

**tescoma®**

*President*



Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso  
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi  
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Használati útmutató  
Інструкція по використанню / Інструкція для користувача

**tescoma.**

*President*

Electric egg boiler  
Elektrický vaříč na vejce  
Cuociuova elettrico  
Hervidor de huevos eléctrico  
Cozedor de ovos elétrico  
Eierkocher  
Cuisneur à œufs électrique  
Elektryczny jajowar  
Elektrický varič na vajcia  
Elektromos tojásfőző  
Электрическая яйцеварка  
Електрична яйцеварка

Art.: 909100



**tescoma<sup>®</sup>**

*President*

<b>en</b>	Instructions for use	4
<b>cs</b>	Návod k použití	7
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	10
<b>es</b>	Instrucciones de uso	13
<b>pt</b>	Instruções de utilização	16
<b>de</b>	Gebrauchsanleitung	19
<b>fr</b>	Mode d'emploi	22
<b>pl</b>	Instrukcja użytkowania	25
<b>sk</b>	Návod na použitie	28
<b>hu</b>	Használati útmutató	31
<b>ru</b>	Инструкция по использованию	34
<b>uk</b>	Інструкція для користувача	37

## en Instructions for use

### Safety instructions

Do not leave the appliance unattended when operating, keep out of the reach of children. Children may not play with the appliance.

Do not connect the egg boiler to power when the cover is removed to avoid scalding caused by hot water or steam.

The egg boiler must be placed on a stable and flat surface when in use.

Do not use the appliance on the surface or in the vicinity of objects prone to distortion from heat such as fabrics and plastics. Do not place any objects onto the appliance.

Do not add more water and do not touch the heating plate when the water is dry-boiled to avoid scalding.

Be cautious about the steam from the vent to prevent yourself getting scalded.

Avoid liquids entering inside the appliance to avoid damage or injury.

For safety reasons, a damaged power cord must be replaced by an authorised repair service to avoid the risk of electric shock in inexperienced handling.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Handle the sharp pointed pin for piercing eggshells with care to avoid injury.

The appliance is intended for domestic use.

### Technical parameters

**Power input:** 400 W

**Voltage:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Legend

1. Removable cover with vents for steam

2. Boiling tray for 6 eggs

3. Water reservoir with heating surface

4. Boiler base

5. Power cord storage area

6. Control button with programmes

OFF switching off heating, standby mode

☉ soft-boiled eggs

◐ half-boiled eggs

● hard-boiled eggs

MAX eggs prepared in manual operation mode

7. Water measuring container with marks and measuring scale

8. Sharp pointed tip for piercing eggshells

9. Protective cap







## Placement and connection to the grid

Place the egg boiler onto a flat surface out of the reach of heat, humidity and other objects. Set the control to the OFF position and connect the power cord to 230 V grid. An audible signal will sound and the blue indicator lamp of the control will go on.




## Before first use

Before first use, let the boiler boil water once without eggs inside. Remove the cover with vents for steam and boiling tray, use the measuring container to pour the amount of water required for soft-boiled eggs .

Set the tray and cover back on and start the programme by setting the control to the position for soft-boiled eggs . An audible signal will sound and heating will be switched on. The programme will automatically end after several minutes and an intermittent audible signal will sound. Set the control to the OFF position to switch off the sound.

## Dosing of water with programmes




To prepare eggs using the “soft-boiled”, “half-boiled” and “hard-boiled” programmes, pour the amount of water required for the chosen programme into the measuring container and then pour the water into the boiler reservoir (1):

1. Programme for soft-boiled eggs within the range of mark 
2. Programme for half-boiled eggs within the range of mark 
3. Programme for hard-boiled eggs within the range of mark 

**Notice:** The programmes for “soft-boiled”, “half-boiled” and “hard-boiled” eggs and the corresponding marks on the water measuring container are calibrated for fresh chicken eggs of usual size (M) with an initial temperature of eggs removed from the refrigerator (7 °C). If you prepare eggs of a different size or with a different initial temperature, slightly adjust the amount of water in the measuring container within the range of the corresponding mark. For example, to boil eggs whose initial temperature is room temperature instead of refrigerator temperature, fill the measuring container only up to the lower edge of the corresponding mark. On the other hand, when boiling large eggs (L), fill the measuring container up to the upper edge of the corresponding mark.

## Preparing eggs using the “soft-boiled”, “half-boiled” and “hard-boiled” programmes

Set the boiling tray onto the egg boiler, place 1 to 6 eggs into the openings in the tray, set the cover on and start the corresponding programme by rotating the control (2).

1. Programme for soft-boiled eggs 
2. Programme for half-boiled eggs 
3. Programme for hard-boiled eggs 

**Useful hint:** To reduce the risk of the eggshell cracking while being boiled, pierce the eggshell before placing the egg into the boiler. Remove the cap from the measuring container and set the measuring container onto a flat surface with the sharp pointed tip pointing upwards. Pierce the eggshell of the raw egg by pushing the blunt end of the egg onto the measuring container's metal sharp pointed tip (3). Place the egg with the pierced shell into the egg boiler with the pierced blunt end pointing upwards.

## Programme auto-stop

After reaching the chosen degree of preparation of the eggs, the set programme will automatically end and the heating will switch off. An intermittent signal will sound for 2 minutes. Set the control to the OFF position to switch off the sound.

## Preparing eggs in manual operation mode

If you wish to prepare eggs without using the programmes, e.g. to warm up previously boiled eggs etc., pour the desired amount of water into the reservoir following the scale on the other side of the measuring container (minimum 20 ml, maximum 140 ml).

Switch on the manual operation mode by setting the control to the MAX position. Heating will be switched on and continue until all water in the reservoir has evaporated. Intermittent signal will then sound and the manual operation mode will end automatically. To switch off the sound, set the control to the OFF position.

### Quick switch off during boiling

Set the switch to the OFF position to immediately switch off heat during a running programme or in the manual boiling mode.

### Removing and carrying boiled eggs

When boiled, remove the eggs together with the cover and tray from the boiler and transfer them to a mat.

**Attention!** Always remove the cover with vents for steam and boiling tray with freshly boiled eggs from the boiler only by holding the grips on the sides (4). All other parts of the cover and the boiling tray are hot! Be extra careful or use thermal protective aids (oven mitt and heatproof mat) when removing and collecting the cover and the tray.

### Ending the boiling process

Set the control to the OFF position to stop boiling. If you do not use the egg boiler for a prolonged period, disconnect it from the grid.

### Cleaning

If scale accumulates on the water reservoir with heating surface, remove it using a standard cleaning agent with an active component for removing scale.

Clean the base of the egg boiler with a moistened cloth and dry. Do not wash under running water or in dishwasher.

Clean the tray, the removable cover and the measuring container for water with cap under running water. They are dishwasher safe.

### Storage and maintenance

Store the egg boiler in a dry place, with the power cord wound in the bottom of the base. Store the measuring container inside the egg boiler, with the cap on (5).

Do not repair a faulty egg boiler yourself; instead contact a TESCOMA service centre; for contact details, see [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CS Návod k použití

### Bezpečnostní pokyny

Přístroj v provozu nenechávejte bez dohledu, pokud je v provozu, musí být mimo dosah dětí. Děti si nesmějí s přístrojem hrát.

Nepřipojujte vaříč k přívodu elektrického proudu, pokud je sejmutý kryt přístroje, hrozí úraz horkou vodou nebo párou.

Vaříč na vejce musí být během používání umístěn na pevném a rovném povrchu.

Přístroj nepoužívejte na povrchu nebo v blízkosti předmětů, u nichž hrozí deformace teplem, jako jsou textilní a plastové předměty. Nepokládejte na přístroj žádné předměty.

Pokud voda vyvře, nepřilévajte novou a nedotýkejte se ohřívací desky, mohlo by dojít k opaření.

Počínejte si opatrně v blízkosti odvodu páry, mohlo by dojít k opaření.

Zabraňte vniknutí tekutin dovnitř přístroje, nebezpečí poškození nebo úrazu.

V případě poškození napájecího kabelu musí z bezpečnostních důvodů provést výměnu autorizovaný servis; při neodborné manipulaci může dojít k úrazu elektrickým proudem.

Osoby (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí tento spotřebič používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se používání spotřebiče ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

S kovovým trnem k propichování skořápek zacházejte opatrně, nebezpečí úrazu.

Tento přístroj je určen pro domácí použití.

### Technické parametry

**Příkon:** 400 W

**Napájení:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Popis


1. Odnímatelný kryt s otvory pro páru
2. Varná miska pro 6 vajec
3. Zásobník na vodu s ohřevnou plochou
4. Základna vaříče
5. Prostor pro skladování přívodního kabelu
6. Ovládací tlačítko s programy  
OFF vypnutí ohřevu a pozice „stand by“  
☉ vejce vařená naměkko  
● vejce vařená nahniličko  
● vejce vařená natvrdo  
MAX vejce připravovaná v individuálním režimu
7. Odměrka vody s rýskami a odměřovací stupnicí
8. Trn k propichování skořápek
9. Ochranné víčko




## Umístění a zapojení do sítě

Vařič umístěte na rovnou plochu mimo dosah tepla, vlhkosti a jiných předmětů. Ovladač nastavte do polohy OFF a přívodní kabel zapojte do sítě 230 V. Ozve se zvukový signál a rozsvítí se modrá kontrolka ovladače.




## Před prvním použitím

Před prvním použitím nechte vařič jednou varem bez vložených vajec. Sejměte kryt s otvory pro páru a varnou misku, do zásobníku nalijte z odměrky množství vody pro vejce vařená naměkko .

Misku a kryt nasadte zpět a nastavením ovladače do polohy pro vejce vařená naměkko  program spusťte. Zazní zvukový signál a zapne se ohřev. Po několika minutách se program automaticky ukončí a ozve se přerušovaný zvukový signál. Otočením ovladače do polohy OFF zvukový signál vypnete.

## Dávkování vody s programy




Pro přípravu vajec vařených s programy „naměkko, nahniličko nebo natvrdo“ napusťte do odměrky potřebné množství vody odpovídající zvolenému programu a nalijte ji do zásobníku vařiče (1):

1. Program pro vejce vařená naměkko v rozmezí rysky 
2. Program pro vejce vařená nahniličko v rozmezí rysky 
3. Program pro vejce vařená natvrdo v rozmezí rysky 

**Upozornění:** Programy pro vejce vařená „naměkko, nahniličko nebo natvrdo“ a jim odpovídající rysky na odměrce vody jsou stanoveny pro čerstvá slepičí vejce obvyklé velikosti (M) s výchozí teplotou vajec z lednice (7 °C). Pokud budete připravovat vejce jiné velikosti nebo vejce o jiné výchozí teplotě, upravte mírně množství vody v odměrce v rozsahu tloušťky odpovídající rysky. Například při vaření vajec o výchozí pokojové teplotě, namísto teplotě z lednice, naplňte odměrku jen po spodní okraj odpovídající rysky. Při vaření větších vajec (L) naopak naplňte odměrku až po horní okraj odpovídající rysky.

## Příprava vajec s programy „naměkko, nahniličko nebo natvrdo“

Na vařič nasadte varnou misku, do otvorů v misce vložte 1 až 6 vajec, nasadte kryt a otočením ovladače spusťte odpovídající program (2).

1. Program pro vejce vařená naměkko 
2. Program pro vejce vařená nahniličko 
3. Program pro vejce vařená natvrdo 

**Dobrý tip:** Pro snížení rizika praskání vaječné skořápky během vaření skořápku předem propíchněte. Z odměrky sejměte víčko a postavte ji na rovnou plochu s trnem směřujícím vzhůru. Skořápku syrového vejce propíchněte nárázem širšího konce vejce na kovový trn odměrky (3). Vejce s propíchnutou skořápkou umístějte do vařiče propíchnutou širší stranou nahoru.

## Automatické ukončení programů

Po dosažení zvoleného stupně úpravy vajec se nastavený program automaticky ukončí a ohřev se vypne. Ozve se přerušovaný signál, který bude znít po dobu 2 minut. Otočením ovladače do polohy OFF zvukový signál vypnete.

## Příprava vajec v individuálním režimu

Pokud si přejete připravit vejce bez použití programů, např. k ohřátí již uvařených vajec apod., napusťte do zásobníku podle stupnice na druhé straně odměrky zvolené množství vody (min. 20 ml, max. 140 ml).

Nastavením ovladače do polohy MAX zapněte individuální varný režim. Ohřev se zapne a potrvá, dokud se veškerá voda v zásobníku neodpaří. Poté zazní přerušovaný signál a individuální režim se sám ukončí. Nastavením ovladače do polohy OFF zvukový signál vypnete.

## Rychlé vypnutí během vaření

Pro okamžité vypnutí ohřevu během spuštěného programu nebo během spuštěného individuálního varného režimu nastavte ovladač do polohy OFF.

## Vyjímání a přenášení vařených vajec

Po ukončení vaření vejce společně s krytem a miskou z vařiče vyjměte a přeneste na podložku.

**Pozor!** Kryt s otvory pro odvod páry a varnou misku s čerstvě uvařenými vejci snímejte z vařiče vždy pouze uchopením za úchyty na bočních stranách (4). Ostatní části krytu i varné misky jsou horké! Při snímání i odeírání krytu a misky dbejte zvýšené opatrnosti nebo použijte tepelné ochranné prostředky, kuchyňskou rukavici a chňapku.

## Ukončení vaření

Po ukončení vaření nastavte ovladač do polohy OFF. Pokud vařič delší dobu nepoužíváte, odpojte jej z elektrické sítě.

## Čištění

V případě, že se na zásobníku na vodu s ohřevnou plochou objeví vrstva vodního kamene, odstraňte ji běžným čisticím prostředkem s aktivní složkou pro odstranění vodního kamene.

Základnu vařiče čistěte vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte pod tekoucí vodou ani v myčce.

Varnou misku, odnímatelný kryt a odměrku na vodu s víčkem čistěte pod tekoucí vodou, jsou vhodné do myčky.

## Skladování a údržba

Vařič skladujte na suchém místě, s přívodním kabelem navinutým ve spodní části základny, odměrku s nasazeným víčkem uvnitř vařiče (5).

V případě poruchy přístroj sami neopravujte, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).



## it Istruzioni per l'uso

### Istruzioni di sicurezza

Non lasciare il cuociuova incustodito mentre è in funzione, tenere fuori dalla portata dei bambini. Questo elettrodomestico non è un giocattolo.

Non collegare il cuociuova alla rete elettrica se il coperchio non è applicato, per evitare ustioni provocate dall'acqua calda o dal vapore.

Il cuociuova deve essere posto su di una superficie stabile e piana durante l'uso.

Non utilizzare il cuociuova su una superficie in prossimità di prodotti che potrebbero deformarsi con il calore, come tessuti e plastica. Non appoggiare oggetti sull'elettrodomestico.

Non aggiungere acqua e non toccare la superficie riscaldante durante l'uso per evitare ustioni.

Prestare attenzione al vapore che fuoriesce dallo sfiato per evitare ustioni.

Evitare che liquidi si infiltrino nell'elettrodomestico per evitare danni o infortuni.

Per questioni di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato va sostituito da un centro riparazioni autorizzato onde evitare il rischio di elettrocuzione in caso di riparazioni effettuate da mani inesperte.

Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e formazione, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Maneggiare con cura l'accessorio fora-uova per evitare infortuni.

Il cuociuova è destinato al solo uso domestico.

### Parametri tecnici

**Potenza assorbita:** 400 W

**Voltaggio:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Legenda

1. Coperchio rimovibile con sfianto per il vapore

2. Piano di cottura per 6 uova

3. Serbatoio per l'acqua con superficie riscaldante

4. Base del bollitore

5. Comparto per il cavo di alimentazione

6. Manopola di controllo dei programmi

OFF spegnimento del riscaldamento, modalità stand-by

☉ uova molto morbide

◐ uova morbide

● uova sode

MAX uova cotte in modalità manuale

7. Recipiente dosatore per l'acqua con tacche e scala graduata

8. Accessorio fora-uova

9. Coperchio di protezione



## Posizionamento e collegamento alla rete elettrica

Posizionare il cuociuova su una superficie piana fuori dalla portata dei bambini, lontano da fonti di umidità e da altri oggetti. Impostare il controllo in posizione OFF e collegare il cavo alla rete di alimentazione 230 V. Si udirà un segnale acustico e si accenderà la luce blu.

## Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, mettere in funzione il cuociuova con acqua e senza uova all'interno. Rimuovere il coperchio con sfiato per il vapore e il piano di cottura, utilizzare il recipiente dosatore per inserire la quantità d'acqua richiesta per preparare uova molto morbide ☺.

Applicare nuovamente il coperchio ed avviare il programma per le uova molto morbide ☺. Si udirà un segnale acustico e il processo di cottura verrà avviato. Il programma terminerà automaticamente dopo alcuni minuti e si udirà un segnale acustico intermittente. Riportare la manopola di controllo in posizione OFF per arrestare il suono.

## Dosare l'acqua utilizzando i programmi

Per preparare le uova utilizzando i programmi per uova "molto morbide", "morbide" e "sode", versare nel recipiente dosatore la quantità d'acqua necessaria in base al programma desiderato, quindi versarla nel serbatoio del cuociuova (1):

1. Programma per uova molto morbide entro il segno ☺
2. Programma per uova morbide entro il segno ☹
3. Programma per uova sode entro il segno ●

**Avvertenza:** I programmi per uova "molto morbide", "morbide" e "sode" e i relativi segni sul serbatoio per l'acqua sono calibrati per uova di pollo fresche di dimensioni medie (M) considerando come temperatura iniziale quella di uova appena tolte dal frigorifero (7 °C). Se si preparano uova di misure diverse o con una diversa temperatura iniziale, regolare la quantità d'acqua nel serbatoio rimanendo all'interno dell'intervallo corrispondente al programma. Per esempio, per cuocere uova a temperatura ambiente anziché appena estratte dal frigorifero, riempire il serbatoio solo fino al limite inferiore dell'intervallo corrispondente al programma scelto. Se invece si cuociono uova grandi (L), riempire il serbatoio fino al limite superiore dell'intervallo corrispondente.

## Cuocere le uova usando i programmi per uova "molto morbide", "morbide" e "sode"

Applicare il piano di cottura sul cuociuova, posizionare da 1 a 6 uova nelle aperture del piano, applicare il coperchio e avviare il programma desiderato ruotando la manopola di controllo (2).

1. Programma per uova molto morbide ☺
2. Programma per uova morbide ☹
3. Programma per uova sode ●

**Consiglio utile:** Per ridurre il rischio che i gusci si rompano durante la cottura, forarli prima di inserirli nel cuociuova. Rimuovere il coperchio dal recipiente dosatore e appoggiare quest'ultimo su una superficie piana con la parte appuntita rivolta verso l'alto. Forare il guscio dell'uovo crudo spingendo la parte tondeggiante dell'uovo sulla punta in metallo del recipiente dosatore (3). Posizionare l'uovo con il guscio forato nel cuociuova con la parte forata del guscio rivolta verso l'alto.

## Auto-spegnimento

Dopo avere ottenuto il livello di cottura desiderato, il programma scelto termina automaticamente e il riscaldamento si arresta. Si udirà un suono intermittente per 2 minuti. Riportare la manopola di controllo in posizione OFF per arrestare il suono.

## Cuocere le uova in modalità manuale

Se si desidera cuocere le uova in modalità manuale senza utilizzare i programmi, per esempio per riscaldare uova cotte in precedenza, versare nel serbatoio la quantità d'acqua necessaria facendo riferimento alla scala graduata sulla parete del recipiente dosatore (minimo 20 ml, massimo 140 ml).

Avviare la modalità manuale impostando la manopola di controllo in posizione MAX. Il riscaldamento si avvia e prosegue fino alla completa evaporazione dell'acqua nel serbatoio. Si udirà un segnale acustico intermittente e la modalità di funzionamento manuale terminerà automaticamente. Per arrestare il segnale acustico, impostare la manopola in posizione OFF.

## Spegnimento rapido durante la cottura

Per arrestare immediatamente il funzionamento, impostare la manopola in posizione OFF durante l'esecuzione di un programma o la cottura in modalità manuale.

## Estrarre e spostare le uova bollite

Una volta cotte, rimuovere dal cuociuova le uova insieme al coperchio e al piano di cottura e trasferire il tutto su un sottopentola.

**Attenzione!** Rimuovere sempre il coperchio e il piano di cottura con le uova appena cotte, tenendolo esclusivamente per le impugnature laterali (4). Tutte le altre parti del coperchio e del piano di cottura sono molto calde! Prestare la massima attenzione nel maneggiare coperchio e piano di cottura, o servirsi di apposite protezioni (guanti o presine).

## Terminare il processo di cottura

Riportare la manopola di controllo in posizione OFF per arrestare il funzionamento. Se non si utilizza il cuociuova per un periodo prolungato, scollegarlo dalla rete di alimentazione.

## Pulizia

Se si dovesse accumulare del calcare nel serbatoio per l'acqua con superficie riscaldante, rimuoverlo utilizzando un prodotto specifico per la pulizia del calcare.

Pulire la base del cuociuova con un panno umido e asciugare. Non lavare sotto acqua corrente né in lavastoviglie.

Lavare il piano di cottura, il coperchio rimovibile e il recipiente dosatore sotto acqua corrente. Tali parti sono lavabili in lavastoviglie.

## Stoccaggio e manutenzione

Riporre il cuociuova in un luogo asciutto, con il cavo di alimentazione avvolto nella parte inferiore dell'apparecchio. Riporre il recipiente dosatore all'interno del cuociuova, con il coperchio applicato (5).

Non riparare autonomamente il cuociuova; contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il servizio clienti; per informazioni, consultare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

## es Instrucciones de uso

### Instrucciones de seguridad

No dejar el aparato desatendido durante el funcionamiento, mantener fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

No conectar el hervidor de huevos a la corriente sin tapa para evitar quemaduras causadas por el agua caliente o el vapor. El hervidor de huevos debe estar colocado en una superficie lisa y estable durante su uso.

No utilizar el aparato en una superficie o cerca de objetos propensos a deformarse por el calor como tejidos y plásticos. No colocar ningún objeto encima del aparato.

No añadir más agua y no tocar la placa calefactora cuando el agua esté hirviendo para evitar quemaduras.

Tener cuidado con el vapor de la ventilación para evitar quemarse usted mismo.

Evitar la entrada de líquidos en el interior del aparato para evitar daños o lesiones.

Por razones de seguridad, un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por un servicio de reparación autorizado para evitar el riesgo de descarga eléctrica en caso de manipulación sin experiencia.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que se les haya dado la supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Manejar la punta afilada para perforar cáscaras de huevo con cuidado para evitar lesiones.

El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.

### Parámetros técnicos

**Potencia de entrada:** 400 W

**Voltaje:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Descripción

1. Tapa extraíble con ventilación para el vapor
2. Bandeja de cocción para 6 huevos
3. Depósito de agua con superficie calefactora
4. Base de la caldera
5. Compartimento para guardar el cable
6. Botón de control con programas  
OFF apagado del calor, modo espera  
○ huevos pasados por agua  
◐ huevos mollet  
● huevos duros  
MAX huevos preparados en modo de funcionamiento manual
7. Recipiente dosificador de agua con marcas y escala de medidas
8. Punta afilada para perforar cáscaras de huevo
9. Tapa protectora



## Colocación y conexión a la red

Colocar el hervidor de huevos sobre una superficie plana alejado de calor, humedad y otros objetos. Poner el botón de control en la posición OFF y conectar el cable de alimentación a la red de 230 V. Una señal acústica sonará y una luz azul aparecerá en el control.

## Antes del primer uso

Antes del primer uso, hervir agua en el hervidor sin huevos. Retirar la tapa con ventilación para el vapor y la bandeja de cocción, utilizar el recipiente dosificador para verter la cantidad de agua necesaria para los huevos pasados por agua ☉. Poner la bandeja y la tapa de nuevo e iniciar el programa colocando el botón de control en la posición de huevos pasados por agua ☉. Una señal acústica sonará y calor se encenderá. El programa terminará automáticamente después de varios minutos y una señal acústica intermitente sonará. Poner el botón de control en la posición OFF para detener el sonido.

## Dosificación del agua con programas

Para preparar huevos utilizando los programas "pasado por agua", "mollet" y "duro", verter la cantidad de agua requerida para el programa elegido en el recipiente dosificador y verterla en el depósito del hervidor (1):

1. Programa para huevos pasados por agua dentro del rango de marca ☉
2. Programa para huevos mollet dentro del rango de marca ☉
3. Programa para huevos duros dentro del rango de marca ●

**Aviso:** Los programas para huevos "pasados por agua", "mollet" y "duros" y las correspondientes marcas en el recipiente dosificador están calibradas para huevos frescos de gallina de tamaño habitual (M) con una temperatura inicial de los huevos extraídos del frigorífico (7 °C). Si se preparan huevos con distinto tamaño o con una temperatura inicial diferente, ajustar ligeramente la cantidad de agua en el recipiente dosificador dentro del rango de la correspondiente marca. Por ejemplo, para hervir huevos cuya temperatura inicial es temperatura ambiente en lugar de temperatura de frigorífico, llenar el recipiente dosificador solo hasta el borde más bajo de la marca correspondiente. Por otro lado, al hervir huevos grandes (L), llenar el recipiente dosificador hasta el borde superior de la marca correspondiente.

## Preparación de huevos utilizando los programas "pasado por agua", "mollet" y "duro"

Poner la bandeja de cocción en el hervidor de huevos, colocar de 1 a 6 huevos en las aberturas de la bandeja, poner la tapa y comenzar con el correspondiente programa girando el botón de control (2).

1. Programa para huevos pasados por agua ☉
2. Programa para huevos mollet ☉
3. Programa para huevos duros ●

**Consejo útil:** Para reducir el riesgo de que la cáscara del huevo se rompa durante la ebullición, perforar la cáscara del huevo antes de colocarlo en el hervidor. Retirar la tapa del recipiente dosificador y colocar el recipiente dosificador sobre una superficie plana con la punta afilada hacia arriba. Perforar la cáscara del huevo crudo empujando el extremo romo del huevo en la punta afilada de metal del recipiente dosificador (3). Poner el huevo con la cáscara perforada en el hervidor de huevos con el extremo roto perforado apuntando hacia arriba.

## Programa de parada automática

Una vez alcanzado el punto de preparación de los huevos elegido, el programa seleccionado finalizará automáticamente y el calor se apagará. Una señal intermitente sonará durante 2 minutos. Poner el botón de control en la posición OFF para detener el sonido.



## Preparación de huevos en modo de funcionamiento manual

Si desea preparar huevos sin utilizar los programas, p. ej. calentar huevos previamente hervidos, etc., verter la cantidad deseada de agua en el depósito siguiendo la escala del otro lado del recipiente dosificador (mínimo 20 ml, máximo 140 ml). Encender el modo de funcionamiento manual colocando el botón de control en la posición MAX. El calor se encenderá y continuará hasta que el agua en el depósito se haya evaporado. Una señal intermitente sonará entonces y el modo de funcionamiento manual terminará automáticamente. Para detener el sonido, poner el botón de control en la posición OFF.

## Apagado rápido durante la ebullición

Poner el botón de control en la posición OFF para apagar inmediatamente el calor durante un programa en ejecución o en el modo de ebullición manual.

## Retirar y transportar huevos hervidos

Una vez hervidos, retirar los huevos con la tapa y la bandeja desde el hervidor y ponerlos en un salvamantel.

**¡Atención!** Retirar siempre la tapa con ventilación para el vapor y la bandeja de cocción con los huevos recién hervidos del hervidor únicamente sujetando las asas de los laterales (4). ¡El resto de partes de la tapa y el hervidor están calientes! Tener mucho cuidado o utilizar ayudas de protección térmica (guante de cocina y manopla resistente al calor) al retirar y coger la tapa y la bandeja.

## Terminar el proceso de ebullición

Poner el mando de control en la posición OFF para detener la ebullición. Si no utiliza el hervidor de huevos durante un periodo prolongado de tiempo, desconectarlo de la corriente.

## Limpieza

Si se acumula cal en el depósito de agua con superficie calefactora, retirarlo con un agente de limpieza estándar con un componente activo para eliminar la cal.

Limpiar la base del hervidor de huevos con un paño húmedo y secar. No lavar bajo el grifo de agua corriente ni en el lavavajillas.

Limpiar la bandeja, la tapa extraíble y el recipiente dosificador para agua con tapa bajo el grifo de agua corriente. Son aptas para lavavajillas.

## Almacenaje y mantenimiento

Guardar el hervidor de huevos en un lugar seco, con el cable de alimentación enrollado en la parte inferior de la base. Guardar el recipiente dosificador dentro del hervidor de huevos, con la tapa puesta (5).

No reparar un hervidor defectuoso usted mismo; en su lugar ponerse en contacto con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

## pt Instruções de utilização

### Instruções de segurança

Não deixar o cozedor sem vigilância durante o funcionamento, mantenha-o fora do alcance das crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho.

Não ligar o cozedor de ovos à energia quando a tampa for removida para evitar queimaduras causadas por água quente ou vapor.

O cozedor de ovos deve ser colocado sobre uma superfície estável e plana quando é utilizado.

Não usar o cozedor na superfície ou próximo a objetos sujeitos a distorção pelo calor, como tecidos e plásticos. Não colocar nenhum objeto sobre o aparelho.

Não adicionar mais água e não tocar na placa de aquecimento quando a água estiver fervida a seco para evitar queimaduras. Tenha cuidado com o vapor do respiradouro para evitar queimaduras.

Evitar que líquidos entrem no aparelho para evitar danos ou ferimentos.

Por razões de segurança, um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um serviço de reparo autorizado para evitar o risco de choque elétrico no manuseio inexperienced.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Manusear o alfinete de ponta afiada para furar as cascas de ovo com cuidado para evitar ferimentos.

O cozedor destina-se apenas a uso doméstico.

### Parâmetros técnicos

**Potência de entrada:** 400 W

**Voltagem:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Legenda


1. Tampa removível com respiros para vapor
2. Tabuleiro de fervura para 6 ovos
3. Reservatório de água com superfície de aquecimento
4. Base do cozedor
5. Área para guardar o cabo de alimentação
6. Botão de controlo com programas  
OFF desligar o aquecimento, modo de pausa
- ovos mal cozidos  
◐ ovos meio cozidos  
● ovos bem cozidos
- MAX ovos preparados no modo de operação manual
7. Recipiente de medição de água com marcas e escala de medição
8. Ponta afiada para perfurar cascas de ovo
9. Tampa protetora




## Colocação e conexão à tomada

Colocar o cozedor de ovos numa superfície plana fora do alcance do calor, humidade e outros objetos. Colocar o controlo na posição OFF e conectar o cabo de alimentação à rede de 230 V. Um sinal sonoro soará e a lâmpada indicadora azul do controlo acenderá.




## Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, deixar o cozedor ferver a água uma vez sem os ovos dentro. Remover a tampa com aberturas para vapor e bandeja de fervura, usar o recipiente medidor para despejar a quantidade de água necessária para ovos cozidos .

Voltar a colocar o tabuleiro e a tampa e iniciar o programa colocando o comando na posição dos ovos cozidos . Um sinal sonoro soará e o aquecimento será ligado. O programa terminará automaticamente após alguns minutos e um sinal sonoro intermitente soará. Colocar o controlo na posição OFF para desligar o som.

## Dosagem de água com programas




Para preparar ovos usando os programas “mal cozido”, “meio cozido” e “bem cozido”, colocar a quantidade de água necessária para o programa escolhido no recipiente de medição e, de seguida, colocar a água no reservatório do cozedor (1):

1. Programa para ovos mal cozidos dentro da faixa da marca 
2. Programa para ovos meio cozidos dentro da faixa da marca 
3. Programa para ovos bem cozidos dentro da faixa da marca 

**Nota:** Os programas para ovos “mal cozidos”, “meio cozidos” e “cozidos” e as marcas correspondentes no recipiente medidor de água são calibrados para ovos de galinha frescos de tamanho normal (M) com uma temperatura inicial dos ovos removidos do frigorífico (7 °C). Se preparar ovos de tamanhos diferentes ou com uma temperatura inicial diferente, ajustar levemente a quantidade de água no recipiente de medição dentro da faixa da marca correspondente. Por exemplo, para ferver ovos cuja temperatura inicial seja a temperatura ambiente em vez da temperatura do frigorífico, encher o recipiente de medição apenas até a borda inferior da marca correspondente. Por outro lado, ao ferver ovos grandes (L), encher o recipiente medidor até à borda superior da marca correspondente.

## Preparação de ovos usando os programas “mal cozidos”, “meio cozidos” e “bem cozidos”

Colocar o tabuleiro de cozedura no cozedor de ovos, colocar 1 a 6 ovos nas aberturas do tabuleiro, colocar a tampa e iniciar o programa correspondente rodando o botão de controlo (2).

1. Programa para ovos mal cozidos 
2. Programa para ovos meio cozidos 
3. Programa para ovos bem cozidos 

**Dica útil:** Para reduzir o risco de quebra da casca do ovo durante a cozedura, furar a casca do ovo antes de colocá-lo no cozedor. Remover a tampa do recipiente de medição e colocar o recipiente de medição numa superfície plana com a ponta pontiaguda apontando para cima. Perfurar a casca do ovo cru, empurrando a parte inferior do ovo na ponta afiada de metal do recipiente de medição (3). Colocar o ovo com a casca furada no cozedor de ovos com a ponta perfurada apontando para cima.

## Programa pára automaticamente

Após atingir o grau de preparação dos ovos escolhido, o programa definido termina automaticamente e o aquecimento desliga-se. Um sinal intermitente soará por 2 minutos. Colocar o controlo na posição OFF para desligar o som.

## Preparar os ovos no modo de operação manual

Se deseja preparar ovos sem usar os programas, por ex. para aquecer ovos previamente cozidos, etc., colocar a quantidade desejada de água no reservatório seguindo a escala do outro lado do recipiente medidor (mínimo 20 ml, máximo 140 ml). Ligar o modo de operação manual ajustando o botão de controlo para a posição MAX. O aquecimento será ligado e continuará até que toda a água no reservatório tenha evaporado. Um sinal intermitente soar e o modo de operação manual terminará automaticamente. Para desligar o som, coloque o botão de controlo na posição OFF.

## Desligar rápido durante a fervura

Colocar o interruptor na posição OFF para desligar imediatamente o aquecimento durante um programa em execução ou no modo de fervura manual.

## Remover e transportar ovos cozidos

Quando fervidos, retirar os ovos junto com a tampa e o tabuleiro do cozedor e transfira-os para um recipiente.

**Atenção!** Remover sempre do cozedor a tampa com respiros para o vapor e o tabuleiro de fervura com ovos recém-cozidos apenas segurando nas pegadas laterais (4). Todas as outras partes da tampa e do tabuleiro de fervura estão quentes! Seja extremamente cuidadoso ou use proteções térmicas (luva de forno e tapete à prova de calor) ao remover e recolher a tampa e o tabuleiro.

## Terminar o processo de aquecimento

Colocar o botão de controlo na posição OFF para parar. Se não usar o cozedor de ovos por um período prolongado, retire-o da tomada.

## Limpeza

Se o calcário se acumular no reservatório de água com superfície de aquecimento, remova-o usando um agente de limpeza padrão com um componente ativo para remover o calcário.

Se necessário, limpar a base do cozedor de ovos com um pano húmido e secar. Não lavar com água corrente ou na máquina de lavar louça.

Limpar o tabuleiro, a tampa removível e o recipiente medidor de água com tampa sob água corrente. Estas peças podem ir à máquina de lavar louça.

## Guardar e manutenção

Guardar o cozedor de ovos num local seco, com o cabo de alimentação enrolado na parte inferior da base. Guardar o recipiente medidor dentro do cozedor de ovos, com a tampa (5).

Não reparar um cozedor de ovos avariado. Contactar um ponto de venda TESCOMA. Para consulta de mais informações, consultar [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

# de Gebrauchsanleitung

## Sicherheitshinweise

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht, es muss außerhalb der Reichweite von Kindern sein. Die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Den Eierkocher nicht an das Stromnetz anschließen, wenn der Deckel des Geräts nicht aufgesetzt ist, es besteht die Verbrühungsgefahr durch Heißwasser, bzw. Dampf.

Der Eierkocher muss während des Betriebes auf einer festen und ebenen Fläche stehen.

Verwenden Sie das Gerät nicht auf Oberflächen oder in der Nähe von Gegenständen, die sich durch Hitze verformen können, wie z. B. Textilien und Kunststoffgegenstände. Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.

Wenn das Wasser verdampft ist, ist kein Wasser mehr hinzuzufügen, die Heizplatte nicht berühren, es besteht Verbrühungsgefahr.

In der Nähe der Dampfaustrittslöcher vorsichtig sein, es besteht Verbrühungsgefahr.

Das Eindringen von Wasser ins Gerät vermeiden, es könnte eine Beschädigung des Gerätes oder einen Personenschaden verursachen.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen in einem Fachhandwerksbetrieb ausgetauscht werden; eine unsachgemäße Handhabung kann zu einem Stromschlag führen.

Dieses Gerät kann von Personen (bzw. von Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Mit der Metall-Eieranstechnadel vorsichtig umgehen, es besteht Verletzungsgefahr.

Dieses Gerät ist zum Einsatz in privaten Haushalten vorgesehen.

## Technische Daten

**Leistungsaufnahme:** 400 W

**Stromversorgung:** AC 220–240 V, 50 Hz

## Beschreibung

1. Abnehmbarer Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen
2. Kocheinsatz für 6 Eier
3. Kochschale mit Heizplatte
4. Gerätebasis
5. Kabelaufwicklung
6. Bedienfeld mit vorprogrammierten Kochzeiten
  - OFF Ausschalten des Kochvorgangs und Stand-by-Position
  - ☉ weichgekochte Eier
  - ☉ mittelweichgekochte Eier
  - hartgekochte Eier
  - MAX Eier mit benutzereigenen Kochzeiten
7. Messbecher mit Markierungen und Messskala
8. Eieranstechnadel
9. Schutzkappe







## Aufstellung und Netzanschluss

Den Eierkocher auf eine ebene Unterlage stellen, wo er der Wärme, Feuchte, bzw. dem Dampf nicht ausgesetzt wird und andere Gegenstände nicht berührt. Den Drehknopf in die Position OFF bringen, das Netzkabel an das 230-V-Netz anschließen. Es ertönt ein akustisches Signal und die blaue Kontrollleuchte am Drehknopf leuchtet auf.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch im Eierkocher einmal ohne Eier kochen. Den Deckel mit den Dampfaustrittsöffnungen und den Kocheinsatz abnehmen, gewünschte Wassermenge für weichgekochte Eier aus dem Messbecher in den Behälter  gießen. Den Kocheinsatz und den Deckel aufsetzen, den Drehknopf in die Position für weichgekochte Eier bringen , die vorprogrammierte Kochzeit starten. Es ertönt ein akustisches Signal und der Kochvorgang wird eingeschaltet. Nach einigen Minuten wird das Programm automatisch beendet und es piept ein akustisches Signal. Den Drehknopf auf die Position OFF drehen, um das akustische Signal auszuschalten.

## Wasserdosierung mit vorprogrammierten Kochzeiten




Um die Eier mit den vorprogrammierten Kochzeiten „weich, mittelweich oder hart“ zu garen, ist der Messbecher mit der für das gewählte Programm erforderlichen Wassermenge zu füllen und in die Kochschale zu gießen (1):

1. Vorprogrammierte Kochzeit für weichgekochte Eier im Bereich der Markierung 
2. Vorprogrammierte Kochzeit für mittelweichgekochte Eier im Bereich der Markierung 
3. Vorprogrammierte Kochzeit für hartgekochte Eier im Bereich der Markierung 

**Hinweis:** Die vorprogrammierten Kochzeiten für „weich-, mittelweich- und hartgekochte Eier“ und die entsprechenden Markierungen auf dem Messbecher beziehen sich auf frische durchschnittlich große Eier (Größe M) mit einer Temperatur von ca. 7 °C (Kühlschrank). Beim Garen von Eiern anderer Größe, bzw. mit einer anderen Ausgangstemperatur, soll die Wassermenge im Messbecher leicht an die Dicke der entsprechenden Markierung angepasst werden. Wenn Sie z. B. Eier nicht bei Kühlschranktemperatur, sondern bei Raumtemperatur kochen, füllen Sie den Messbecher nur bis zum unteren Rand der entsprechenden Markierung. Wenn Sie hingegen größere Eier (L) kochen, füllen Sie den Messbecher bis zur Oberkante der entsprechenden Markierung.

## Garen von Eiern mit den vorprogrammierten Kochzeiten „weich, mittelweich oder hart“

Den Kocheinsatz in die Kochschale einsetzen, 1 bis zu 6 Eier in die Öffnungen stellen, den Deckel aufsetzen, den Drehknopf umdrehen und das entsprechende Programm starten (2).

1. Vorprogrammierte Kochzeit für weichgekochte Eier 
2. Vorprogrammierte Kochzeit für mittelweichgekochte Eier 
3. Vorprogrammierte Kochzeit für hartgekochte Eier 

**Guter Tipp:** Um das Risiko zu verringern, dass die Schale während des Kochens aufplatzt, ist die Schale vorher anzustechen. Die Schutzkappe aus dem Messbecher abnehmen, den Messbecher auf eine ebene Unterlage stellen, wobei die Eieranstechnadel nach oben zeigt. Die Schale eines Roheis am stumpfen Ende mit der Anstechnadel des Messbechers einstechen (3). Die Eier mit der angestochnen Seite nach oben in den Kocheinsatz setzen.

## Automatische Beendigung der vorprogrammierten Kochzeiten

Sobald die Eier den gewünschten Härtegrad erreicht haben, wird der eingestellte Programm automatisch beendet, der Kochvorgang wird abgeschaltet. Es piept ein akustisches Signal für 2 Minuten. Den Drehknopf auf die Position OFF drehen, um das akustische Signal auszuschalten.

## Garen von Eiern mit der benutzereigenen Kochzeit

Wenn Sie Eier ohne vorprogrammierte Kochzeit garen möchten, z.B. um bereits gekochte Eier wieder aufzuwärmen, füllen Sie die Kochschale mit der gewählten Wassermenge (min. 20 ml, max. 140 ml) gemäß der Skala auf der anderen Seite des Messbechers.

Den Drehknopf in die Position MAX bringen und die benutzereigene Kochzeit einschalten. Der Kochvorgang wird eingeschaltet und läuft weiter, bis das gesamte Wasser in der Kochschale verdampft ist. Danach piept ein akustisches Signal, die benutzereigene Kochzeit wird beendet. Den Drehknopf auf die Position OFF drehen, um das akustische Signal auszuschalten.

## Schnelles Abschalten beim Kochvorgang

Um das Aufwärmen während eines laufenden Programms oder eines benutzereigenen Kochvorgangs sofort auszuschalten, ist der Drehknopf in die Position OFF zu bringen.

## Herausnehmen und Übertragen von gekochten Eiern

Nach der Beendigung des Kochvorganges gekochte Eier zusammen mit dem Deckel und dem Kocheinsatz aus der Kochschale herausnehmen und auf eine Unterlage stellen.

**Achtung!** Den Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen und den Kocheinsatz mit den frisch gekochten Eiern immer nur an den Griffen an den Seiten aus dem Eierkocher nehmen (4). Die anderen Teile des Deckels und des Kocheinsatzes sind heiß! Beim Abnehmen des Deckels sowie der Kochschale auf erhöhte Aufmerksamkeit achten, bzw. einen Hitzeschutz, einen Küchenhandschuh oder einen Topflappen verwenden.

## Ende des Kochvorgangs

Nach der Beendigung des Kochvorganges den Drehknopf in die Position OFF bringen. Beim längeren Nichtgebrauch den Eierkocher vom Stromnetz trennen.

## Reinigung

Um die Kalkablagerungen in der Kochschale mit der Heizplatte zu entfernen, ist die Kochschale mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel mit einem Wirkstoff zur Kalkentfernung zu reinigen.

Die Gerätebasis mit einem feuchten Geschirrtuch abwischen und abtrocknen, weder unter fließendem Wasser noch im Geschirrspüler spülen.

Den Kocheinsatz, abnehmbaren Deckel und den Messbecher mit der Kappe unter fließendem Wasser spülen, die Teile sind spülmaschinenfest.

## Lagerung und Wartung

Den Eierkocher an einem trockenen Ort lagern, das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes wickeln, den Messbecher mit der aufgesetzten Schutzkappe im Eierkocher aufbewahren (5).

Im Störfall bitte nehmen Sie keine Eingriffe in den Eierkocher vor, wenden Sie sich bitte an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

## fr Mode d'emploi

### Consignes de sécurité

Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance, il doit être hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Ne pas raccorder le cuiseur à l'alimentation électrique si le couvercle de l'appareil est retiré, il y a un risque de blessure par l'eau chaude ou par la vapeur.

Le cuiseur à œufs doit être placé sur une surface ferme et plane pendant son utilisation.

Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces ou à proximité d'objets susceptibles de se déformer sous l'effet de la chaleur, tels que des objets en textile ou en plastique. Ne poser aucun objet sur l'appareil.

Si toute l'eau s'évapore, ne pas en ajouter et ne pas toucher la surface chauffante, il y a un risque de brûlure.

Il faut être prudent lors de la sortie de la vapeur, il y a un risque de brûlure.

Empêcher les liquides d'entrer à l'intérieur de l'appareil, risque d'endommagement ou de blessures.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service autorisé pour des raisons de sécurité ; une manipulation incorrecte peut entraîner un choc électrique.

Les personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'une personne responsable de leur sécurité les a instruites sur l'utilisation de cet appareil.

Manipuler la pique-œuf en métal pour percer la coquille avec précaution, risque de blessure.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

### Paramètres techniques

**Puissance :** 400 W

**Tension d'alimentation :** AC 220–240 V, 50 Hz

### Description


1. Couvercle amovible avec sorties de vapeur
2. Grille de cuisson pour 6 œufs
3. Réservoir d'eau avec surface chauffante
4. Base du cuiseur
5. Espace pour ranger le cordon d'alimentation
6. Bouton de commande avec programmes  
OFF l'arrêt du chauffage et la position « veille »  
○ les œufs à la coque  
◐ les œufs mollets  
● les œufs durs  
MAX les œufs préparés en mode individuel
7. Gobelet doseur d'eau avec marques et échelle de graduation
8. Pique-œuf pour percer la coquille
9. Capuchon de protection




## Emplacement et connexion au réseau électrique

Placer le cuiseur sur une surface plane, à l'abri de la chaleur, de l'humidité et d'autres objets. Régler la commande en position OFF et brancher le cordon d'alimentation sur un réseau de 230 V. Un signal sonore se fera entendre, le voyant bleu de la commande s'allumera brièvement.




## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, faire l'eau dans le cuiseur bouillir une fois sans œufs. Retirer le couvercle avec les sorties de vapeur et la grille de cuisson et, en utilisant le gobelet doseur, verser la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson des œufs à la coque  dans le réservoir.

Mettre la grille et le couvercle en place et démarrer le programme en réglant la commande en position pour la cuisson des œufs à la coque . Un signal sonore se fera entendre et le chauffage s'éteindra. Après quelques minutes, le programme se terminera automatiquement et un signal sonore intermittent se fera entendre. Terminer le signal sonore en réglant la commande en position OFF.

## Dosage d'eau en fonction du programme choisi




Pour préparer des œufs avec les programmes « à la coque, mollets ou durs », remplir le gobelet doseur avec la quantité d'eau nécessaire en fonction du programme sélectionné et la verser dans le réservoir du cuiseur (1) :

1. Programme pour les œufs à la coque dans les limites de la marque 
2. Programme pour les œufs mollets dans les limites de la marque 
3. Programme pour les œufs durs dans les limites de la marque 

**Avertissement :** Les programmes pour les œufs « à la coque, mollets ou durs » et les marques correspondantes sur le gobelet doseur d'eau sont réglés pour des œufs de poule frais de taille normale (M) ayant une température initiale des œufs du réfrigérateur (7 °C). Dans le cas de la préparation d'œufs d'une taille différente ou d'œufs dont la température initiale est différente, la quantité d'eau dans le gobelet doseur doit être légèrement adaptée selon les limites de la marque correspondante. Par exemple, lors de la cuisson des œufs à la température ambiante, au lieu de la température du réfrigérateur, ne remplir le gobelet doseur que jusqu'au bord inférieur de la marque correspondante. Par contre, pour la cuisson des œufs plus gros (L), remplir le gobelet doseur jusqu'au bord supérieur de la marque correspondante.

## Préparation des œufs avec les programmes « à la coque, mollets ou durs »

Placer la grille de cuisson sur le cuiseur, insérer 1 à 6 œufs dans les trous de la grille, mettre le couvercle en place et démarrer le programme correspondant en réglant la commande (2).

1. Programme pour les œufs à la coque 
2. Programme pour les œufs mollets 
3. Programme pour les œufs durs 

**Bonne astuce :** Pour réduire le risque que la coquille des œufs se fissure pendant la cuisson, percer la coquille d'avance. Retirer le capuchon du gobelet doseur et le poser sur une surface plane, la pique-œuf orientée vers le haut. Percer la coquille de l'œuf cru en frappant l'extrémité plus large de l'œuf sur la pique-œuf métallique du gobelet doseur (3). Placer l'œuf avec la coquille percée dans le cuiseur avec l'extrémité plus large percée orientée vers le haut.

## Fin automatique des programmes

Lorsque le niveau de cuisson des œufs sélectionné est atteint, le programme est automatiquement terminé et le chauffage s'éteint. Un signal sonore intermittent se fera entendre pendant 2 minutes. Terminer le signal sonore en réglant la commande en position OFF.

## Préparation des œufs en mode individuel

Lors de la préparation des œufs sans utiliser de programmes, p. ex. pour réchauffer des œufs déjà cuits, etc., remplir le réservoir avec la quantité d'eau choisie (20 ml au min., 140 ml au max.) selon l'échelle située de l'autre côté du gobelet doseur.

Démarrer le mode de cuisson individuel en réglant la commande en position MAX. Le chauffage se met en marche et continue jusqu'à ce que toute l'eau dans le réservoir se soit évaporée. Ensuite, un signal sonore intermittent se fera entendre et le mode individuel se terminera automatiquement. Terminer le signal sonore en réglant la commande en position OFF.

## Arrêt rapide pendant la cuisson

Pour arrêter immédiatement le chauffage pendant un programme ou le mode de cuisson individuel en cours, régler la commande en position OFF.

## Retrait et transport des œufs cuits

Lorsque la cuisson est terminée, retirer les œufs, le couvercle et la grille du cuiseur et les transférer sur un tapis.

**Attention !** Ne retirer le couvercle avec les sorties pour l'évacuation de la vapeur et la grille de cuisson avec les œufs fraîchement préparés du cuiseur qu'en saisissant les poignées sur les côtés (4). Les autres parties du couvercle et de la grille de cuisson sont chaudes ! En enlevant et retirant le couvercle et la grille, être prudent ou utiliser des moyens de protection contre la chaleur, un gant de cuisine ou une manique.

## Fin de la cuisson

Une fois la cuisson terminée, régler la commande en position OFF. Débrancher le cuiseur du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

## Nettoyage

Dans le cas où une couche de calcaire apparaîtrait sur le réservoir d'eau avec surface chauffante, l'éliminer avec un produit de nettoyage courant contenant un ingrédient actif pour l'élimination du calcaire.

Nettoyer la base du cuiseur avec un torchon humide et la sécher, ne pas la laver à l'eau courante ni au lave-vaisselle.

Nettoyer la grille de cuisson, le couvercle amovible et le gobelet doseur d'eau avec capuchon sous l'eau courante, conviennent au lave-vaisselle.

## Stockage et entretien

Stocker le cuiseur dans un endroit sec, avec le cordon d'alimentation enroulé dans la partie inférieure de la base, le gobelet doseur avec le capuchon en place à l'intérieur du cuiseur (5).

En cas de panne, ne pas réparer l'appareil et s'adresser à un Centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

## pl Instrukcja użytkowania

### Środki ostrożności

Nie należy pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru, uruchomione urządzenie musi pozostać poza zasięgiem dzieci. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.

Nie należy podłączać jajowaru do sieci elektrycznej, jeżeli pokrywa urządzenie jest zdjęta, grozi oparzeniem gorącą wodą lub parą.

Jajowar w trakcie użytkowania powinien zostać umieszczony na solidnej i równej powierzchni.

Urządzenia nie należy używać na powierzchni lub w pobliżu przedmiotów, takich jak tekstylia i przedmioty z tworzyw sztucznych, lub w ich pobliżu, grozi ich deformacją spowodowaną ciepłem. Na urządzeniu nie należy kłaść żadnych przedmiotów.

Kiedy woda wyparuje, nie należy dolewać nowej ani dotykać płyty grzewczej, może dojść do oparzenia.

Należy zachować ostrożność w bliskości odpływu pary, może dojść do oparzenia.

Nie należy dopuścić do wniknięcia cieczy do wnętrza urządzenia, niebezpieczeństwo uszkodzenia lub urazu.

W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, ze względów bezpieczeństwa wymianę musi przeprowadzić autoryzowany serwis; w przypadku nieprofesjonalnej naprawy może dojść do porażenia prądem elektrycznym.

Osoby (także dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej, intelektualnej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania tego urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

Z metalową igłą do nakłuwania skorupek należy postępować ostrożnie, niebezpieczeństwo urazu.

Urządzenie przeznaczone do użytku domowego.

### Parametry techniczne

Moc: 400 W

Zasilanie: AC 220–240 V, 50 Hz

### Opis


1. Zdejmowana pokrywa z otworami do odprowadzania pary
2. Misa do gotowania na 6 jajek
3. Pojemnik na wodę z powierzchnią grzewczą
4. Podstawa jajowaru
5. Miejsce na przechowywanie kabla zasilającego
6. Pokrętło z regulacją programów
  - OFF wyłączenie ogrzewania i pozycji „stand by”
  - ☉ gotowanie jajek na miękko
  - gotowanie jajek na półtwardo
  - gotowanie jajek na twardo
- MAX jajka przygotowywane w sposób indywidualny
7. Miarka do wody z liniami oraz skalą pomiarową
8. Igła do nakłuwania skorupek
9. Ochronne wieczko




## Umieszczenie i podłączenie do sieci

Jajowar należy umieścić na równej powierzchni poza zasięgiem ciepła, wilgoci i innych przedmiotów. Pokrętko należy ustawić na pozycji OFF, a kabel zasilający podłączyć do sieci 230 V. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zapali się niebieska kontrolka na pokrętkle.




## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy jedynie wygotować urządzenie bez włożenia do niego jajek. Należy zdjąć pokrywę z otworami do odprowadzania pary i miskę do gotowania, do pojemnika z miarką nalać ilość wody odpowiednią do gotowania jajka na miękko .

Miskę i pokrywę należy nałożyć z powrotem i obracając pokrętko do pozycji przygotowania jajka na miękko  uruchomić program. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włączy się podgrzewanie. Po kilku minutach program wyłączy się automatycznie i rozlegnie się przerywany sygnał dźwiękowy. Pokrętko należy nastawić do pozycji OFF, sygnał dźwiękowy wyłączy się.

## Dozowanie wody z wybranym programem




Do przygotowania jajek gotowanych z programami „na miękko, półtwardo lub twardo” należy włączyć do miarki potrzebną ilość wody odpowiadającą wybranemu programowi i włączyć ją do pojemnika jajowaru (1):

1. Program do gotowania jajek na miękko w zasięgu linii 
2. Program do gotowania jajek na półtwardo w zasięgu linii 
3. Program do gotowania jajek na twardo w zasięgu linii 

**ostrzeżenie:** Programy do gotowania jajek „na miękko, półtwardo lub twardo” i odpowiadające im linie na miarce do wody są określone dla świeżych kurzych jajek wielkości (M) z temperaturą wyjściową jajek z lodówki (7 °C). W razie przygotowywania jajek o innej wielkości lub jajek o innej temperaturze wyjściowej, należy delikatnie zmodyfikować ilość wody w miarce w zakresie odpowiedniej linii. Na przykład podczas gotowania jajek o wyjściowej temperaturze pokojowej, zamiast jajek wyjętych prosto z lodówki, miarkę należy napełnić tylko pod dolną część odpowiedniej linii. Do gotowania większych jajek (L) należy postąpić odwrotnie i miarkę napełnić aż pod górną krawędź odpowiedniej linii.

## Przygotowanie jajek z programami „na miękko, półtwardo lub twardo”

Na jajowar należy nałożyć misę do gotowania, do otworów w misce włożyć od 1 aż do 6 jajek, nałożyć pokrywę i obracając pokrętkiem uruchomić odpowiedni program (2).

1. Program do gotowania jajek na miękko 
2. Program do gotowania jajek na półtwardo 
3. Program do gotowania jajek na twardo 

**Wskazówka:** Aby zmniejszyć ryzyko pęknięcia skorupki podczas gotowania, przed gotowaniem należy nakłuć igłą skorupkę jajka. Z miarki należy zdjąć wieczko i postawić ją na równej powierzchni z igłą skierowaną do góry. Skorupkę surowego jajka należy nakłuć stukając szerszą stroną jajka w metalową igłę (3). Jajko z nakłutą skorupką należy umieścić w jajowarze nakłutą szerszą stroną skierowaną ku górze.

## Automatyczne zakończenie programu

Po osiągnięciu wybranego stopnia przygotowania jaj, ustawiony program zakończy się automatycznie, a podgrzewanie wyłączy się. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie brzmiał przez 2 minuty. Pokrętko należy ustawić w pozycji OFF, sygnał dźwiękowy wyłączy się.

## Przygotowanie jajek w sposób indywidualny

Aby przygotować jajko bez użycia konkretnego programu, np. podgrzać już ugotowane jajka itp., należy włączyć do pojemnika według skali na drugiej stronie miarki wybraną ilość wody (min. 20 ml, maks. 140 ml).

Pokrętko należy ustawić w pozycji MAX, włączyć się indywidualny tryb gotowania. Podgrzewanie włączy się i potrwa do momentu, aż cała woda w pojemniku odparuje. Po tym czasie rozlegnie się sygnał, a indywidualny tryb gotowania zakończy się. Pokrętko należy ustawić w pozycji OFF, sygnał dźwiękowy wyłączy się.

## Szybkie wyłączenie w czasie gotowania

Aby natychmiast wyłączyć podgrzewanie podczas trwającego programu lub podczas trwania indywidualnego trybu gotowania, pokrętko należy ustawić w pozycji OFF.

## Wymywanie i przenoszenie ugotowanych jajek

Po zakończeniu gotowania jajek, jajka razem z pokrywą i miską należy wyjąć z jajowaru i przenieść na podstawkę.

**Uwaga!** Pokrywę z otworami do odparowania wody i misę do gotowania, że świeżo ugotowanymi jajkami należy zdjąć z jajowaru zawsze jedynie przez złapanie za uchwyty na jego bocznych stronach (4). Pozostałe części pokrywy i misy do gotowania są gorące! Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania i przenoszenia pokrywy lub użyć środków ochrony termicznej, rękawicy kuchennej lub łapki.

## Ukończenie gotowania

Po zakończonym gotowaniu pokrętko należy ustawić w pozycji OFF. Jeśli jajowar nie będzie używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od sieci elektrycznej.

## Czyszczenie

W przypadku, gdy w pojemniku na wodę z powierzchnią grzewczą pojawi się warstwa kamienia, należy usunąć ją zwykłymi środkami czyszczącymi z aktywnym składnikiem do usuwania kamienia.

Podstawę należy czyścić wilgotną ściereką i wysuszyć. Nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce.

Miskę do gotowania, zdejmowaną pokrywę i miarkę na wodę z wieczkiem należy myć pod bieżącą wodą, można myć w zmywarce.

## Przechowywanie i konserwacja

Jajowar należy przechowywać w suchym miejscu z kablem zasilającym zwiniętym w dolnej części podstawy, miarkę z nałożonym wieczkiem wewnątrz jajowaru (5).

W przypadku uszkodzenia urządzenia, nie należy naprawiać go samodzielnie, tylko zwrócić się do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).



## sk Návod na použitie

### Bezpečnostné pokyny

Prístroj v prevádzke nenechávajte bez dozoru, pokiaľ je v prevádzke, musí byť mimo dosahu detí. Deti sa nesmú s prístrojom hrať.

Nepripájajte varič k prívodu elektrického prúdu, ak je zložený kryt prístroja, hrozí úraz horúcou vodou alebo parou.

Varič na vajíca musí byť počas používania umiestnený na pevnom a rovnom povrchu.

Prístroj nepoužívajte na povrchu alebo v blízkosti predmetov, pri ktorých hrozí deformácia teplom, ako sú textilné a plastové predmety. Nepokladajte na prístroj žiadne predmety.

Ak voda vyvrie, neprilievajte novú a nedotýkajte sa ohrievacej dosky, mohlo by dôjsť k obareniu.

Počínajte si opatrne v blízkosti odvodu pary, mohlo by dôjsť k obareniu.

Zabráňte vniknutiu tekutín do vnútra prístroja, nebezpečenstvo poškodenia alebo úrazu.

V prípade poškodenia napájacieho kábla musí z bezpečnostných dôvodov previesť výmenu autorizovaný servis; pri neodbornej manipulácii môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.

Osoby (vrátane detí) so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať iba v prípade, že je zabezpečený dohľad alebo poučenie týkajúce sa používania tohto spotrebiča zo strany osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

S kovovým trňom na prepichovanie škrupín zaobchádzajte opatrne, nebezpečenstvo úrazu.

Tento prístroj je určený na domáce použitie.

### Technické parametre

**Príkion:** 400 W

**Napájanie:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Popis


1. Odnímateľný kryt s otvormi na paru
2. Varná miska na 6 vajíec
3. Zásobník na vodu s ohrevnou plochou
4. Základňa variča
5. Priestor na skladovanie prírodného kábla
6. Ovládacie tlačidlo s programami
  - OFF vypnutie ohrevu a pozície „stand by“
  - ☉ vajíca varené namätko
  - ☐ vajíca varené na hniličku
  - vajíca varené natvrdo
- MAX vajíca pripravované v individuálnom režime
7. Odmerka vody s ryskami a meracou stupnicou
8. Trň na prepichovanie škrupín
9. Ochranné viečko




## Umiestnenie a zapojenie do siete

Varič umiestnite na rovnú plochu mimo dosahu tepla, vlhkosti a iných predmetov. Ovládač nastavte do polohy OFF a prívodný kábel zapojte do siete 230 V. Ozve sa zvukový signál a rozsvieti sa modrá kontrolka ovládača.




## Pred prvým použitím

Pred prvým použitím nechajte varič raz prejsť varom bez vložených vajej. Zložte kryt s otvormi na paru a varnú misku, do zásobníka nalejte z odmerky množstvo vody pre vajcia varené namätko .

Misku a kryt nasadte späť a nastavením ovládača do polohy pre vajcia varené namätko  program spustíte. Zaznie zvukový signál a zapne sa ohrev. Po niekoľkých minútach sa program automaticky ukončí a ozve sa prerušovaný zvukový signál. Otočením ovládača do polohy OFF zvukový signál vypnete.

## Dávkovanie vody s programami




Na prípravu vajej varených s programami „namätko, na hniličku alebo natvrdo“ napustíte do odmerky potrebné množstvo vody zodpovedajúce zvolenému programu a nalejte ju do zásobníka variča (1):

1. Program pre vajcia varené namätko v rozmedzí rysky 
2. Program pre vajcia varené na hniličku v rozmedzí rysky 
3. Program pre vajcia varené natvrdo v rozmedzí rysky 

**Upozornenie:** Programy pre vajcia varené „namätko, na hniličku alebo natvrdo“ a im zodpovedajúce rysky na odmerke vody sú stanovené pre čerstvé slepačie vajcia obvyklej veľkosti (M) s východiskovou teplotou vajej z chladničky (7 °C). Ak budete pripravovať vajcia inej veľkosti alebo vajcia s inou východiskovou teplotou, upravte mierne množstvo vody v odmerke v rozsahu hrúbky zodpovedajúcej rysky. Napríklad pri varení vajej s východiskovou izbovou teplotou, namiesto teploty z chladničky, naplňte odmerku len po spodný okraj zodpovedajúcej rysky. Pri varení väčších vajej (L) naopak naplňte odmerku až po horný okraj zodpovedajúcej rysky.

## Príprava vajej s programami „namätko, na hniličku alebo natvrdo“

Na varič nasadte varnú misku, do otvorov v miske vložte 1 až 6 vajej, nasadte kryt a otočením ovládača spustíte zodpovedajúci program (2).

1. Program pre vajcia varené namätko 
2. Program pre vajcia varené na hniličku 
3. Program pre vajcia varené natvrdo 

**Dobrý tip:** Na zníženie rizika praskania vajejnej škrupiny počas varenia škrupinu vopred prepichnete. Z odmerky zložte viečko a postavte ju na rovnú plochu s trňom smerujúcim nahor. Škrupinu surového vajej prepichnete nárazom širšieho konca vajej na kovový trň odmerky (3). Vajej s prepichnetou škrupinou umiestnite do variča prepichnetou širšou stranou nahor.

## Automatické ukončenie programov

Po dosiahnutí zvoleného stupňa úpravy vajej sa nastavený program automaticky ukončí a ohrev sa vypne. Ozve sa prerušovaný signál, ktorý bude znieť po dobu 2 minút. Otočením ovládača do polohy OFF zvukový signál vypnete.

## Príprava vajej v individuálnom režime

Ak si prajete pripraviť vajcia bez použitia programov, napr. na ohriatie už uvarených vajej a pod., napustite do zásobníka podľa stupnice na druhej strane odmerky zvolené množstvo vody (min. 20 ml, max. 140 ml).

Nastavením ovládača do polohy MAX zapnete individuálny varný režim. Ohrev sa zapne a potrvá, kým sa všetka voda v zásobníku neodparí. Potom zaznie prerušovaný signál a individuálny režim sa sám ukončí. Nastavením ovládača do polohy OFF zvukový signál vypnete.

## Rýchle vypnutie počas varenia

Na okamžité vypnutie ohrevu počas spusteného programu alebo počas spusteného individuálneho varného režimu nastavte ovládač do polohy OFF.

## Vyberanie a prenášanie varených vajec

Po ukončení varenia vajíca spoločne s krytom a miskou z variča vyberte a preneste na podložku.

**Pozor!** Kryt s otvormi na odvod pary a varnú misku s čerstvo uvarenými vajíčkami skladajte z variča vždy iba uchopením za úchyty na bočných stranách (4). Ostatné časti krytu aj varnej misky sú horúce! Pri zložení aj odobraní krytu a misky dbajte zvýšenej opatrnosti alebo použite tepelné ochranné prostriedky, kuchynskú rukavicu a chňapku.

## Ukončenie varenia

Po ukončení varenia nastavte ovládač do polohy OFF. Ak varič dlhšiu dobu nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.

## Čistenie

V prípade, že sa na zásobníku na vodu s ohrevnou plochou objaví vrstva vodného kameňa, odstráňte ju bežnými čistiacimi prostriedkami s aktívnou zložkou na odstránenie vodného kameňa.

Základňu variča čistite vlhkou utierkou a osušte, neumývajte pod tečúcou vodou ani v umývačke.

Varnú misku, odnímateľný kryt a odmerku na vodu s viečkom čistite pod tečúcou vodou, sú vhodné do umývačky.

## Skladovanie a údržba

Varič skladujte na suchom mieste, s prívodným káblom navinutým v spodnej časti základne, odmerku s nasadeným viečkom vo vnútri variča (5).

V prípade poruchy prístroj sami neopravujte, obráťte sa na servisné stredisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

## hu Használati útmutató

### Biztonsági előírások

Ne hagyja felügyelet nélkül a használatban lévő készüléket, ha használatban van, gyermekektől távol tartandó. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Ne csatlakoztassa a tojásfőzőt elektromos áram csatlakozójához, ha a készülék tokja le van véve, forró víz vagy gőz általi balesetveszély.

A tojásfőzőt a használat során kemény, egyenes felületen kell tartani.

Ne használja a készüléket olyan tárgyak közelében vagy felületén, melyeknél fennáll a hőtől történő deformáció veszélye, mint amilyenek a textil és műanyag tárgyak. Ne helyezzen a készülékre semmilyen tárgyat.

Ha a víz kiforr, ne öntsön hozzá újat, és ne érjen hozzá a főzőlaphoz, égés veszélye áll fenn.

Járjon el óvatosan a gőzkieresztő közelében, égés veszélye áll fenn.

Gátolja meg, hogy a folyadék a készülék belsejébe kerüljön, balesetveszély és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A csatlakozó kábel sérülésének esetén a cserét biztonsági okokból hivatásos szerviznek kell végezni, szakszerűtlen kezelés esetén elektromos áram általi baleset veszélye áll fenn.

Ezt a készüléket csökkenti fizikai vagy szellemi képességű, illetve gyakorlatlan személyek (beleértve a gyerekeket is) csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha a biztonságukért felelős személy megismertette velük a termék használati módját.

Bánjon óvatosan a héj átszúrásához szükséges fém tűskével, balesetveszélyes.

Ez a készülék otthoni használatra ajánlott.

### Műszaki paraméterek

Teljesítmény: 400 W

Feszültség: AC 220–240 V, 50 Hz

### Leírás

1. Levehető tok gőzkieresztőkkel

2. Főzőtál 6 tojáshoz

3. Víztartály főzőfelülettel

4. A tojásfőző talpa

5. Tápkábel tárolására alkalmas hely

6. Vezérlógomb programokkal

OFF főzés kikapcsolása és „stand by” helyzet

☉ lágy tojás

◐ félkemény tojás

● kemény tojás

MAX tojás egyéni módban készítve

7. Mérőpohár jelzésekkel és mérőskálával

8. Tűske a héjak átszúrásához


9. Védőfedél




## Elhelyezés és a hálózathoz történő csatlakoztatás

Helyezze a tojásfőzőt egyenes felületre melegtől, nedvességtől és más tárgytól távol. Állítsa a szabályozót OFF helyzetbe, csatlakoztassa a tápkábelt 230V-os hálózatba. Hangjelzés hallatszik, és kilágyít a kék kontrollégo a szabályozón.

### Elso használat előtt

Elso használat előtt hagyja a tojásfőzőt egyszer felforni behelyezett tojások nélkül. Vegye le a tokot gőzkieresztőkkel és a főzőtállal, öntsön a tartályba a mérőpohárból a lágy tojások készítéséhez szükséges mennyiségű vizet .

Helyezze vissza a tálat és a tokot, és a szabályozó lágy tojás  helyzetbe történő állításával indítsa el a programot. Megszólal a hangjelzés, és bekapcsol a főzés. Néhány perc múlva a program automatikusan befejeződik, és szaggatott hangjelzés szólal meg. A szabályozó OFF helyzetbe történő tekerésével kikapcsolja a hangjelzést.

### Vízadagolás programokkal




A „lágy, félkemény vagy kemény” programokkal történő főtt tojások készítéséhez engedjen a mérőpohárba a kiválasztott programnak megfelelő mennyiségű vizet, és öntse a víztartályba (1):

1. Lágy tojás program  jelzéstartományban
2. Félkemény tojás program  jelzéstartományban
3. Kemény tojás program  jelzéstartományban

**Figyelmeztetés:** A „lágy, félkemény vagy kemény” főtt tojás programok és az azoknak megfelelő jelzések a mérőpoháron a friss, szokványos nagyságú (M), hűtőszekrényből kivett kiinduló hőmérsékletű (7 °C) tyúktojásokhoz lettek meghatározva. Ha más nagyságú vagy más kiinduló hőmérsékletű tojást készít, változtassa meg enyhén a víz mennyiségét a mérőpohárban a megfelelő jelzés vastagságának tartományában. Például, ha a hűtőből kivett kiinduló hőmérsékletű tojások helyett szobahőmérsékletű tojásokat használ, töltsen meg a mérőpoharat a megfelelő jelzés alsó széléig. A nagyobb tojások (L) főzésénél épp fordítva, töltsen meg a mérőpoharat a megfelelő jelzés felső széléig.

### Tojások készítése „lágy, félkemény vagy kemény” programokkal

Illesze a tojásfőzőre a főzőtálat, helyezzen a tál nyílásába 1–6 tojást, helyezze fel a tokot, és a szabályozó elforgatásával indítsa el a megfelelő programot (2).

1. Lágy tojás program 
2. Félkemény tojás program 
3. Kemény tojás program 

**Jó tipp:** A tojáshéj főzés során történő megrepedésének elkerülése érdekében szűrje át a héjat előre. Vegye le a fedelet a mérőpohárról, és állítsa egyenes felületre felfelé álló tükskével. A nyers tojás héját szűrje át a tojás szélesebb végének a mérőpohár fém tükskéjéhez történő ütésével (3). Az átszűrt héjú tojást helyezze a tojásfőzőbe az átszűrt, szélesebb végű oldalával felfelé.

### A program automatikus befejezése

A kiválasztott fokozat elérése után a beállított program automatikusan befejeződik, és a főzés kikapcsol. Megszólal a szaggatott hangjelzés, amely 2 percgig jelez. A szabályozó OFF helyzetbe történő tekerésével kikapcsolja a hangjelzést.

### Tojások készítése egyéni módban

Ha valamely program alkalmazása nélkül szeretne tojást készíteni, pl. a már megfőtt tojások felmelegítése és használatára, engedjen a tartályba a mérőpohár másik oldalán található mérőskála alapján megfelelő mennyiségű vizet (min. 20 ml, max. 140 ml).

Kapcsolja be az egyéni főzőmódot a szabályozó MAX helyzetbe történő állításával. A főzés bekapcsol, és addig tart, míg

az összes víz el nem párolog a tartályból. Ezután megszólal a szaggatott hangjelzés, és az egyéni mód magától befejeződik. A szabályozó OFF helyzetbe történő állításával kikapcsolja a hangjelzést.

## Gyors kikapcsolás a főzés során

Az elindított program vagy az elindított egyéni főzősmód közbeni azonnali kikapcsoláshoz állítsa a szabályozót OFF helyzetbe.

## A főtt tojások kivétele és áthelyezése

A tojások főzésének befejeztével vegye ki a tojásfőzőből a tokot a tállal, és helyezze egy alátétre.

**Vigyázat!** A tokot a gőzkieresztőkkel, a főzőtállal és a frissen megfőzött tojásokkal mindig az oldalsó fülek megfogásával vegye ki a tojásfőzőből (4). A tok és a főzőtál többi része forró! A tok és a főzőtál kivételekor és berakásakor járjon el óvatosan vagy használjon hővédelmi eszközt, konyhai kesztyűt és edényfogót.

## Főzés befejezése

A főzés befejezésével állítsa a szabályozót OFF helyzetbe. Ha nem használja tovább a tojásfőzőt, húzza ki az elektromos hálózatból.

## Tisztítás

Abban az esetben, ha a főzőfelülettel rendelkező víztartályon vízkőréteg jelenik meg, távolítsa el hétköznapi tisztítószerezrel, amely a vízkő eltávolítására alkalmas aktív összetevőt tartalmaz.

A készülék talpát tisztítsa nedves törülköhával és szárítsa meg, ne mossa folyó víz alatt, sem pedig mosogatógépben.

A főzőtálat, a levehető tokot és a mérőpoharat fedéllel tisztítsa folyó víz alatt, mosogatógépben is moshatóak.

## Tárolás és karbantartás

Tárolja a tojásfőzőt száraz helyen, a talp aljába betekert tápkábellel, a főző belsejében elhelyezett mérőpohárral, ráillesztett fedéllel (5).

Meghibásodás esetén ne javítsa a terméket, forduljon a TESCOVA Szervizközpontjához, kapcsolat a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon.

## ru Инструкция по использованию

### Инструкция по технике безопасности

Не оставляйте включенное устройство без присмотра; если устройство включено, оно должно быть в недоступном для детей месте. Детям запрещается играть с устройством.

Не подключайте яйцеварку к электрической сети, если крышка устройства снята, существует опасность получения травмы горячей водой или паром.

Яйцеварка во время работы должна быть размещена на твердой и ровной поверхности.

Не используйте устройство на поверхности или рядом с предметами сделанными из материалов, подверженных деформации теплом, такими как текстиль или пластик. Не кладите посторонние предметы на устройство.

Если вода выкипит, не доливайте свежую и не дотрагивайтесь до нагревательной плиты, это может привести к ошпариванию.

Будьте осторожны возле выхода пара, существует опасность ошпаривания.

Не допускайте попадания жидкостей внутрь устройства, опасность повреждения или травмы.

В случае повреждения шнура питания его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре из соображений безопасности; при неправильном обращении может привести к поражению электрическим током.

Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с отсутствием опыта и знаний могут использовать устройство под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после ознакомления с инструкцией по обращению с устройством.

Соблюдайте осторожность при обращении с металлической иглой для прокалывания скорлупы – опасность получения травмы.

Данное устройство предназначено для домашнего использования.

### Технические характеристики

**Потребляемая мощность:** 400 Вт

**Источник питания:** AC 220–240 В, 50 Гц

### Описание


1. Съемная крышка с отверстиями для выхода пара
2. Миска для варки 6 яиц
3. Резервуар для воды с нагревательной поверхностью
4. Основание яйцеварки
5. Место для хранения шнура питания
6. Переключатель программ
  - OFF выключение нагревания и положение «ожидание»
  - ☉ яйца всмятку
  - яйца в мешочек
  - яйца вкрутую
7. Мерная ёмкость для воды с отметками и измерительной шкалой
8. Игла для прокалывания скорлупы
9. Защитная крышка




## Размещение и подключение к сети

Яйцеварку разместите на ровной поверхности вдали от источников тепла, влаги и других предметов. Переключатель установите в положение OFF и шнур питания подключите к сети 230 В. Раздастся звуковой сигнал и синий индикатор переключателя засветится.




## Перед первым использованием

Перед первым использованием дайте яйцеварке пройти курс закипания без вставленных яиц. Снимите крышку с отверстиями для выхода пара и миску для варки, налейте из мерной ёмкости в резервуар необходимое количество воды для приготовления яиц всмятку .

Установите миску и крышку на место и установите переключатель в положение для приготовления яиц всмятку  – включите программу. Раздастся звуковой сигнал и включится нагревание. Через несколько минут программа автоматически выключится и раздастся прерывистый звуковой сигнал. Поворотом переключателя в положение OFF, отключите звуковой сигнал.

## Дозирование воды по программам




Для приготовления яиц по программам «всмятку, в мешочек, вкрутую», наполните мерную ёмкость необходимым количеством воды, которое соответствует выбранной программе, и налейте её в резервуар яйцеварки (1):

1. Программа для приготовления яиц всмятку в пределах отметки 
2. Программа для приготовления яиц в мешочек в пределах отметки 
3. Программа для приготовления яиц вкрутую в пределах отметки 

**Внимание:** Программы для приготовления яиц «всмятку, в мешочек, вкрутую» и соответствующие им отметки на мерной ёмкости для воды предназначены для свежих куриных яиц обычного размера (М) с исходной температурой яиц из холодильника (7 °С). Если будете готовить яйца иного размера или яйца другой исходной температуры, немного отрегулируйте количество воды в мерной ёмкости в диапазоне толщины соответствующей отметки. Например, для приготовления яиц с исходной комнатной температурой, вместо температуры из холодильника, наполните мерную ёмкость только до нижнего края соответствующей отметки. При приготовлении яиц большего размера (L), наоборот, наполните мерную ёмкость до верхнего края соответствующей отметки.

## Приготовление яиц по программам «всмятку, в мешочек либо вкрутую»

На яйцеварку установите миску для варки, вставьте в отверстия 1–6 яиц, установите крышку и поворотом переключателя включите соответствующую программу (2).

1. Программа для приготовления яиц всмятку 
2. Программа для приготовления яиц в мешочек 
3. Программа для приготовления яиц вкрутую 

**Полезный совет:** Чтобы снизить риск растрескивания яичной скорлупы во время приготовления, предварительно проколите скорлупу. Снимите крышку с мерной ёмкости и поместите её на ровную поверхность углом вверх. Проколите скорлупу сырого яйца, ударив более широким концом яйца о металлическую иглу мерной ёмкости (3). Поместите яйца в яйцеварку проколотым широким концом вверх.

## Автоматическое завершение программы

После достижения выбранного уровня приготовления яиц, выбранная программа автоматически завершиться, и нагревание отключится. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который будет звучать в течение 2 минут. Поворотом переключателя в положение OFF, отключите звуковой сигнал.



## Яйца по индивидуальному режиму приготовления

Если Вы хотите приготовить яйца без использования программ, например, для разогрева уже приготовленных яиц и т.д, наполните резервуар выбранным количеством воды (мин. 20 мл, макс. 140 мл) в соответствии со шкалой на другой стороне мерной ёмкости.

Установлением переключателя в положение MAX, включите индивидуальный режим приготовления. Включится нагревание и будет работать до тех пор, пока вся вода в резервуаре не испарится. После этого раздастся прерывистый звуковой сигнал и индивидуальный режим приготовления завершится. Установлением переключателя в положение OFF, отключите звуковой сигнал.

## Быстрое отключение во время приготовления

Для немедленного выключения нагревания во время работы программы или во время работы индивидуального режима приготовления, установите переключатель в положение OFF.

## Извлечение и транспортировка приготовленных яиц

После завершения приготовления яиц, извлеките их вместе с крышкой и миской для варки и переместите на подставку.

**Внимание!** Крышку с отверстиями для вывода пара и миску для варки со свежесваренными яйцами всегда снимайте с яйцеварки взяв за ручки по бокам (4). Остальные части крышки и миски для варки горячие! Будьте очень осторожны при снятии и извлечении крышки и миски, или используйте тепловые защитные средства, кухонную рукавицу или прихватку.

## Завершение приготовления

После завершения приготовления, установите переключатель в положение OFF. Если долгое время не пользуетесь яйцеваркой, отключите её от электрической сети.

## Уход

В случае, если на поверхности резервуара для воды с нагревательной поверхностью образуется слой накипи, устрани её с помощью обычного моющего средства с активным компонентом для устранения накипи.

Основание яйцеварки протрите влажной тканью и высушите, не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

Миску для варки, съёмную крышку и мерную ёмкость с крышкой мойте под проточной водой, их можно мыть в посудомоечной машине.

## Обслуживание и хранение

Храните яйцеварку в сухом месте, намотав шнур питания на нижнюю часть основания, мерную ёмкость с крышкой внутри яйцеварки (5).

В случае неисправности не подвергайте прибор самостоятельному ремонту, обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarusia.ru](http://www.tescomarusia.ru).

## **uk** Інструкція для користувача

### Інструкції з техніки безпеки

Не залишайте ввімкнений пристрій без нагляду; якщо пристрій ввімкнений, він має бути в місці, недоступному для дітей. Дітям забороняється гратися з пристроєм.

Не підключайте яйцеварку до електричної мережі, якщо кришка знята, існує небезпека отримати травми гарячою водою або паром.

Яйцеварка під час роботи має бути розміщена на твердій та рівній поверхні.

Не використовуйте пристрій на поверхні або поряд з предметами зробленими з матеріалів, схильних до деформації теплом, такими як текстиль або пластик. Не кладіть сторонні предмети на пристрій.

Якщо вода википить не доливайте свіжу та не доторкайтесь до нагрівальної плити, це може призвести до ошпарювання.

Будьте обережні біля виходу пари, існує небезпека ошпарювання.

Не допускайте потрапляння рідин всередину пристрою, існує небезпека пошкодження або травми.

У випадку пошкодження шнура живлення його необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі з міркувань безпеки; при неправильному поводженні може призвести до ураження електричним струмом.

Особи (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, повинні користуватися приладом лише за умови, що їм було надано нагляд чи інструкції щодо використання приладу особою відповідальною за їхню безпеку.

Будьте обережні під час поводження з металевою голкою для проколювання шкаралупи – існує небезпека отримання травми.

Даний прилад призначений для домашнього користування.

### Технічні параметри

**Споживання енергії:** 400 Вт

**Джерело живлення:** AC 220–240 В, 50 Гц

### Опис


1. Знімна кришка з отворами для виходу пари
2. Миска для варіння 6 яєць
3. Резервуар для води з нагрівальною поверхнею
4. Основа яйцеварки
5. Місце для зберігання шнура живлення
6. Перемикач програм
  - OFF відключення нагрівання та положення «очікування»
  - яйця всмятку
  - яйця у мішечок
  - яйця круто
7. МАХ яйця по індивідуальному режиму приготування
8. Мірна ємність для води з відмітками та вимірювальною шкалою
9. Голка для проколювання шкаралупи
9. Захисна кришка




## Розміщення та підключення до мережі

Яйцеварку розмістіть на рівній поверхні подальше від джерел тепла, вологи та інших предметів. Перемикач встановіть у положення OFF та шнур живлення підключіть до мережі 230 В. Пролунає звуковий сигнал та синій індикатор перемикача засвітиться.




## Перед першим використанням

Перед першим використанням дайте яйцеварці пройти курс закипання без вставлених яєць. Зніміть кришку з отворами для виходу пари та миску для варіння, налійте з мірної ємності до резервуару необхідну кількість води для приготування яєць всмятку .

Встановіть миску та кришку на місце і встановіть перемикач в положення приготування яєць всмятку  – ввімкніть програму. Пролунає звуковий сигнал та ввімкнеться нагрівання. Через декілька хвилин програма автоматично вимкнеться та пролунає переривчастий звуковий сигнал. Поворотом перемикача у положення OFF, вимкніть звуковий сигнал.

## Дозування води за програмами




Для приготування яєць за програмами «всмятку, у мішечок, круто», наповніть мірну ємність необхідною кількістю води, яка відповідає обраній програмі, та налійте її у резервуар яйцеварки (1):

1. Програма для приготування яєць всмятку в межах відмітки 
2. Програма для приготування яєць у мішечок в межах відмітки 
3. Програма для приготування яєць круто в межах відмітки 

**Увага:** Програми для приготування яєць «всмятку, у мішечок, круто» та відмітки, які їм відповідають на мірній ємності для води, призначені для свіжих курячих яєць звичайного розміру (М) з вихідною температурою з холодильника (7 °С). Якщо будете готувати яйця іншого розміру або іншої вихідної температури, трохи відрегулюйте кількість води в мірній ємності у діапазоні відповідної відмітки. Наприклад, для приготування яєць з вихідною кімнатною температурою, замість температури з холодильника, наповніть ємність тільки до нижнього краю відповідної відмітки. При приготуванні яєць більшого розміру (L), навпаки, наповніть мірну ємність до верхнього краю відповідної відмітки.

## Приготування яєць за програмами «всмятку, у мішечок або круто»

На яйцеварку встановіть миску для варіння, вставте в отвори 1–6 яєць, встановіть кришку та поворотом перемикача включіть відповідну програму (2).

1. Програма для приготування яєць всмятку 
2. Програма для приготування яєць у мішечок 
3. Програма для приготування яєць круто 

**Гарна порада:** Щоб знизити ризик розтріскування яєчної шкаралупи під час приготування, попередньо проколіть шкаралупу. Зніміть кришку з мірної ємності та помістіть її на рівню поверхню голкою вгору. Проколіть шкаралупу сирого яйця, вдаривши більш широким кінцем яйця об металеву голку мірної ємності (3). Помістіть яйця в яйцеварку проколотим широким кінцем вгору.

## Автоматичне завершення програм

Після досягнення обраного рівня приготування яєць, обрана програма автоматично завершиться, нагрівання вимкнеться. Пролунає переривчастий звуковий сигнал, який буде лунати впродовж 2 хвилин. Поворотом перемикача у положення OFF, вимкніть звуковий сигнал.

## Яйця по індивідуальному режиму приготування

Якщо Ви хочете приготувати яйця без використання програм, наприклад, для розігрівання вже приготовлених яєць тощо, наповніть резервуар обраною кількістю води (мін. 20 мл, макс. 140 мл) відповідно до шкали на іншій стороні мірної ємності.

Встановленням перемикача в положення MAX, ввімкніть індивідуальний режим приготування. Ввімкнеться нагрівання і буде працювати до тих пір, поки вся вода у резервуарі не випариться. Після цього пролунає переривчастий звуковий сигнал та індивідуальний режим приготування завершиться. Поворотом перемикача у положення OFF, вимкніть звуковий сигнал.

## Швидке вимикання під час приготування

Для негайного вимкнення нагрівання під час роботи програми або індивідуального режиму приготування, встановіть перемикач у положення OFF.

## Виймання і транспортування приготованих яєць

Після завершення приготування яєць, вийміть їх разом з кришкою та мискою для варіння та перемістіть на підставку.

**Увага!** Кришку з отворами для відводу пари та миску для варіння зі свіжозвареними яйцями завжди знімайте з яйцеварки взявши за ручки по боках (4). Інші частини кришки та миски для варіння гарячі! Будьте обережні при зніманні та вийманні кришки та миски, або використовуйте теплові захисні засоби, кухонну рукавичку або прихватку.

## Завершення приготування

Щоб завершити приготування, встановіть перемикач у положення OFF. Якщо не використовуєте яйцеварку довгий час, відключіть її від електричної мережі.

## Очищення

У випадку, якщо на поверхні резервуара для води з нагрівальною поверхнею утвориться шар накипу, усуньте його за допомогою звичайного миючого засобу з активним компонентом для усунення накипу.

Основу яйцеварки протріть вологою ганчіркою і висушіть, не мийте під проточною водою чи в посудомийній машині.

Миску для варіння, знімну кришку та мірну ємність з кришкою мийте під проточною водою, вони підходять для посудомийної машини.

## Зберігання та обслуговування

Зберігайте яйцеварку в сухому місці, намотавши шнур живлення на нижню частину основи, мірну ємність з кришкою всередині яйцеварки (5).

У разі несправності не ремонтуйте пристрій самостійно, зверніться у сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

# tescoma®



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic  
TESCOMA distributors: IT, Gazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3  
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl. Riodel, E4  
PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215  
PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Púchov, Nímnická cesta  
UA, Онега, ТОВ „Т.Д.Т.”, 2/1 Б. Cryca / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.  
HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District



AC 220–240 V, 50 Hz, 400 W