, para su reparación gratuita o sustitución dependiendo de nuestro criterio.

Su remedio no incluye: costo de las incomodidades, daños provocados por el fallo del producto, daños en el transporte, utilización incorrecta, accidentes o similares ó el uso comercial. EN NINGUN CASO TOASTMASTER INC. SERA RESPONSABLE POR DAÑOS IMPREVISTOS O EMERGENTES.

Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, ni permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o emergentes, de manera que puede que las limitaciones que aparecen arriba no sean válidas en su caso.

Para obtener más información, escriba al Director de Reclamaciones del Consumidor, enviando la carta a la dirección de Boonville. Envíe el nombre, dirección, código postal, prefijo telefónico y número de teléfono en el que esté disponible durante el día, modelo, número de serie y fecha de compra.

CONSERVE EL RECIBO DE VENTAS FECHADO PARA EL SERVICIO TECNICO CUBIERTO POR LA GARANTIA.

Mantenga este folleto. Apunte lo siguiente como referencia:

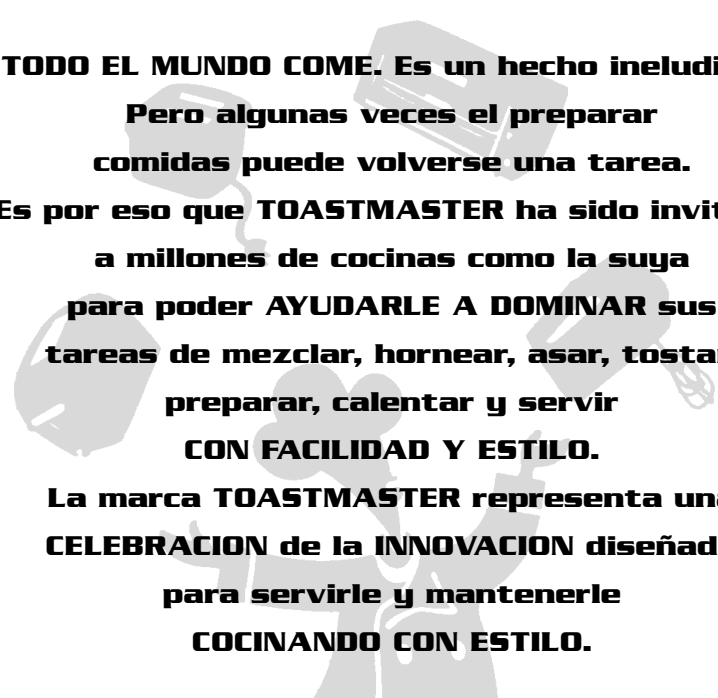
Fecha de compra _____

Número del Modelo _____

Código de la Fecha (imprimido en el fondo) _____

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Potencia Nominal (Watts)	448 W
Tension de Alimentación o Tensión Nominal (Volts)	127 V ~
Frecuencia de Operacion o Frecuencia Nominal (Hertz)	60 Hz



**TODO EL MUNDO COME. Es un hecho ineludible.
Pero algunas veces el preparar
comidas puede volverse una tarea.
Es por eso que TOASTMASTER ha sido invitado
a millones de cocinas como la suya
para poder AYUDARLE A DOMINAR sus
tareas de mezclar, hornear, asar, tostar,
preparar, calentar y servir
CON FACILIDAD Y ESTILO.
La marca TOASTMASTER representa una
CELEBRACION de la INNOVACION diseñada
para servirle y mantenerle
COCINANDO CON ESTILO.**

Toastmaster Inc.

National Service Center
1409 E. Morgan Street
Boonville, Missouri 65233

In USA and Canada call:

Consumer Service 1-800-947-3744

Consumer Parts 1-800-947-3745

Hours: 8:00 a.m. - 5:30 p.m. CST

Aux É.-U. et au Canada, veuillez appeler

Service consommateur : 1-800-947-3744

Pièces détachées consommateur : 1-800-947-3745

Heures ouvrables : 8 h - 5 h 30 Heure Centrale

En México - 52-5-397-2848

Horario: 8:00 a.m. hasta 5:30 p.m., hora del Centro

Toastmaster de México, SA de CV

Cerrada de Recursos

Hidráulicos Numero 6

La Loma Industrial

Tlalnepantla de Baz, C.P. 54060

Estado de México

CONTACT US/APPELEZ



1-800-947-3744



www.toastmaster.com



consumer_relations@toastmaster.com

© 2000 Toastmaster Inc.
A Subsidiary of Salton, Inc.
Subsidaire de Salton, Inc.
A una Subsidiaria de Salton, Inc.

PART NO. 33698P01