

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung DESIGN EIERKOCHER



Art.-Nr. 42801 Design Eierkocher

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!  
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

## **Inhaltsverzeichnis**

Ihren Design Eierkocher kennenlernen.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise .....	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	5
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität .....	6
Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr .....	6
Hinweise zur Pflege der Kunststoffbauteile .....	7
Technische Daten .....	8
Vor der ersten Verwendung .....	9
Bedienung.....	9
Eier kochen.....	9
Pochieren von Eiern und Omelettes zubereiten .....	11
Dampfgaren von Gemüse .....	13
Trockengehschutz .....	14
Reinigung und Pflege.....	14
Aufbewahrung.....	15
Entsorgungshinweise .....	16
Information und Service .....	16
Gewährleistung/Garantie .....	16

# IHREN NEUEN DESIGN EIERKOCHER KENNENLERNEN

Garbehälter aus weißem, hitzebeständigem Kunststoff, zum Pochieren von Eiern, zum Kochen von Omelettes und zum Garen von Gemüse

Deckel mit Dampföffnung



Eierträger für 1-7 Eier, weich oder hart gekocht.

Heizplatte mit leicht zu reinigender beschichteter Oberfläche

Basisstation mit Signalton



Wassereinfüllbecher mit Skala und Eierstecher am Boden

Ein-/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Geräts nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen. Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet.

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 dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

- **Niemals** das Gerät während des Betriebes kippen oder bewegen, da andernfalls siedendes Wasser auslaufen könnte; Verbrühungsgefahr.
- Niemals das Gerät ohne Wasser betreiben; Überhitzungsgefahr. **Niemals** die Heizplatte überfüllen, um ein Überlaufen des Wassers zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Basisstation auf einem ebenen Untergrund steht. Steht die Station schräg, verteilt sich das Wasser ungleichmäßig auf der Heizplatte. Wenn die Heizplatte während des Heizbetriebs einseitig trocken läuft, dann ertönt ein lauter Signalton obwohl der Garvorgang noch nicht beendet ist. **Das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus.** Schalten Sie nach Beenden des Garvorgangs immer den Schalter auf 'Off' und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie beim hantieren mit dem Messbehälter darauf, sich nicht an der Einstechnadel zu verletzen.
- **WICHTIG:** Stellen Sie die Garbehälter immer auf den Eierträger. Stellen Sie die Garbehälter **NIEMALS** direkt auf die Heizplatte.
- Im Deckel ist eine Dampföffnung, aus der bei eingeschaltetem Gerät heißer Dampf austritt. **Niemals** beim Abnehmen des Deckels den Arm oder andere Körperteile über die Dampföffnungen halten. Am Deckel sammelt sich heißes Kondenswasser, das beim Abnehmen herunterläuft. Außerdem kann überschüssiger Dampf entweichen.
- **Niemals** während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch den Design Eierkocher oder die verwendeten Garbehälter mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß.
- Sie müssen das Gerät während des Betriebes nicht ständig beaufsichtigen, da ein Signalton ertönt, sobald das Wasser verdampft ist und die Eier oder das Gemüse gar sind. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter immer zuerst auf 'OFF' und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- **Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!**

## Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät und alle Teile davon in einwandfreiem Zustand sind. **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Reparatur und Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen oder mit ungeeigneten oder defekten Bauteilen zu betreiben.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Geräts stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. **Niemals** kleine Kinder mit dem Gerät oder Teilen des Geräts spielen lassen. Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile stets an einem trockenen sauberen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf/oder in das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandgefahr! Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab.
- Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm Platz frei bleiben. Über dem Gerät sollte mindestens 1 m Platz frei bleiben. Niemals das Gerät während des Betriebes in die Nähe von hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen, unter empfindlichen Hängeschränken oder Regalen aufstellen, um Sachschäden durch austretenden Dampf zu vermeiden. Das gilt auch für Gardinen, Vorhänge und Tischdekorationen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets fern von anderen Wärmequellen (Öfen, Heizungen, Gebläse). Niemals das Gerät oder das Netzkabel in oder auf Öfen, Heizungen oder andere Oberflächen stellen oder legen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut und Wasser eingefüllt haben. **Niemals** das Gerät ohne Wasser betreiben; Überhitzungsgefahr. Niemals die Heizplatte überfüllen, um ein Überlaufen des Wassers zu vermeiden.
- **Niemals** das Gerät während des Betriebes kippen oder bewegen, da andernfalls siedendes Wasser auslaufen könnte. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Heizplatte während des Betriebes überläuft oder sich Pfützen unter dem Gerät bilden.

- Achten Sie beim hantieren mit dem Messbehälter darauf, sich nicht an der Einstechnadel zu verletzen.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen! Nicht für den Gebrauch im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten geeignet.

## Wichtige Sicherheitshinweis – Elektrizität

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets folgende wichtige Sicherheitshinweise beachtet werden.

- Das Gerät darf nur an eine Wandsteckdose (Schukosteckdose) mit den richtigen Nennwerten (230-240 V bei 50-60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Schließen Sie das Gerät **nicht** an eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Sie müssen das Gerät während des Betriebes nicht ständig beaufsichtigen, da ein Signalton ertönt, sobald das Wasser verdampft ist und die Eier oder das Gemüse gar sind. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter immer zuerst auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Niemals das Gerät am Kabel hochheben oder am Kabel zerren. Fassen Sie die Basisstation mit beiden Händen an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.
- **Niemals** das Kabel oder die Basisstation des Gerätes in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über die Außenseite der Basisstation oder das Kabel gießen oder tropfen lassen. Niemals das Kabel und Basisstation in der Spülmaschine reinigen.

## Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr



Der Design Eierkocher dient zum Kochen von Eiern und zum Garen verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen der Basisstation, die Garbehälter und den Deckel. Außerdem kann während des Betriebes und noch einige Minuten nach dem Ausschalten heißer Dampf an den Seiten und oben am Deckel austreten.

- Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur an den Handgriffen und am Ein-/Ausschalter an.
- **Niemals** während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch den Design Eierkocher oder die verwendeten Garbehälter mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige

Zeit sehr heiß. Stellen/legen Sie keine Fremdkörper auf oder in den Design Eierkocher. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper im Wassertank liegen, bevor Sie das Gerät befüllen oder in Betrieb nehmen

- Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie das Gerät oder Geräteteile während des Betriebs oder kurz nach der Benutzung bewegen. Niemals das Gerät während des Betriebs kippen. Andernfalls könnte heißes Wasser auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder das Gerät reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ausreichend stabile, feste, hitzebeständige, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein).
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammen gebaut haben, die Garbehälter richtig aufgesetzt sind und die richtige Menge Wasser (entsprechend der gewünschten Garzeit) eingefüllt ist.
- Während des Betriebs entweicht sehr heißer Dampf. Schließen Sie während des Betriebs den Deckel des Geräts. Andernfalls steigt der Energieverbrauch erheblich und die oben liegenden Nahrungsmittel werden nicht gar. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Beachten Sie, dass beim Anheben des Deckels oder der Garbehälter heißer Dampf entweicht und heißes Kondenswasser heruntertropfen kann.
- Legen Sie während des Betriebs keine empfindlichen und wertvollen Gegenstände neben das Gerät, um Sachschäden durch Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden.

## Hinweise zur Pflege der Kunststoffbauteile

Alle Bauteile des Design Eierkochers, die mit Wasser und Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus einem hochwertigen, hitzebeständigen Kunststoff gefertigt. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Geräts Risse oder Sprünge haben oder sich nach einer Überhitzung verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

- **Niemals** Kochbesteck aus Metall oder anderen harten oder scharfkantigen Materialien im Design Eierkocher verwenden, um die Kunststoffbauteile nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. **Niemals** in den Garbehältern oder auf der Heizplatte des Design Eierkocher schneiden oder mit harten, scharfkantigen Gegenständen kratzen.
- **Niemals** das Gerät mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem Tuch oder weichen Schwamm und warmer Spülmittellösung. Alternativ können Sie Garbehälter, Deckel, Eierträger auch in der Spülmaschine reinigen.
- **Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!**
- Abhängig von der Wasserhärte des Leitungswassers in Ihrer Region müssen Sie die Heizplatte hin und wieder entkalken. Verwenden Sie dazu Zitronensäure- oder Essiglösung. **Niemals** Kalkablagerungen mit harten Scheuermitteln oder Scheuerhilfen

abkratzen oder abreiben! Achten Sie unbedingt darauf, die Entkalkerlösung vollständig und rückstandslos von der Heizplatte zu entfernen, bevor Sie wieder Nahrungsmittel mit dem Design Eierkocher verarbeiten.

- Verwenden Sie die Bauteile des Geräts (Beispiel: Garbehälter, Eierträger und Deckel) ausschließlich für den Design Eierkocher. **Niemals** irgendwelche Bauteile oder Zubehörteile in oder auf Öfen oder in die Mikrowelle stellen. Die Bauteile können sich andernfalls verformen oder anderweitig beschädigt werden. Setzen Sie das Gerät oder die Bauteile nicht über längere Zeit direktem Sonnenlicht aus.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr. 42801 Design Eierkocher
<b>Stromversorgung:</b>	230-240V Wechselstrom, 50-60 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	350 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 90 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 0,8 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 224 x 172 x 150 mm (B x T x H)

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Design Eierkocher kurz reinigen.

**WARNING!** Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. **Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Niemals die Basisstation, oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

1. Wischen Sie den Wassertank in der Basisstation zuerst mit einem feuchten sauberen Tuch oder weichen Schwamm sorgfältig aus. Trocknen Sie die Basisstation danach außen sorgfältig ab.
2. Eierträger, Garbehälter, Deckel und Wassereinfüllbecher können Sie im Spülbecken mit warmer Spülmittellauge spülen oder in der Spülmaschine reinigen.

# BEDIENUNG

## Eier kochen

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit. Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Design Eierkocher kurz reinigen. (Siehe: »Erste Inbetriebnahme«)

Gießen Sie eventuell noch in der Basisstation befindliches Wasser aus. Verwenden Sie immer nur frisches Leitungswasser für das Gerät.

Stellen Sie die Basisstation auf einer ausreichend großen, sauberen, trockenen, wasser- und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm frei bleiben; über dem Gerät muss mindestens 1 m frei bleiben.

2. Sie können bis zu 7 Eier gleichzeitig kochen. Geben Sie auf die Heizplatten der Basisstation klares Leitungswasser. Nehmen Sie zum Abmessen der Wassermenge den Wassereinfüllbecher mit Skala. Sie können die Eier nach belieben weich, mittel oder hart kochen. Die Wassermenge variiert und ist abhängig von der Anzahl der Eier und dem gewünschten Härtegrad. **HINWEIS:** Es kann sein, dass der Härtegrad der Eier trotz gleicher Wassermenge und gleicher Anzahl der Eier ein bisschen variiert. Dies hängt mit der unterschiedlichen Größe der Eier zusammen. **Hinweis für weiche Eier:** Wenn Sie weichere Eier bevorzugen, nehmen Sie ca. 5 - 10 ml Wasser weniger als bei den Angaben für mittelweiche Eier. Wir empfehlen die Eier gleich nach dem Garvorgang zu verzehren (nicht lange stehen lassen) da die Eier durch die Eigenwärme nachhärten.

Anzahl der Eier	Wassermenge (harte Eier)	Wassermenge (mittelweiche Eier)
1	100 ml	55 ml
2	90 ml	50 ml
3	80 ml	45 ml
4	70 ml	40 ml
5	60 ml	35 ml
6	50 ml	30 ml
7	40 ml	25 ml

3. Nehmen Sie den Eierträger und den Deckel von der Basisstation und gießen Sie das Wasser auf die Heizplatte.

**ACHTUNG!** Überfüllen Sie die Heizplatte nicht; andernfalls könnte das Wasser während des Betriebs überlaufen. Geben Sie zum Garen ausschließlich klares Wasser auf die Heizplatten. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab. Stellen Sie sicher, dass die Basisstation auf einem ebenen Untergrund steht. Steht die Station schräg, verteilt sich das Wasser uneben auf der Heizplatte. Wenn die Heizplatte während des Heizbetriebs einseitig trocken läuft, dann ertönt ein Signalton obwohl der Garvorgang noch nicht beendet ist. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. Die rote Kontrollleuchte verlöscht. **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich **NICHT** von alleine aus.

4. Setzen Sie danach den Eierträger auf die Basisstation. Der Eierträger lässt sich nur in einer Orientierung richtig einsetzen: Die Griffe des Eierträgers müssen seitlich über der Basisstation liegen. Die Basisstation steht mit dem Ein-/Ausschalter nach vorne gerichtet.
5. Bereiten Sie die Eier vor, indem Sie die Eier mit dem Eierstecher an der Unterseite des Wasserfüllbehälters, einstechen und sie anschließend auf den Eierträger setzen. Das Einstechen der Eier verhindert, dass die Eierschale beim Kochen aufplatzt.
6. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie das Gerät ein. Die Netzkontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten der Basisstation auf. **ACHTUNG:** Setzen Sie immer zuerst den Deckel auf die Station und erst dann schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie keine Körperteile oder Gegenstände über das Dampfloch. Der aufsteigende Wasserdampf ist sehr heiß und kann zu schweren Verbrennungen führen. Nehmen Sie die Basisstation nicht hoch oder stellen Sie sie an einen anderen Ort während der Eierkocher in Betrieb ist. Heißes Wasser könnte überlaufen und Sie schwer verbrennen.
7. Wenn die Eier gar sind ertönt ein lauter Signalton. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich **NICHT** von alleine aus. Die rote Kontrollleuchte verlöscht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Deckel von dem Gerät und servieren oder verarbeiten Sie die Eier. **HINWEIS:** Schrecken Sie die Eier kurz unter kaltem Wasser ab, damit sich die Schale besser von den Eiern lösen lässt.

**WARNUNG!** Am Deckel sammelt sich heißes Kondenswasser, das beim Abnehmen herunterläuft. Außerdem kann überschüssiger Dampf entweichen. Niemals beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnung halten. Achten Sie unbedingt darauf, dass alle umstehenden Personen ausreichend Abstand halten, wenn Sie den Deckel abnehmen. Stellen Sie den Deckel und den Eierträger gegebenenfalls auf einer hitzefesten und wasserfesten Unterlage ab, so dass sich umstehende Personen daran nicht verbrühen können. Die Eier sind sehr heiß. Fassen Sie die Eier nur mit einem Topflappen oder entsprechendem Küchenbesteck an. Lassen Sie den Eierkocher eine halbe Stunde abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder wegstellen.

**ACHTUNG!** Niemals das Kondenswasser über oder unter das Gerät laufen lassen. Trocknen Sie herunter gelaufenes Wasser sofort mit einem sauberen Tuch ab.

8. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

**ACHTUNG:** Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf dem Gerät oder dem Zubehör eintrocknen und gießen Sie evtl. die Reste des Wassers auf der Heizplatte aus. (Siehe: ›Reinigung und Pflege‹)

## Pochieren von Eiern und Omelettes zubereiten

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit. Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Design Eierkocher kurz reinigen. (Siehe: »Erste Inbetriebnahme«)

Gießen Sie eventuell noch in der Basisstation befindliches Wasser aus. Verwenden Sie immer nur frisches Leitungswasser für das Gerät.

Stellen Sie die Basisstation auf einer ausreichend großen, sauberen, trockenen, wasser- und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm frei bleiben; über dem Gerät muss mindestens 1 m frei bleiben.

2. Pochierte Eier und Omelettes bereiten Sie am besten in den 2 großen Garbehältern zu. Geben Sie klares Leitungswasser auf die Heizplatten der Basisstation. Nehmen Sie zum Abmessen der Wassermenge den Wassereinfüllbecher mit Skala. Für 1-2 pochierte Eier oder Omelettes füllen Sie den Wassereinfüllbecher bis zur Markierung 1 für mittelweiche Eier. **HINWEIS:** Es kann sein, dass das Garen der pochierten Eier oder des Omelettes trotz gleicher Wassermenge und gleicher Anzahl verwendeter Eier ein bisschen variiert. Dies hängt mit der unterschiedlichen Größe der Eier zusammen. Sollten die Eier nach ertönen des Signaltons noch nicht gar sein, können Sie die Garzeit während des Heizbetriebs, sowie nach ertönen des Signaltons am Ende der Garzeit, nach Wunsch jederzeit verlängern. Vorsichtig beim Öffnen des Deckels der austretende Wasserdampf ist sehr heiß.
3. Bereiten Sie die Eier nach belieben zu, fetten Sie die Garbehälter ein, geben Sie die Eier oder Omelettemasse in die Garbehälter und stellen Sie die Garbehälter auf den Eierträger.
4. Nehmen Sie den Eierträger und den Deckel von der Basisstation und gießen Sie das Wasser auf die Heizplatte.

**ACHTUNG!** Überfüllen Sie die Heizplatte nicht; andernfalls könnte das Wasser während des Betriebs überlaufen. Geben Sie zum Garen ausschließlich klares Wasser auf die Heizplatten. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab. Stellen Sie sicher, dass die Basisstation auf einem ebenen Untergrund steht. Steht die Station schräg, verteilt sich das Wasser uneben auf der Heizplatte. Wenn die Heizplatte während des Heizbetriebs einseitig trocken läuft, dann ertönt ein Signalton obwohl der Garvorgang noch nicht beendet ist. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. Die rote Kontrollleuchte verlöscht. **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich **NICHT** von alleine aus.

5. Setzen Sie danach den Eierträger auf die Basisstation. Der Eierträger lässt sich nur in einer Orientierung richtig einsetzen: Die Griffe des Eierträgers müssen seitlich über der Basisstation liegen. Die Basisstation steht mit dem Ein-/Ausschalter nach vorne gerichtet.

**WICHTIG:** Stellen Sie die Garbehälter immer auf den Eierträger. Stellen Sie die Garbehälter **NIE** direkt auf die Heizplatte.

## Rezeptidee für ein Omelett

- 1 Ei, leicht aufgeschlagen
  - 1 Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten
  - 1 Scheibe gekochten Schinken, in feine Würfel geschnitten
  - 1 kleine Tomate, in feine Würfel geschnitten
  - 1 Esslöffel geriebenen Käse
- Salz, Pfeffer und andere Gewürze nach belieben

**Zubereitung:** Mixen Sie alle Zutaten zusammen.

6. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie das Gerät ein. Die Netzkontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten der Basisstation auf.

**ACHTUNG:** Setzen Sie immer zuerst den Deckel auf die Station und erst dann schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie keine Körperteile oder Gegenstände über das Dampfloch. Der aufsteigende Wasserdampf ist sehr heiß und kann zu schweren Verbrennungen führen. Nehmen Sie die Basisstation nicht hoch oder stellen Sie sie an einen anderen Ort während der Eierkocher in Betrieb ist. Heißes Wasser könnte überlaufen und Sie schwer verbrennen.

7. Wenn die pochierten Eier oder das Omelett gar sind ertönt ein lauter Signalton. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. Die rote Kontrollleuchte verlöscht.  
**HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich **NICHT** von alleine aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Deckel von dem Gerät und servieren Sie die pochierten Eier oder das Omelett. Lassen Sie den Eierkocher eine halbe Stunde abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder wegstellen.

**WARNUNG!** An Deckel und Garbehälter sammelt sich heißes Kondenswasser, das beim Abnehmen herunterläuft. Außerdem kann überschüssiger Dampf entweichen. Niemals beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnung halten. Achten Sie unbedingt darauf, dass alle umstehenden Personen ausreichend Abstand halten, wenn Sie den Deckel abnehmen. Stellen Sie den Deckel und die Garbehälter gegebenenfalls auf einer hitzefesten und wasserfesten Unterlage ab, so dass sich umstehende Personen daran nicht verbrühen können. Fassen Sie die heißen Garbehälter nur mit einem Topflappen an.

**ACHTUNG!** Niemals das Kondenswasser über oder unter das Gerät laufen lassen. Trocknen Sie herunter gelaufenes Wasser sofort mit einem sauberen Tuch ab.

8. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

**ACHTUNG:** Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf dem Gerät oder dem Zubehör eintrocknen und gießen Sie evtl. die Reste des Wassers auf der Heizplatte aus. (Siehe: ›Reinigung und Pflege‹)

## Dampfgaren von Gemüse

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit. Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Design Eierkocher kurz reinigen. (Siehe: ›Erste Inbetriebnahme‹)

Gießen Sie eventuell noch in der Basisstation befindliches Wasser aus. Verwenden Sie immer nur frisches Leitungswasser für das Gerät.

Stellen Sie die Basisstation auf einer ausreichend großen, sauberen, trocknen, wasser- und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm frei bleiben; über dem Gerät muss mindestens 1 m frei bleiben.

2. Gemüse garen Sie in den mitgelieferten Garbehältern. Geben Sie klares Leitungswasser auf die Heizplatten der Basisstation. Nehmen Sie zum Abmessen der Wassermenge den Wassereinfüllbecher mit Skala. Füllen Sie den Wassereinfüllbecher bis zur Markierung 1 für mittelweiche Eier. **HINWEIS:** Die Menge des Wassers beim Dampfgaren variiert mit der Beschaffenheit des Gemüses und dem gewünschten Weichegrad. Sollte das Gemüse nach ertönen des Signaltons noch nicht gar sein, können Sie die Garzeit

während des Heizbetriebs, sowie nach ertönen des Signaltons am Ende der Garzeit, nach Wunsch jederzeit verlängern. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels – der austretende Wasserdampf ist sehr heiß.

3. Nehmen Sie den Eierträger und den Deckel von der Basisstation und gießen Sie das Wasser auf die Heizplatte.

**ACHTUNG!** Überfüllen Sie die Heizplatte nicht; andernfalls könnte das Wasser während des Betriebs überlaufen. Geben Sie zum Garen ausschließlich klares Wasser auf die Heizplatten. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab. Stellen Sie sicher das die Basisstation auf einem ebenen Untergrund steht. Steht die Station schräg, verteilt sich das Wasser uneben auf der Heizplatte. Wenn die Heizplatte während des Heizbetriebs einseitig trocken läuft, dann ertönt ein Signalton obwohl der Garvorgang noch nicht beendet ist. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. Die rote Kontrollleuchte verlöscht. **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich **NICHT** von alleine aus.

4. Setzen Sie danach den Eierträger auf die Basisstation. Der Eierträger lässt sich nur in einer Orientierung richtig einsetzen: Die Griffe des Eierträgers müssen seitlich über der Basisstation liegen. Die Basisstation steht mit dem Ein-/Ausschalter nach vorne gerichtet.

5. Bereiten Sie das Gemüse nach belieben zu, füllen Sie das Gemüse in die Garbehälter und stellen Sie die Garbehälter auf den Eierträger.

**WICHTIG:** Stellen Sie die Garbehälter immer auf den Eierträger. Stellen Sie die Garbehälter **NIEMALS** direkt auf die Heizplatte.

6. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie das Gerät ein. Die Netzkontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten der Basisstation auf. **ACHTUNG:** Setzen Sie immer zuerst den Deckel auf die Station und erst dann schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie keine Körperteile oder Gegenstände über das Dampfloch. Der aufsteigende Wasserdampf ist sehr heiß und kann zu schweren Verbrennungen führen. Nehmen Sie die Basisstation nicht hoch oder stellen Sie sie an einen anderen Ort während der Eierkocher in Betrieb ist. Heißes Wasser könnte überlaufen und Sie schwer verbrennen.

7. Wenn das Gemüse gar ist ertönt ein lauter Signalton. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. Die rote Kontrollleuchte verlöscht. **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich **NICHT** von alleine aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Deckel von dem Gerät und servieren Sie das Gemüse. Lassen Sie den Eierkocher eine halbe Stunde abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder wegstellen.

**WARNUNG!** An Deckel und Garbehälter sammelt sich heißes Kondenswasser, das beim Abnehmen herunterläuft. Außerdem kann überschüssiger Dampf entweichen. Niemals beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnung halten. Achten Sie unbedingt darauf, dass alle umstehenden Personen ausreichend Abstand halten, wenn Sie den Deckel abnehmen. Stellen Sie den Deckel und die Garbehälter gegebenenfalls auf einer hitzefesten und wasserfesten Unterlage ab, so dass sich umstehende Personen daran nicht verbrühen können. Fassen Sie die heißen Garbehälter nur mit einem Topflappen an. **ACHTUNG!** Niemals das Kondenswasser über oder unter das Gerät laufen lassen. Trocknen Sie herunter gelaufenes Wasser sofort mit einem sauberen Tuch ab.

8. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

**ACHTUNG:** Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf dem Gerät oder dem Zubehör eintrocknen und gießen Sie evtl. die Reste des Wassers auf der Heizplatte aus. (Siehe: ›Reinigung und Pflege‹)

## Trockengehschutz

Wenn Sie die Heizplatte nicht rechtzeitig oder nicht ausreichend mit Wasser auffüllen oder das Gerät ohne Wasser einschalten, dann spricht der Trockenschutz an und schaltet die Heizung automatisch aus.

Nehmen Sie das Gerät nach dem Auslösen des Trockengehschutzes wie folgt in Betrieb:

1. Schalten Sie das Gerät zunächst aus und lassen es kurz abkühlen. Nehmen Sie den Deckel ab und gießen Sie langsam die zum Garen benötigte Menge klares Leitungswasser auf die Heizplatte.
2. Schalten Sie jetzt das Gerät wieder am Ein-/Ausschalter ein und das Gerät arbeitet wie gewünscht weiter.

**Hinweis:** Beachten Sie bitte, dass der Garvorgang durch den Trockengehschutz unterbrochen wird. Dadurch können sich die Garzeiten Ihrer Lebensmittel ändern.

## REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!** Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. **Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder eintauchen. Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

Da die Nahrungsmittel nicht direkt mit beheizten Oberflächen in Berührung kommen, haften die Nahrungsmittel normalerweise nicht an und die Reinigung des Geräts wird dadurch erleichtert. Eventuell auftretende Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion des Geräts.

Allerdings sollten Sie das Gerät regelmäßig entkalken, um eine gleichbleibend gute Leistung und einen möglichst geringen Energieverbrauch zu garantieren. Weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel „Die Heizplatte entkalken“.

**ACHTUNG!** Lassen Sie die Nahrungsmittel niemals auf den Geräteteilen eintrocknen. Niemals Scheuermittel, scharfe Reiniger oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts oder der Bauteile und Zubehör verwenden. Die Oberflächen und besonders die Kunststoffteile würden dadurch beschädigt. Angetrocknete Rückstände auf den abnehmbaren Kunststoffteilen weichen Sie am besten in warmer Spülmittellösung ein.

1. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter der Basisstation aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Spülen Sie Eierträger, Garbehälter, Deckel und Wassereinfüllbecher am besten in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu einen weichen Schwamm.

**HINWEIS:** Eierträger, Garbehälter, Deckel und Wassereinfüllbecher sind Geschirrspülmaschinen geeignet! Benutzen Sie hierfür nur ein Programm das auch für Gläser geeignet ist. (niedrige Temperaturwahl) Bei einem Spülprogramm mit hoher Temperaturwahl können sich die Kunststoffteile verfärben oder verziehen. Bedenken

Sie, das Kunststoff durch häufige Reinigung in der Spülmaschine stumpf wird oder anlaufen kann.

3. Gießen Sie das restliche Wasser (falls noch ein Restbestand auf der Heizplatte ist) weg.
4. Wischen Sie die Basisstation mit einem sauberen, feuchten, nicht tropfenden Tuch und etwas warmer Spülmittellösung ab. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach eventuell noch einige Zeit an der Luft trocknen.

## Die Heizplatte entkalken

Abhängig von der Wasserhärte Ihres Leitungswassers lagert sich bei jeder Verwendung des Geräts unterschiedlich viel Kalk auf der Heizplatte ab. Um eine gleichbleibende Leistung und einen möglichst geringen Energieverbrauch zu erreichen, müssen Sie das Gerät deshalb regelmäßig entkalken: In den meisten Fällen nach jeweils 7 bis 10 Garvorgängen.

**WARNUNG!** Arbeiten Sie nur in einem gut belüfteten Raum. Nehmen Sie den Deckel und den Eierträger von der Station und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt und ausgeschaltet ist, und der Netzstecker nicht eingesteckt ist.

1. Leeren Sie eventuell noch vorhandenes Wasser aus. Tränken Sie ein weiches sauberes Tuch in einer Essig-Wasserlösung mit der Mischung 50 ml Essig und 50 ml Wasser. Legen Sie dieses Tuch für ca. 10 Minuten auf die kühle Heizplatte oder gießen Sie die Mischung direkt auf die Heizplatte. **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht eingeschaltet ist. Das Tuch könnte sich entflammen, sobald die Feuchtigkeit verkocht ist.
2. Nach den 10 Minuten gießen Sie die Lösung in den Ausguss.
3. Wischen Sie die Basisstation mit einem sauberen, feuchten, nicht tropfenden Tuch und etwas warmer Spülmittellösung ab. Wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie Gerät und Basisstation danach sorgfältig ab.

## AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trockenen, 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 auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile und dem Zubehör.

Das Netzkabel können Sie locker um die Füße am Boden der Basisstation wickeln. Das Gerät bewahren Sie am besten immer komplett zusammen gesetzt auf. Auf diese Weise vermeiden Sie, das Einzelteile verloren gehen.

## 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 Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder 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](http://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](mailto: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 weitgehender 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 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.

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

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. 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 Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

# GASTROBACK®

## Operation Instructions EGGBOILER



Art.-No. 42801 Eggboiler

Read all provided instructions before first use!  
Model and attachments are subject to change!  
For household use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

## Table of Contents

Knowing your Design Eggboiler.....	19
Important Safeguards .....	20
Important Safeguards for Electrical Appliances.....	21
Hot Surface – Risk of Burns .....	21
Maintenance of Plastic Surface.....	22
Technical specifications.....	23
First use .....	23
Operation .....	23
Cooking eggs.....	23
Poaching/Omelettes .....	25
Steaming vegetables .....	26
Care and cleaning .....	27
Decalcifying the heating base .....	27
Storage.....	28
Notes for disposal.....	29
Information and service .....	29
Warranty .....	29

# KNOWING YOUR DESIGN EGGBOILER

4 steaming trays for poaching eggs, cooking omelettes and steaming vegetables

lid with steam vent



Egg tray for up to 7 soft or hard boiled eggs

Water heating base with non-stick easy clean surface

Steaming base with acoustic signal



On-/Off-switch with light control

Measuring cup with scale and egg piercer

## 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 these instructions. Any other use, especially misuse, can cause several injuries or damage by electric shock, heat or fire.

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. Please contact your vendor.

- Do not attempt to operate the appliance if water leaks out of the steamer base or any parts or accessories are likely to be damaged or subject to inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, moisture). Before use, always check the appliance and each part of it on impeccable operation. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock and injuries to persons. If the appliance or any part of it is likely to be defective or not operating in the intended way, immediately unplug from power supply and return the entire appliance to an authorised service centre for examination and repair.
- Any maintenance, repair and operation other than described in these instructions must be performed at an authorised service centre to avoid risk of electrical shock, fire or injuries to persons. Do not operate the appliance with any parts or accessories not recommended by the manufacturer.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children play with any parts of the appliance. The appliance is not intended for use by children or infirm persons without supervision.
- Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Take care that no one will pull the appliance by the power cord, especially when young children are near. For storage always keep the entire appliance dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Always place the appliance on a stable, even, dry and sufficiently large surface. Do not place the appliance near the edge of the table or counter. Do not place any cloth or tissue beneath the appliance to avoid any risk of fire and electric shock. Always keep the table or counter clean and dry and immediately wipe off spilled liquids.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 20 cm on each side to furniture, walls, boards, curtains and other objects. Keep at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance near any heat-sensitive or moisture-sensitive materials or under boards to avoid damage caused by steam and condensate.
- The appliance or any part of it may never touch hot surfaces. Do not place the appliance and any part of it on or near hot surfaces, (i.e. burner, heater or oven).
- Before use always make sure that the appliance is assembled properly and a sufficient amount of water is filled on the heating plate. Do not operate the appliance without water. Do not overfill the heating plate.
- Do not move or tilt the appliance during operation to avoid overflowing of boiling water. Immediately switch off and unplug the appliance, if water leaks out of the egg-boiler during operation.

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles or outdoors.

## Important Safeguards for Electrical Appliances

Care must be taken when using any electrical appliance. Please adhere to the following precautions.

- Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230-240 V, 50-60 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a current safety switch with a maximum rated operating of 30 mA in the electrical circuit is recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.
- Do not use any extension cord or multiple socket to avoid risk of fire or electric shock.
- The appliance is designed for partly unattended operation. You will hear a loud acoustic signal when the eggs or vegetables are boiled. Always switch off the appliance and unplug from the power outlet when not in use and before moving or cleaning the appliance.
- Always handle the power cord with care. The power cord may never be knotted, twisted or squeezed. Do not pull or strain the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord from the power outlet. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.
- Always grab hold of the steamer base for moving the appliance.
- Do not immerse the steamer base or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or exterior of the steamer base. Never place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher or under a tap. When liquids are spilled on the exterior of the steamer base, immediately switch 'OFF' and unplug the appliance and dry it.

## Hot Surfaces – Risk of Burns



The Gastroback Design Eggboiler is designed for cooking and poaching eggs, making omelettes and steaming vegetables and, therefore, the exterior of the Design Eggboiler will get hot during operation. In addition, there is one steam vent in the lid. Beware of steam and hot condensate during operation and even some minutes after switching off the appliance, especially when removing the egg tray and/or the lid.

- Do not touch hot surfaces (steamer base, steamer trays, egg tray and lid) while the appliance is in use or shortly after use. Always grab hold of the steamer base for moving and operating the appliance and lifting the lid and steamer trays. Additionally, we recommend to use a panholder or oven glove for removing the lid and/or steamer trays. The steamer base, steamer trays and lid are still hot, even some minutes after switching off. Do not touch any heat-sensitive objects with the hot lid or steamer trays. Do not place any heat-sensitive objects in or on the steamer.
- Before assembling, always ensure that there are no objects on the heating base.

- Close supervision is important, when moving any parts of the appliance (i.e. egg tray, steamer trays or lid) during operation or immediately after switching off. Do not move or tilt the steamer base during operation or when it is still hot, to avoid boiling water spilling from the heating base, causing injuries of persons or damage. Always unplug the appliance and let it cool down to room temperature before moving it.
- For operation place the appliance on a dry, stable, heat-resistant and water-resistant, even surface (i.e. glass, ceramics, stone). The appliance or any parts of it may never touch hot surfaces. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces, (i.e. burner, heater or oven). Never place the appliance on any power line cord to avoid fire and electrical shock.
- Before use ensure that the appliance is completely and properly assembled, the egg tray does not tilt or wobble, and that there is a sufficient amount of water on the heating base.
- Always keep the lid in place during operation. Otherwise power consumption increases significantly and the foods will not be cooked sufficiently. Ensure all persons stay in sufficient distance to the appliance during operation.
- There is one steam vent in the lid. Especially when removing the lid during operation or immediately after switching off, always keep your hands and arm as well as any clothing and other objects away from the steam vents to avoid scalds and damage.
- Do not place any heat-sensitive objects near the appliance during operation to avoid damage caused by heat, condensate and splashes.

## **Maintenance of Plastic Surfaces**

Any plastic parts coming in contact with foods, are manufactured of high-grade heat-resistant plastics. Do not use the appliance with any cracks or distortions of the plastic parts. Replace any damaged parts by using the recommended original spare parts.

- Do not use metal utensils or other hard and sharp objects with the eggboiler to avoid scratching the plastic surfaces. Only use wooden or plastic utensils to stir and serve the food. Never use hard and sharp utensils to cut or scratch in the eggboiler.
- Never use abrasive cleaners, cleaning pads or any sharp objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning. Carefully clean the appliance with a damped sponge or tissue and warm washing-up liquid. Steamer baskets, lid and measuring cup may be cleaned in an automatic dishwasher.
- **Never place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher.**
- Depending on the local water hardness we recommend to decalcify the appliance regularly (after ca. 7-10 operations). Use citric acid or vinegar solutions (50 ml water and 50 ml vinegar) for decalcifying. Do not use abrasive cleaner or cleaning pads for removing any deposits. After decalcifying thoroughly wipe with wet cloth to completely remove the decalcifier from the container (the decalcifier could spoil your food).
- Do not use any parts or accessories of the steamer for any other purposes than the intended use. Do not place the appliance or any parts of it in a microwave oven to avoid distortions and other damages. Do not place the appliance in direct sunlight for a long period of time.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art. No. 42801 Design Eierkocher
<b>Power supply:</b>	230-240V Wechselstrom, 50-60 Hz
<b>Maximum power consumption:</b>	350 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. ca. 90 cm
<b>Weight:</b>	approx. 0,8 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 224 x 172 x 150 mm (width x depth x height)

## FIRST USE

Before first use, clean all removable parts of the steamer in warm soapy water (see ›Care & Cleaning‹).

**WARNING:** Please handle all parts of the appliance with care. Switch off, unplug and allow the appliance to cool down, before moving or cleaning the appliance.

**Do not immerse the steamer base or power cord in any liquids or drip any liquids on it. Do not place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher.**

1. Wipe the container in the steamer base with a damp soft cloth or sponge. Dry the outer surface of the steamer base thoroughly.
2. Clean the removable parts (egg tray, steamer trays, measuring cup, lid) in warm soapy water or an automatic dishwasher. Use a program that operates on lower temperature. Otherwise the plastic might deforms or changes colour.

## OPERATING

### Cooking eggs

1. Prepare the appliance for use. Before first use or after a longer period of storage you should clean the appliance (see ›First Use‹). If necessary, pour out any remaining water. Always use fresh tap water for your eggboiler.

Place the steamer base on an appropriate surface (level, dry, water-resistant and heat-resistant). During operation, always keep the appliance away from other objects: leave at least 20 cm of free space on each side and 1 m of free space above the appliance.

2. Fill up the heating base in the steamer base with clear tap water. You can boil up to 7 eggs at one time. For medium or hard boiled eggs, fill the measuring cup with cold tap water to the desired level. The water level in the measuring cup depends on the amount of eggs you want to boil and the hardness. Less water is used when cooking more eggs. The amount of water used may have to be adjusted to allow for variations in temperature and size of eggs. Fill the cup with water to the line along side the number of eggs you are cooking.  
**NOTE:** The hardness of the eggs may vary, despite the same amount of water and the same number of eggs. This is due to the different size of the eggs. **Note for soft-boiled eggs:** If you prefer softer eggs use about 5 - 10 ml of water less than for medium-boiled eggs. We recommend to consume the eggs immediately after cooking (do not leave to stand for long) because the eggs may harder through the sensible heat.

number of eggs	amount of water (hard eggs)	amount of water (medium eggs)
1	100 ml	55 ml
2	90 ml	50 ml
3	80 ml	45 ml
4	70 ml	40 ml
5	60 ml	35 ml
6	50 ml	30 ml
7	40 ml	25 ml

3. Take the lid and the egg tray off the steamer base and pour the measured water on the heating base.

**CAUTION!** Do not overfill the heating base. Otherwise the water could overflow the brim of the heating base during operation. Only use clear water without any ingredients. Dry spilled water immediately. Ensure that the steamer base is situated on an even surface. If the steamer base is placed on an uneven surface, the heating base is only partly covered with water. An acoustic signal continuously sounds until you turn 'OFF' the appliance. The same will happen if you forget to fill the heating base with water and the eggboiler boils dry. Do not overfill the heating base.

4. Place the egg tray on the steamer base (see ›Features of Your Design Eggboiler‹). The egg tray will only fit in the right orientation. The rim of the egg tray must seat on the rim of the steamer base and the handles of the egg tray must face the sides. The steamer base is situated with the On-/Off-switch facing the front. The egg tray must fit without any gaps and may not move about or tilt.
5. Pierce the blunt end of the egg using the piercing needle on the underside of the measuring cup base. Piercing the egg prevents the egg shell from cracking while they are boiling. Position the eggs on the egg tray.
6. Insert the plug into a power outlet and turn the power on. Press the On/Off-switch to 'On'. It will illuminate and the water will be brought to the boil. **ATTENTION:** Ensure to have the lid on before turning on the appliance. Do not operate the eggboiler without the lid. Otherwise the food will not be cooked sufficiently. Beware of steam and hot condensate during operation and even some minutes after switching off the appliance, especially when removing the egg tray and/or the lid. Do not move or tilt the steamer base during operation or when it is still hot, to avoid boiling water spilling from the heating base, causing injuries of persons or damage.
7. The buzzer will sound when the eggs are ready. Press the On/Off-switch to 'Off'. The light control will turn off and the buzzer signal will stop. Note: The appliance does not switch off automatically. Pull the plug out off at the outlet and take the lid and the steamer trays off the egg tray. Note: Shortly quench the eggs when they are boiled. It is easier to remove the eggshell after quenching the eggs.

**WARNING!** Hot condensate may build up in the steamer trays and on the interior of the lid. Beware of hot condensate and steam when removing the steamer trays, egg tray or lid. Do not hold your hand, arm or face over the steam vents in the lid. Ensure that persons stay in sufficient distance to the appliance, when removing the lid, egg tray or steamer trays. Additionally, we recommend to use a panholder or oven glove for removing the lid, egg tray, and/or eggs. Place the steamer trays, egg tray and/

or lid on a water-resistant and heat-resistant surface where other persons will not touch it unintentionally. **CAUTION!** Ensure that the condensate will not drip on the steamer base. Immediately wipe off any spilled liquids.

8. Always clean the appliance immediately after use. **CAUTION!** Make sure the appliance has cooled to room temperature before moving or cleaning it.  
**CAUTION:** Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it. Always empty the heating base after use. See ›Care and Cleaning‹.

## Poaching/omelettes

1. Prepare the appliance for use. Before first use or after a longer period of storage you should clean the appliance (see ›First Use‹). If necessary, pour out any remaining water. Always use fresh tap water for your eggboiler.

Place the steamer base on an appropriate surface (level, dry, water-resistant and heat-resistant). During operation, always keep the appliance away from other objects: leave at least 20 cm of free space on each side and 1 m of free space above the appliance.

2. For 1 or 2 poached eggs/omelettes fill the measuring cup to the 'medium number 1' level. Pour water into the heating base. The amount of water used may have to be adjusted to allow for variations in temperature and size of eggs. You can increase the cooking time at any time of the process: To increase the cooking time during operation just fill in more water.
3. Take the lid and the egg tray off the steamer base and pour the measured water on the heating base.

**CAUTION!** Do not overfill the heating base. Otherwise the water could overflow the brim of the heating base during operation. Only use clear water without any ingredients. Dry spilled water immediately. Ensure that the steamer base is situated on an even surface. If the steamer base is placed on an uneven surface, the heating base is only partly covered with water. An acoustic signal continuously sounds until you turn 'OFF' the appliance. The same will happen if you forget to fill the heating base with water and the eggboiler boils dry. Do not overfill the heating base.

4. Place the egg tray on the steamer base (see ›Features of Your Design eggboiler‹). The egg tray will only fit in the right orientation. The rim of the egg tray must seat on the rim of the steamer base and the handles of the egg tray must face the sides. The steamer base is situated with the On-/Off-switch facing the front. The egg tray must fit without any gaps and may not move about or tilt.
5. For best results when poaching and making omelettes use the 2 large steaming trays. Grease the steaming trays with butter or margarine. Break an egg into each of the 2 larger trays (or pour in omelette mix) and place trays onto the egg tray.

**ATTENTION:** Never place the steamer trays directly on the heating base!

### Recipe suggestion for omelette:

- 1 egg lightly beaten,
- 1 onion, peeled and chopped
- 1 slice ham, finely chopped
- 1 small tomato, finely chopped
- 1 tablespoon grated cheese
- pepper to taste

**Preparation:** Combine all ingredients well.

6. Insert the plug into a power outlet and turn the power on. Press the On/Off-switch to 'On'. It will illuminate and the water will be brought to the boil. **ATTENTION:** Ensure to have the lid on before turning on the appliance. Do not operate the eggboiler without the lid. Otherwise the food will not be cooked sufficiently. Beware of steam and hot condensate during operation and even some minutes after switching off the appliance, especially when removing the egg tray, steamer trays and/or the lid. Do not move or tilt the steamer base during operation or when it is still hot, to avoid boiling water spilling from the heating base, causing injuries of persons or damage.
7. The buzzer will sound when the eggs are ready. Press the On/Off-switch to 'Off'. The light control will turn off and the buzzer signal will stop. **Note:** The appliance does not switch off automatically. Pull the plug out off at the outlet and take the lid and the steamer trays off the egg tray.

**WARNING!** Hot condensate may build up in the steamer trays and on the interior of the lid. Beware of hot condensate and steam when removing the steamer trays, egg tray or lid. Do not hold your hand, arm or face over the steam vents in the lid. Ensure that persons stay in sufficient distance to the appliance, when removing the lid, egg tray or steamer trays. Additionally, we recommend to use a panholder or ovenglove for removing the lid, egg tray, steamer trays and/or eggs. Place the steamer trays, egg tray and/or lid on a water-resistant and heat-resistant surface where other persons will not touch it unintentionally. **CAUTION!** Ensure that the condensate will not drip on the steamer base. Immediately wipe off any spilled liquids.

8. Always clean the appliance immediately after use. **CAUTION!** Make sure the appliance has cooled to room temperature before moving or cleaning it.

**CAUTION:** Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it. Always empty the heating base after use. See ›Care and Cleaning‹.

## Steaming vegetables

1. Prepare the appliance for use. Before first use or after a longer period of storage you should clean the appliance (see ›First Use‹). If necessary, pour out any remaining water. Always use fresh tap water for your eggboiler.

Place the steamer base on an appropriate surface (level, dry, water-resistant and heat-resistant). During operation, always keep the appliance away from other objects: leave at least 20 cm of free space on each side and 1 m of free space above the appliance.

2. For steaming vegetables fill the measuring cup to the 'medium number 1' level. Pour water into the heating base. The amount of water used may have to be adjusted to allow for variations in texture of the vegetables. You can increase the cooking time at any time of the process: To increase the cooking time during operation just fill in more water.
3. Take the lid and the egg tray off the steamer base and pour the measured water on the heating base.

**CAUTION!** Do not overfill the heating base. Otherwise the water could overflow the brim of the heating base during operation. Only use clear water without any ingredients. Dry spilled water immediately. Ensure that the steamer base is situated on an even surface. If the steamer base is placed on an uneven surface, the heating base is only partly covered with water. An acoustic signal continuously sounds until you turn 'OFF'

the appliance. The same will happen if you forget to fill the heating base with water and the eggboiler boils dry. Do not overfill the heating base.

4. Place the egg tray on the steamer base (see Features of Your Design Eggboiler). The egg tray will only fit in the right orientation. The rim of the egg tray must seat on the rim of the steamer base and the handles of the egg tray must face the sides. The steamer base is situated with the On-/Off-switch facing the front. The egg tray must fit without any gaps and may not move about or tilt.
5. For steaming vegetables use the steaming trays. Prepare the vegetables and fill them into the steaming trays. Place trays onto the egg tray. **ATTENTION:** Never place the steamer trays directly on the heating base!
6. Insert the plug into a power outlet and turn the power on. Press the On/Off-switch to 'On'. It will illuminate and the water will be brought to the boil. **ATTENTION:** Ensure to have the lid on before turning on the appliance. Do not operate the eggboiler without the lid. Otherwise the food will not be cooked sufficiently. Beware of steam and hot condensate during operation and even some minutes after switching off the appliance, especially when removing the egg tray, steamer trays and/or the lid. Do not move or tilt the steamer base during operation or when it is still hot, to avoid boiling water spilling from the heating base, causing injuries of persons or damage.
7. The buzzer will sound when the eggs are ready. Press the On/Off-switch to 'Off'. The light control will turn off and the buzzer signal will stop. **Note:** The appliance does not switch off automatically. Pull the plug out off at the outlet and take the lid and the steamer trays of the egg tray.

**WARNING!** Hot condensate may build up in the steamer trays and on the interior of the lid. Beware of hot condensate and steam when removing the steamer trays, egg tray or lid. Do not hold your hand, arm or face over the steam vents in the lid. Ensure that persons stay in sufficient distance to the appliance, when removing the lid, egg tray or steamer trays. Additionally, we recommend to use a panholder or oven glove for removing the lid, egg tray, steamer trays and/or eggs. Place the steamer trays, egg tray and/or lid on a water-resistant and heat-resistant surface where other persons will not touch it unintentionally. **CAUTION!** Ensure that the condensate will not drip on the steamer base. Immediately wipe off any spilled liquids.

8. Always clean the appliance immediately after use. **CAUTION!** Make sure the appliance has cooled to room temperature before moving or cleaning it.

**CAUTION:** Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it. Always empty the heating base after use. See >Care and Cleaning<.

## CARE AND CLEANING

**WARNING!** Always unplug and let the appliance cool down before moving or cleaning it. Do not place or immerse the steamer base or power cord in any liquids. Do not place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher or under a tap. Do not spill any liquids on it.

Because your food will not touch heated surfaces, the ingredients will not stick to the surfaces of the steamer and cleaning is quite easy. Discolouration of any plastic parts may occur with some strongly coloured food but will not affect the cooking performance in any way.

However, you should decalcify the heating base regularly to avoid any loss of performance as well as avoid excessive energy loss. See ›Decalcifying the heating base‹.

**CAUTION!** Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads to avoid damage especially of the plastic parts. To soak dried food, just place the removable parts of the steamer in warm washing-up liquid for about ten minutes.

1. To switch off the appliance press the power button. The light control will turn off. Unplug the appliance and leave it to cool down to room temperature.
2. Wash the egg tray, steamer trays, lid, and measuring cup in warm soapy water using a soft cloth or sponge. Alternatively you may wash these removable parts in an automatic dishwasher. Use a program that operates on lower temperature. Otherwise the plastic might deform or change colour.
3. Empty the heating base and pour away eventually leftover water.
4. Wipe the steamer base with a clean damp cloth. If necessary, damp the cloth with soapy water first and then wipe with clear water. Make sure not to spill or drip any liquids on the exterior of the steamer base.
5. Dry the appliance and all parts of it. Possibly leave the parts of the appliance dry naturally for some minutes.

## Decalcifying the heating base

Dependent on the local water hardness, lime collects on the heating base, decreasing the eggboiler performance and increasing energy loss. Therefore we recommend to decalcify the heating base regularly (after 7 – 10 operations).

**WARNING! Do not aspirate the fumes of boiling decalcifier solution.**

Make sure, the room is well ventilated. To decalcify, soak a cloth in a mixture of water and vinegar (50 ml water and 50 ml vinegar) and leave the decalcified cloth for ca. 10 minutes rest on the heating base or pour the mixture directly onto the heating plate.

**ATTENTION:** Ensure that the appliance is turned 'Off', the plug is pulled and that the appliance has cooled down. If the heating base is working the cloth could catch fire after the mixture has evaporated. After 10 minutes take the cloth off the heating base and wipe the steamer base with a clean damp cloth. If necessary, damp the cloth with soapy water first and then wipe with clear water. Make sure not to spill or drip any liquids on the exterior of the steamer base. Dry steamer base thoroughly.

## STORAGE

Always clean the appliance before storing (see ›Care and Cleaning‹). Store the entire appliance (including the operating instructions) on a clean and dry surface, where it is safe from frost and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture, direct sunlight) and where it is out of reach of young children. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any parts of it.

**CAUTION:** Ensure the power cord will not become knotted, twisted or squeezed.

Place the egg tray, the steamer trays and the lid on the steamer base. This way no accessories of the appliance get lost. Place the appliance on an even, stable surface, where it may not tilt or fall and no other objects could fall on it.

## 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 or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer 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](http://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](mailto:info@gastroback.de).

## 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 warranty limits of the law 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 an 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.

## NOTES:

## NOTES:

**GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de