

GASTROBACK®

DESIGN EIERKOCHER MINI



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

DESIGN EIERKOCHER MINI

Art.-Nr. 42800



www.gastroback.de



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



www.gastroback.de/en/



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren neuen Design Eierkocher Mini kennen lernen	4
Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	9
Technische Daten	10
Vor der ersten Verwendung	10
Bedienung	11
Hilfe bei Problemen	14
Pflege und Reinigung	15
Aufbewahrung	16
Entsorgungshinweise	17
Information und Service	17
Gewährleistung/Garantie	18

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit Ihrem neuen Design Eierkocher Mini können Sie bis zu 3 Eier ganz einfach und schnell kochen – ohne unnötigen Energie- und Wasserverbrauch.

Der Aufwand für Bedienung und Reinigung beschränkt sich auf ein Minimum.

So erhalten Sie auch die Eier für Ihren Frühstückstisch auf unkomplizierte und effektive Weise: von cremig weich bis hart.

Ihre Gastroback GmbH

IHREN NEUEN DESIGN EIERKOCHER MINI KENNEN LERNEN

EIN/AUS-Taste

mit zweifarbigem Kontrollleuchte:
rot (kochen) oder blau (warm halten)

Heizwanne

mit Antihaf-Beschichtung

Transparenter Deckel

mit Dampföffnungen

Edelstahl-Gehäuse

mit Kabelaufwicklung
im Boden

Eierträger

für 1 bis 3 Eier

Messbecher mit Eierstecher und Skala





SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘).


Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dür-

fen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

- Das Gerät kann von Personen 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.
-  **WARNUNG!** Vermeiden Sie Verletzungen durch die Nadel des Eierstechers.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung sofort AUS (EIN/AUS-Taste drücken), um überflüssige Energieverluste zu vermeiden, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen! Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, in das Gehäuse eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind.
- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, eben, horizontal, sauber, trocken und beständig gegen Feuchtigkeit und Hitze sein. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Überhitzung, elektrischen Schlag und hohe Temperaturen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat. Lassen Sie zum Betrieb immer mindestens 1 m Platz über dem Gerät frei und mindestens 20 cm auf allen Seiten des Gerätes, um Schäden durch Dampf und heißes Wasser zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät

nicht unter überhängenden Regalen oder Hängelampen oder in der Nähe von empfindlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge).

- Das Gerät wird elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Vermeiden Sie es, das Gerät direktem Sonnenlicht auszusetzen. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Füllen Sie zum Betrieb nur klares Trinkwasser in die Heizwanne. Verwenden Sie zum Entkalken nur einfachen Haushaltssessig. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten oder Lebensmittel ein, um Verletzungen und Schäden durch Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden. Niemals mehr als 80 Milliliter (oberster Skalenstrich am Messbecher) einfüllen. Andernfalls kann während des Betriebes kochendes Wasser auslaufen.
- Das Gerät ist sehr leicht. Halten Sie das Gerät immer unten am Gehäuse fest, wenn Sie die EIN/AUS-Taste drücken, damit das Gerät dabei nicht kippt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Schaber).
- Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder über die Außenseiten des Gehäuses gelaufen sein oder sich unter dem Gerät sammeln, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Prüfen Sie im Zweifelsfall die Dichtigkeit der Heizwanne, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Achten Sie darauf, sich am Eierstecher im Boden des Messbechers nicht zu verletzen.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. **Niemals das Gehäuse oder Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen!**


- Entkalken Sie die Heizwanne bei Bedarf. Zu viel Kalk in der Heizwanne führt zu einem erhöhten Energieverbrauch und kann im Extremfall das Gerät beschädigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).




VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V ~, 50-60Hz, 2A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an.

- für jeden Aus-Zustand, Standby-Zustand (oder einen anderen Zustand, der die für den Aus-Zustand oder den Standby-Zustand geltenden Anforderungen an die Leistungsaufnahme nicht überschreitet) und vernetzten Standby-Zustand, in den das Gerät durch die Energieverwaltungsfunktion oder eine ähnliche Funktion geschaltet wird:
 - die Leistungsaufnahme in Watt, gerundet auf die erste Dezimalstelle;
 - die Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Ruhezustand, den Aus-Zustand oder den vernetzten Bereitschaftszustand übergeht, in Minuten, gerundet auf die nächste Minute
- Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.

- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Teilen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
-  • Niemals das Gehäuse oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn während des Betriebes Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich Wasser unter dem Gerät sammelt, oder über das Gerät oder das Netzkabel läuft, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘.


HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

 **WARNUNG!** Der Design Eierkocher Mini ist mit elektrischen Heizelementen ausgerüstet und erhitzt Trinkwasser zum Kochen, um Eier zu garen. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verbrühungen und Verbrennungen verursachen.

- Die Oberflächen der Heizelemente unterliegen nach dem Gebrauch einer Restwärme.
- Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder kippen. Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät, bewegen, reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
- Auch bei geschlossenem Deckel entweicht während des Betriebes und einige Minuten danach heißer Dampf durch die Dampföffnungen. Niemals während des Betriebes und wenn das Gerät heiß ist Ihr Gesicht oder andere Körperteile über oder direkt neben das Gerät halten, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden. Achten Sie besonders auf heißen Dampf und Kondenswasser, wenn Sie den Deckel abnehmen und wenn Sie den Eierträger von der Heizwanne herunter nehmen.

- Auch die Außenseiten der oberen Geräteteile und der Inhalt können während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Berühren Sie Eierträger und Deckel immer nur am Henkel, wenn das Gerät heiß ist. Niemals den Eierträger und/oder Deckel nach der Verwendung auf hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen. Halten Sie den Deckel während des Betriebes immer geschlossen, um Verbrühungen zu vermeiden und eine korrekte Funktion des Gerätes zu ermöglichen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	42800 Design Eierkocher Mini
Stromversorgung:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	350 W
Länge des Netzkabels:	ca. 75 cm
Gewicht:	ca. 0,54 kg
Abmessungen:	ca. 209 x 68 x 142 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	20 ml bis 80 ml; 1 bis 3 Hühnereier oder andere Eier entsprechender Größe
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.


Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)
Standbymodus	0,48 W	nach dem Kochen 19 Minuten lang warmhalten, dann automatischer Standbymodus

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals das Gehäuse oder Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen.**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren neuen Design Eierkocher Mini kennen lernen‘). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.
2. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

BEDIENUNG

 **WARNUNG:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät wird elektrisch beheizt. Versuchen Sie niemals, die Heizwanne mit anderen Wärmequellen zu heizen. Füllen Sie immer nur klares Trinkwasser in die Heizwanne. Füllen Sie zum Betrieb keine anderen Flüssigkeiten oder Getränke oder irgendwelche Lebensmittel in die Heizwanne ein, um Verletzungen und Schäden durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie es nicht mehr benutzen. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen.**

Wenn während des Betriebes Wasser ausläuft, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Wenden Sie niemals Gewalt an. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände mit dem Gerät.

Stellen Sie das Gerät nur auf einer festen, ebenen, waagerechten und trockenen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Oberflächen. Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer Metallfläche, in einem Tablett oder in einer Wanne. Wenn Wasser ausläuft könnte dies zu einer erhöhten Gefährdung durch Elektrizität führen.

Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es mit der richtigen Menge Wasser (20-80 Milliliter, unterster bis oberster Skalenstrich am Messbecher) gefüllt haben. Niemals die Heizwanne überfüllen. Andernfalls könnte während des Betriebes kochendes Wasser auslaufen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Nehmen Sie den Deckel und den Eierträger ab.
2. Messen Sie die erforderliche Wassermenge mit dem Messbecher ab.

Hinweis:

Die Wassermenge entscheidet über das Ergebnis. Am Messbecher sind Skalenstriche für weich, mittel und hart sowie für jeweils 1, 2 und 3 Eier angebracht. Füllen Sie den Messbecher abhängig von der Anzahl der Eier und dem gewünschten Ergebnis bis zum entsprechenden Skalenstrich mit Wasser.


3. Füllen Sie das Wasser dann in die Heizwanne. Setzen Sie den Eierträger auf die Heizwanne.
4. Bereiten Sie die Eier vor. Stechen Sie dazu die Luftkammer in den Eiern (am dickeren Ende) mit dem Eierstecher im Boden des Messbechers ein.

Hinweis:

Die Eier haben eine Luftkammer am meist etwas dickeren Ende. In der handelsüblichen Verpackung liegt diese Seite oben. Es ist wichtig, nur die Luftkammer anzustechen, da das Eiweiß sonst auslaufen kann und stark schäumt. Wenn Sie die Eier nicht anstechen, kann die Luft im Inneren der Eier beim Kochen die Schale sprengen.

5. Setzen Sie die Eier mit der angestochenen Seite nach oben in den Eierträger und setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.

WICHTIG: Setzen Sie immer zuerst den Deckel auf das Gerät und schalten Sie erst danach das Gerät ein. **Das Gerät kann ohne den Deckel nicht richtig arbeiten.**

 **WARNUNG: An den Dampföffnungen im Deckel tritt siedend heißer Dampf aus, der zu schweren Verbrennungen führen kann.** Halten Sie keine Körperteile oder Gegenstände über die Dampföffnungen. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen. Kochendes Wasser könnte sonst auslaufen. Achten Sie auch beim Abnehmen des Deckels und des Eierträgers und beim Herausnehmen der Eier stets darauf, dass heißer Dampf austreten und Kondenswasser herunter tropfen kann. Berühren Sie nach dem Kochen Eierträger und Deckel nur an den Griffen.

6. Halten Sie das Gehäuse unten fest und drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Die Taste wird rot beleuchtet und ein Signalton ertönt. Das Gerät beginnt sofort zu heizen. Warten Sie, bis das Gerät den Garvorgang beendet hat und durch eine Reihe von Signaltönen anzeigt, dass die Eier fertig gekocht sind. Die Beleuchtung der EIN/AUS-Taste wird blau und das Gerät schaltet in den Warmhalte-Modus. Nach ca. 30 Minuten schaltet sich das Gerät ganz aus und die EIN/AUS-Taste wird dunkel.

Hinweis:

Die Eier werden nach dem Kochen ca. 30 Minuten warm gehalten. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig mit der Warmhalte-Funktion arbeiten, um überflüssigen Energieverbrauch zu vermeiden. Sie können jeden Vorgang während des Betriebes jederzeit AUSschalten. Drücken Sie dazu einfach die EIN/AUS-Taste.


 **WARNUNG:** Der obere Teil des Gerätes könnte heiß sein! Berühren Sie nur den unteren Teil des Gehäuses.

7. Halten Sie das Gehäuse unten fest und drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten (EIN/AUS-Taste wird dunkel). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Fassen Sie den Eierträger und Deckel zusammen an den Griffen. Achten Sie auf heißes Kondenswasser und Dampf, und heben Sie die Eier zusammen mit Eierträger und Deckel vom Gerät herunter.

Hinweis:

Durch die Restwärme nach dem Kochen garen die Eier noch etwas weiter und werden dadurch fester. Dies gilt besonders, wenn Sie das Gerät mit der Warmhalte-Funktion arbeiten lassen. Wenn Sie weiche Eier haben wollen, dann sollten Sie die Eier sofort nach dem Signal aus dem Gerät nehmen und ein paar Sekunden in einer Schale mit kaltem Wasser oder unter dem Wasserhahn abschrecken.

9. Um die Konsistenz der Eier zu erhalten, sollten Sie die Eier mit kaltem Wasser abschrecken. Nehmen Sie zum Abschrecken am besten den Deckel vom Eierträger herunter, lassen Sie die Eier aber im Eierträger. So vermeiden Sie, die heißen Eier mit den Händen anzufassen.

 **WARNUNG:** Nach dem Betrieb kann das Gerät noch sehr heiß sein. Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen.


10. Reinigen Sie das Gerät nach dem Betrieb, um hartnäckige Kalkablagerungen zu vermeiden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit mit dem Design Eierkocher Mini Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Die EIN/AUS-Taste bleibt dunkel. Kein Signalton, wenn Sie die EIN/AUS-Taste drücken.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist der Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt? Prüfen Sie durch Anschließen einer Lampe, ob die Steckdose Strom hat.
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Wasser sammelt sich unter dem Gehäuse und/oder läuft an den Außenseiten des Gehäuses herunter.	Sie haben zu viel Wasser eingefüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gehäuse sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Füllen Sie nie mehr als 80 Milliliter (oberster Skalenstrich des Messbechers) ein.
	Sie haben beim Füllen des Gerätes Wasser verschüttet.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gehäuse sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Achten Sie beim Füllen darauf, dass das Wasser nicht herausspritzt oder am Rand der Heizwanne herunter läuft.
	Deckel und/oder Eierträger sind nicht richtig installiert.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gehäuse sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Achten Sie darauf, das Gerät zum Betrieb immer richtig und vollständig zusammenzusetzen. Deckel, Eierträger und Gehäuse des Gerätes müssen rundherum eine gerade, geschlossene Fläche bilden.
	Sie haben den Deckel oder Eierträger vom Gerät herunter genommen. Dabei kann Kondenswasser herunter tropfen.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gehäuse sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Lassen Sie den Deckel während des Betriebes des Gerätes immer geschlossen.
	Die Heizwanne ist eventuell undicht.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie das Gehäuse sorgfältig ab. Prüfen Sie die Heizwanne danach auf Dichtigkeit (gefüllt über Nacht stehen lassen). Niemals das Gerät benutzen, wenn die Heizwanne undicht ist!
Das Wasser in der Heizwanne schäumt beim Kochen.	Eiweiß ist ausgelaufen.	Wenn eines der Eier platzt oder Sie das falsche Ende des Eies anstechen, kann Eiweiß auslaufen und während des Kochens schäumen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Leeren Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Gerät. Verwenden Sie unbeschädigte Eier und achten Sie darauf, nur die Luftkammer in den Eiern anzustechen.

PFLEGE UND REINIGUNG

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer AUS (EIN/AUS-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. **Achten Sie immer darauf, dass alle Teile des Gerätes für kleine Kinder unerreichbar sind.**

NIEMALS Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder über das Netzkabel laufen lassen oder das Gehäuse oder Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

NIEMALS das Gehäuse oder Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen!

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Messer, Schaber). Niemals Gewalt anwenden!

Abhängig von der Benutzung, überziehen sich die Innenseiten der Heizwanne nach einiger Zeit mit einer grauen bis sandfarbigen Kalkschicht. Um das Gerät immer betriebsbereit zu halten und Schäden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie die Heizwanne rechtzeitig entkalken (siehe: ‚Die Heizwanne entkalken‘).

DAS GERÄT REINIGEN

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.
2. Wischen Sie die Heizwanne mit einem weichen, feuchten Tuch aus. Wenn sich Kalkablagerungen gebildet haben, die sich auf diese Weise nicht mehr entfernen lassen, dann entkalken Sie die Heizwanne (siehe unten). Wischen Sie die Außen-seiten des Gehäuses und das Netzkabel mit einem weichen, feuchten Tuch ab, um alle Spritzer und Wasserflecken zu entfernen.
3. Spülen Sie Eierträger und Deckel in warmer Spülmittellösung.

Alternativ können Sie diese Bauteile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile dazu in den oberen Korb und wählen Sie eine niedrige Temperatur.

 **ACHTUNG:** Im Boden des Messbechers ist eine spitze Nadel zum Einstechen der Eier. Achten Sie darauf, sich beim Reinigen nicht an der Nadel zu verletzen.

4. Trocknen Sie alle Teile (auch den Messbecher) ab, um die Bildung von Kalkflecken zu vermeiden. Lassen Sie die Teile noch 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.


DIE HEIZWANNE ENTKALKEN

Unabhängig von der Wasserhärte Ihres Trinkwassers bleibt nach dem Kochen der Eier immer etwas Kalk in der Heizwanne zurück. Dieser Kalk stammt zu einem großen Teil aus den Eierschalen. Wenn sich die Heizwanne mit weißen oder sandfarbenen Kalkablagerungen überzogen hat, dann muss der Kalk entfernt werden, um die Leistungsfähigkeit des Gerätes zu erhalten.

WICHTIG: Verwenden Sie nur einfachen Haushaltssessig als Entkalkungsmittel. Ungeeignete Entkalkungsmittel könnten die Antihaft-Beschichtung beschädigen.

1. Füllen Sie etwa 80 Milliliter Essig (oberster Skalenstrich im Messbecher) in die Heizwanne und lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel mindestens 1 Stunde stehen.
2. Gießen Sie danach den Essig weg und wischen Sie die Heizwanne mit einem feuchten Tuch aus.
3. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang, wenn noch Kalk in der Heizwanne vorhanden ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht mehr nach Essig riecht. Sollte das der Fall sein, dann wischen Sie die Heizwanne noch mal aus. Verwenden Sie dazu ein mit klarem Leitungswasser angefeuchtetes Tuch.

AUFBEWAHRUNG

 **WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘), bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen.

Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um es zu bewegen. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Zur längeren Aufbewahrung können Sie das Netzkabel in die Kabelaufwicklung im Boden der Basis einlegen.

Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder die Bauteile. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig

zusammengesetzt auf eine saubere, feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann. Den Messbecher können Sie zur Aufbewahrung auf den Eierträger legen.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Dieses Gerät kann in Büros, Pensionen, Bäckereien, Kaffees und vergleichbaren Einrichtungen eingeschränkt gewerblich genutzt werden. Bei der gewerblichen Nutzung verkürzt sich die Gewährleistungsfrist auf 1 Jahr.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

DESIGN EGG COOKER MINI



 INSTRUCTION MANUAL

DESIGN EGG COOKER MINI

Item No. 42800



www.gastroback.de



READ AND FOLLOW THE OPERATING
INSTRUCTIONS! FOLLOW THE INSTRUCTIONS!

Model and accessories subject to change!



www.gastroback.de/en/



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Knowing Your New Design Egg Boiler Mini	22
Important Safeguards	23
General Safety Instructions	23
Important Safeguards for Electrical Appliances	25
High Temperature—Risk of Burns	26
Technical Specifications	27
Before First Use	27
Operation	28
Solving Problems	31
Care and Cleaning	32
Storage	34
Notes for Disposal	34
Information and Service	34
Warranty	35

DEAR CUSTOMER!

Your new DESIGN EGG BOILER MINI is a straightforward cooking device for cooking 1 to 3 eggs in an water and energy saving way. The effort for operating and cleaning is reduced to a minimum. Thus, the appliance will give you a plain and efficient way to get some eggs cooked just as you like them.

Your Gastroback GmbH

KNOWING YOUR NEW DESIGN EGG BOILER MINI

ON/OFF Button

with two-coloured indicator light:
red (cooking) and blue (keeping warm)

Heating bowl

Non-stick coated

Transparent Cover

with steam vents

Stainless steel housing

with cord storage
at the bottom

Egg tray

for 1 to 3 eggs

Measuring cup

containing an egg piercer
at the bottom






IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. **Do not** attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in this booklet. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Any operation, repair, and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
-  **CAUTION!** Avoid injuries from the egg pricking device.
- Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply. After use always switch off the appliance (pressing the ON/OFF button) and unplug from the power outlet to avoid useless energy loss.
- Check the entire appliance regularly for proper operation. Do not operate the appliance, when liquids escape during operation. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, or has been subject to inadmissible strain (e.g. over-heating, mechanical or electric shock), or if the appliance is not working properly. Immediately unplug the appliance, if any problems occur during operation. Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against heat and

water. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating.

- Always keep the appliance in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. For operation, leave at least 1 m of free space above the appliance and at least 20 cm of free space on each side, to avoid damage due to steam and hot water. Do not operate the appliance under overhanging boards and drop-lights or near any delicate objects (e.g. curtains, decorations).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- The appliance is heated electrically. **Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces** (e.g. burner, heater, or oven). Do not expose the appliance to direct sunlight for an elongated time. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Only use clear drinking water for operating the appliance. For decalcifying, use white vinegar. Do not fill in any other liquids or food to avoid injuries and damage due to fire, electric shock, and high temperatures. Do not fill in more than the maximum amount (80 millilitres, upper grading line on the measuring cup). If the heating bowl is over-filled, boiling water may run out.
- The appliance is very light in weight. Hold the appliance at the bottom of the housing for pressing the ON/OFF button, to avoid tipping over the appliance. Always switch OFF the appliance (pressing the ON/OFF button), unplug and wait for the appliance to cool down completely, before cleaning the appliance and when the appliance

is not in use. Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. knives, scrapers).

- If liquids run out or are spilled or run out onto the exterior of the housing, immediately unplug the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately. If in doubt, check the appliance for leakage, before operating the appliance again (see: 'Solving Problems').
- Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it. The egg piercer at the bottom of the measuring cup could cause injuries when handled carelessly.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. **Do not place the housing or power cord of the appliance in an automatic dishwasher!**
- Depending on the frequency of usage, you need to de-calcify the heating bowl. A large amount of scale will lead to energy loss and could cause damage to the appliance (see: 'Care and Cleaning').




IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES


The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (220-240V ~, 50-60Hz, 2A).

- for each off mode, standby mode (or another condition which does not exceed the applicable power consumption requirements for off mode or standby mode) and networked standby into which the equipment is switched by the power management function or similar function:
 - the power consumption expressed in watts rounded to the first decimal place;
 - the period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute
- The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.)

with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control systems or extension cord. The power outlet must always be easily accessible so that it would be possible to unplug the appliance immediately in case of any malfunction or danger.
- Always handle power cords with care. The power cord may never touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Always  grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands with the appliance connected to the power supply.
- Do not place or immerse the housing or power cord in water or any other liquid. DO NOT spill or drip any liquids on the housing or the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When parts of the appliance are leaking during operation and/or liquids accumulate under the housing or run down on the exterior of the housing, immediately unplug the appliance. Refer to the instructions in chapter 'Solving Problems'.


HIGH TEMPERATURE – RISK OF BURNS

 **WARNING!** The Design Egg Boiler Mini is equipped with electric heating elements for heating up drinking water to the boil and cooking eggs. Thus, the appliance could cause severe scalds, burns and damage, when used improperly.

- The heating element surface is subject to residual heat after use.

- Do not move or tilt the appliance during operation. The appliance and the contents will be hot even for some time after operation. Always leave the appliance cool down to room temperature, before moving, cleaning or storing the appliance.
- Even with the cover properly closed, hot steam will escape during operation via the steam vents. Do not hold your face or other parts of your body over or directly near the appliance during operation and while the appliance is still hot to avoid scalds due to steam. Especially, beware of hot steam and condensate, when removing the cover and the egg tray.
- Even the exterior of the top parts of the appliance may be very hot during operation and some time thereafter. Only touch the the egg tray and cover at the handles, when the appliance is hot. Do not place the egg tray and/or cover on any heat- or moisture-sensitive objects, while these parts are still hot. Always keep the cover closed during operation, to avoid scalding and enable correct operation.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	42800 Design Egg Boiler Mini
Power supply:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	350 W
Length of power cord:	approx. 75 cm
Weight:	approx. 0.54 kg
Dimensions:	approx. 209 x 68 x 142 mm (width x depth x height)
Capacity:	20 ml to 80 ml; 1 to 3 chicken eggs or other eggs of appropriate size
Certificates:	

These specifications may change without notice.

Mode	Power consumption	The period
Standby mode	0,48 W	after boiled, keep warm for 19 minutes, and then come into automatic switch off function

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! Always unplug the appliance and leave the appliance cool down, before cleaning it, and when it is not in use. Do not place or immerse the housing or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the housing or power cord. Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.**

1. Unpack the appliance and all parts and accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your Design Egg Boiler Mini'). Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.
2. Before first use and after a longer period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning').

OPERATION

⚠ WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. The appliance is intended for heating clear drinking water via electrically powered heating elements. Do not attempt to heat the appliance by any other source of heat. Only fill clear drinking water into the heating bowl for operation. Do not fill in any food or any foreign liquids to avoid injuries and damage due to overheating, fire, electric shock, and high temperatures. Improper use or misuse may cause severe injuries and damage. **Always unplug the appliance, when the appliance is not in use.**

If water runs out during operation, immediately unplug the appliance (see: 'Solving Problems'). Regularly de-calcify the heating bowl (see: 'Care and Cleaning'). Do not use violence or any hard or sharp-edged objects.

Ensure to place the appliance on a level, flat, stable, and dry surface. For operation, do not place the appliance near the edge of the working space or on inclined surfaces. Do not operate the appliance in a tray or tub or on a metal surface to avoid high risk of electric shock, when overflow or splashing of hot water occurs. Before operation, always fill a sufficient amount of clear drinking water into the heating bowl (20-80 millilitres, lowest to highest grading lines on the measuring cup). If the heating bowl is overfilled, boiling water may run out.

1. Place the appliance on a suitable table or counter near an appropriate wall power outlet. Remove the cover and egg tray.
2. Measure out the required amount of water via the measuring cup.

Note:

The amount of water will determine the result. At the measuring cup there are grading lines for soft, medium, and hard as well as 1, 2, or 3 eggs. Fill the measuring cup with tap water up to the required filling level, depending on the number of eggs you wish to cook and the desired consistency.


3. Fill the water into the heating bowl. Place the egg tray onto the heating bowl.
4. Pierce the air chamber within the eggs (at one end). For this, it is best to use the egg piercer at the bottom of the measuring cup.

Note:

There is an air chamber in the eggs that can be found easily at the somewhat thicker end of the egg. In customary packaging, the eggs are placed with this side up. It is essential to pierce the air chamber to avoid that the egg white will flow out during cooking, building a lot of froth within the egg boiler. Without piercing the eggshells at all, the air within the egg could burst the eggshell during cooking.

5. Place the eggs into the egg tray with the pierced side up and close the appliance via the cover. Then put the power plug into the wall power outlet.

IMPORTANT: Always close the appliance by the cover before switching on the appliance. **The appliance will not work properly without the cover.**

 **WARNING: Hot water and steam could cause severe injuries and damage!** Hot steam will escape at the steam vents. Do not hold your hands, arms, or face or any delicate object over the steam vents to avoid scalds and damage. Do not move the appliance during operation to avoid spilling of hot water. Beware of hot steam and hot surfaces, when removing the cover and egg tray. Only touch the cover and egg tray by the handles. When removing the cover, egg tray, and eggs, be aware that hot steam and condensate will escape and drip.

6. Hold the housing of the appliance at the bottom and press the ON/OFF button. The button will be illuminated in red with an acoustic signal and the heating elements will start heating immediately. Wait until the cooking process has finished and a series of beeps sound. The ON/OFF button will become blue and the appliance will switch to keep warm mode.

Note:

After cooking, the appliance will keep the eggs warm for approx. 30 minutes. Do not leave the keep warm function run uselessly to avoid excessive energy consumption. You may cancel the operating cycle at any time by pressing the ON/OFF button.

⚠ WARNING: The top of the appliance may be hot! Only touch the housing of the appliance at the bottom.

7. Hold the housing at the bottom and press the ON/OFF button to switch OFF the appliance (ON/OFF button gets dark). Unplug the appliance.
8. Being aware of hot steam and condensate, grasp the egg tray and cover together by the handles and lift egg tray, cover, and eggs from the appliance.
9. To keep the consistency of your eggs, you should dip the eggs in cold water or rinse the eggs with cold water. For this, it is best to remove the cover from the egg tray, but leave the eggs within the egg tray to avoid touching the hot eggs with your hands.

Note:

After the cooking process the eggs will still cook within their shells due to remaining heat, especially when leaving the appliance operating in keep warm mode after cooking. If you like your eggs really soft, you should remove the eggs from the appliance immediately after the signal sounds and dip the eggs in a small bowl with cold water or rinse under cold tap water for some seconds.

⚠ WARNING: After usage, the appliance will be very hot. Always leave the appliance cool down before moving and cleaning the appliance.


10. Clean the appliance after each use to avoid building-up of scale (see: 'Care and Cleaning').

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution in the following table.

Problem	Reason	The Solution
The ON/OFF button remains dark. No signal sounds, when pressing the ON/OFF button.	The appliance is not live.	Ensure that the appliance is connected to a suitable wall power outlet. Ensure that the wall power outlet is live by connecting a lamp.
	A severe problem occurred.	Unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
Water accumulates under the housing or runs down on the exterior of the appliance.	There is too much water in the heating bowl.	Immediately unplug the appliance. Then wipe dry the housing. Always observe the maximum amount when filling (80 millilitres, upper grading line).
	You spilled some water when filling the heating bowl.	Immediately unplug the appliance. Then wipe dry the housing. Ensure not to spill water on the exterior of the appliance during filling.
	The cover and/or egg tray are not installed properly, building gaps at the rim of the heating bowl.	Immediately unplug the appliance. Then wipe dry the housing. Cover, egg tray, and housing must make a smooth surface without gaps and protrusions.
	You opened the cover and/or removed the egg tray. Doing so, condensate may drip.	Immediately unplug the appliance. Then wipe dry the housing. Always keep the cover closed correctly during operation.
	The heating bowl is leaking.	Immediately unplug the appliance and wipe dry the housing. Then check the heating bowl for leakage (fill up and leave stand over night). Do not use the appliance, if the heating bowl is leaking.
The water is frothing within the heating bowl.	Egg white ran out.	If an egg bursts or you pierced the wrong end of the egg, egg white may run out, frothing in the boiling water. Immediately unplug the appliance and wipe dry the appliance completely. Use undamaged eggs and ensure to pierce the air chamber within the egg only.

CARE AND CLEANING

 **WARNING:** Always switch OFF (pressing the ON/OFF button), unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning the appliance. Always ensure that all parts of the appliance are **out of reach of young children**.

Do not spill or pour any liquids on or in the housing or power cord. Do not place or immerse the housing or power cord in any liquids to avoid damage, risk of fire, and electric shock.

Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, soling agents) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning (e.g. scoring pads, knives, scrapers). Do not use violence.

DO NOT clean the housing or power cord in an automatic dishwasher!

Depending on the frequency of usage, the interior of the heating bowl gets coated with grey or sand-coloured scale. To keep the appliance always ready for use, and to avoid damage to the heating elements, you should de-calcify the heating bowl in time (see: 'De-Calcifying the Heating Bowl').

CLEANING THE APPLIANCE

1. Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down to room temperature, before moving or cleaning the appliance.
2. Wipe the heating bowl using a soft damp cloth. If there are any residues of scale that cannot be removed this way, the heating bowl must be de-calcified (see below). Wipe the exterior of the housing and the power cord with a damp cloth.
3. Wash the egg tray and cover in warm dishwasher. Alternatively, you may clean these parts in an automatic dishwasher. Place the parts on the top rack and use a low temperature program.

 **CAUTION:** There is a sharp needle for piercing the eggs in the bottom of the measuring cup. Handle the measuring cup with care to avoid injuries.

4. Wipe dry all parts (including the measuring cup) to avoid stains of scale. Then, leave the parts dry naturally for approx. 30 minutes, where they are **out of reach of young children**.


DE-CALCIFYING THE HEATING BOWL

Always a little scale of the eggshells will be dissolved during cooking. Thus, independently of the hardness of your drinking water, white or sand-coloured scale will be built within the heating bowl. Thus, to keep the performance of the appliance, it may be necessary to remove excessive scale.

IMPORTANT: For de-calcifying only use white vinegar. Do not use any de-calcifying solution not recommended in this booklet, to avoid damage to the surfaces.

1. Fill the heating bowl with 80 millilitres of vinegar (upper grading line of the measuring cup). Leave the appliance stand for at least 1 hour with the cover closed.
2. Empty the heating bowl and wipe the interior of the heating bowl with a soft damp cloth. Check, whether the scale is removed completely.
3. Repeat the procedure, if there is still any scale.
4. Check, whether there is any smell of vinegar left in the heating bowl. If so, wipe again with clear tap water. Avoid dripping any water onto the exterior of the housing.

STORAGE

 **WARNING:** Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always unplug the appliance. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance.

Clean the appliance before storing (see: 'Care and Cleaning').

Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance to avoid damage. Always handle the power cord with care. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. For storage, you may wind the power cord loosely around the cord storage at the bottom of the housing.

Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.

Please store the appliance with egg tray and cover in place on a frost-free, clean and dry place where it is **out of reach of young children** and is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, heat, direct sunlight). You may store the measuring cup lying on the egg tray.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Restricted use of this appliance for commercial, trade, or industrial purposes in offices, guest houses, cafés and baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and not suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20241218



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/