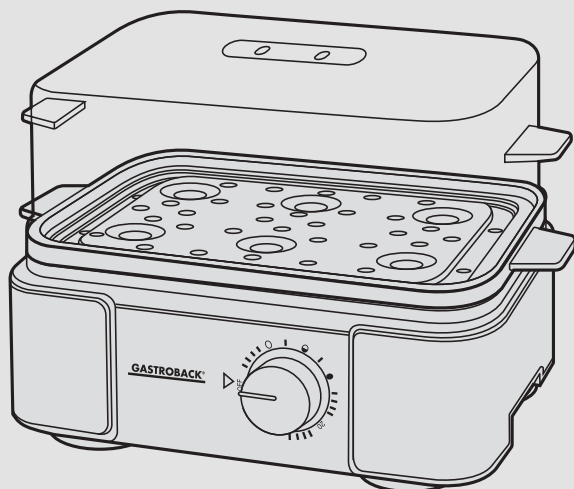


GASTROBACK®

EIERKOCHER | EGG COOKER



(DE) **BEDIENUNGSANLEITUNG**

(GB) **INSTRUCTION MANUAL**

SMARTER EIERKOCHER EASYCOOK 6 SMART EGG COOKER EASYCOOK 6

Art.-Nr. 42803 Item No. 42803



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**





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!



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.

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise	6
Elektrische Sicherheit.....	10
Das Gerät.....	11
Vor der ersten Inbetriebnahme	12
Betrieb	12
Nach dem Gebrauch	14
Reinigung	14
Entkalken.....	15
Lagerung	15
Störung und Behebung	15
Überhitzungs- und Trockengehschutz.....	16
Umweltschutz.....	16
Entsorgungshinweise	16
Information und Service	16
Gewährleistung/Garantie.....	17

TABLE OF CONTENTS

Description.....	18
Safety warnings	18
Electrical safety.....	22
The Appliance	23
Before first use	24
Operation	24
After use	26
Cleaning.....	26
Descaling	27
Storage.....	27
Troubleshooting.....	27
Overheating and boil dry protection.....	28
Environmental protection	28
Notes for disposal	28
Information and service	28
Warranty.....	29

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Eiern und Dämpfen kleiner Mengen Lebensmittel geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät bewegen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



WARNUNG - HEISSE OBERFLÄCHE! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden und bleiben auch noch einige Zeit nach dem Betrieb heiß. Heiße Oberflächen nicht berühren und Acht auf heißen Dampf geben. Fassen Sie das Gerät nur an den Handgriffen an und berühren Sie es nicht direkt mit bloßen Händen – verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Werkzeuge.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. 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.
2. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
3. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8

Jahre fernzuhalten.

4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Dieses 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.
6. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. 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.
7. **VORSICHT:** Vermeiden Sie eine Verletzungsgefahr beim Umgang mit der Eieranstechnadel.
8. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
9. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
10. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
11.  **WARNUNG!** Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.
12. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
13.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst

zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.

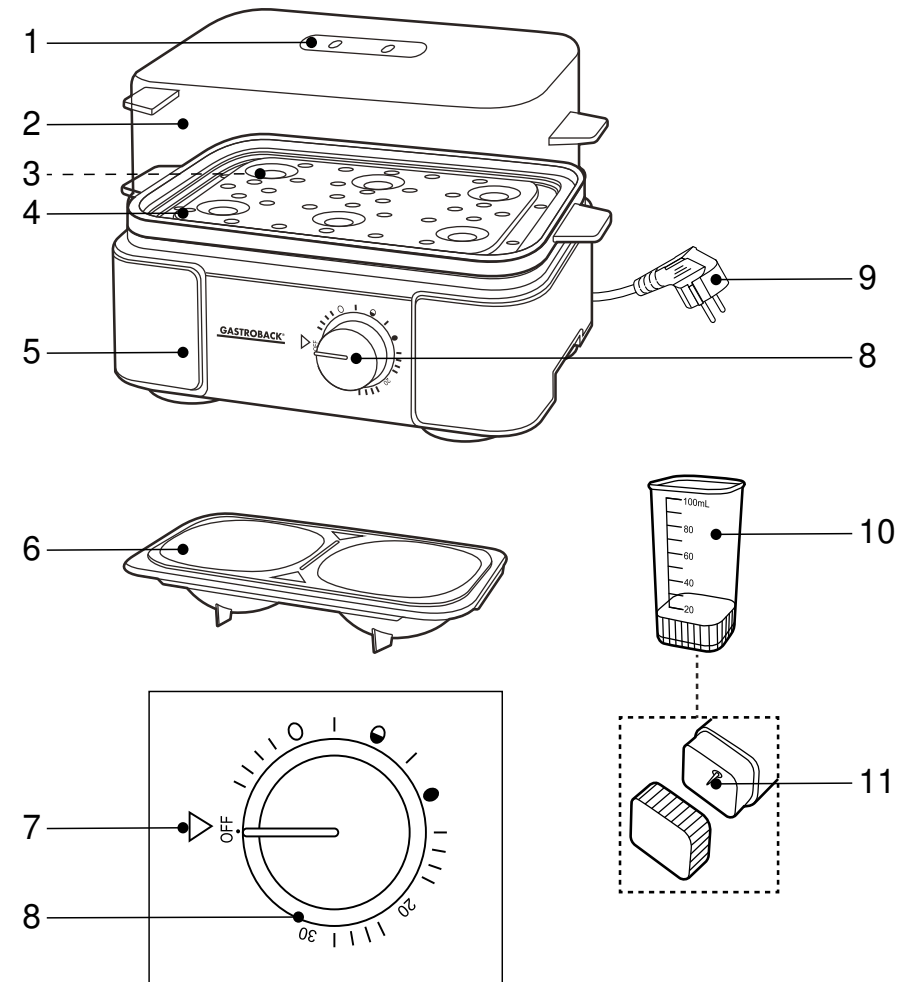
14. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
15. Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
16. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
17. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
18. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
19. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
20. **WARNUNG!** Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.
21.  **VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Während des Betriebs den Deckel mit Hitzeschutzhandschuhen vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.
22. Stellen Sie das Gerät niemals gegen Wände oder andere Objekte. Lassen Sie mindestens 30 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten des Gerätes. Platzieren Sie keine Objekte über dem Gerät. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
23. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich kein Wasser auf der Heizplatte befindet. Gießen Sie niemals eine größere Menge Wasser auf die Heizplatte als durch die Markierung „100ml“ auf dem Messbecher angegeben. Gerät nur mit kaltem, klarem Wasser und niemals mit anderen Flüssigkeiten verwenden!
24. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

25. **⚠ VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder das darin befindliche Wasser noch heiß ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen.
26. Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenschränke oder Ähnliches. Diese können durch den entweichenden Dampf beschädigt werden.
27. Die Heizplatte darf nicht in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
28. Überprüfen Sie den Eierhalter und den Pochiereinsatz regelmäßig auf Verformungen oder Abnutzungserscheinungen. Ersetzen Sie sie bei Beschädigung umgehend, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.
29. Verwenden Sie den Eierhalter und den Pochiereinsatz nicht in Mikrowellen, Backöfen oder anderen Heizgeräten. Sie sind ausschließlich für dieses Gerät geeignet.
30. Verwenden Sie stets frische Eier. Abgelaufene Eier können die Gerinnung und die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



1. Dampfauslass
2. Deckel
3. Heizplatte
4. Edelstahl-Eierhalter

5. Heizbasis
6. Pochiereinsatz
7. Betriebskontrollleuchte
8. Kontrollregler

9. Netzkabel mit Netzstecker
10. Messbecher
11. Eieranstechnadel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
4. Füllen Sie den Messbecher mit 100 ml Wasser. Gießen Sie das Wasser auf die Heizplatte.
5. Führen Sie einen Kochvorgang auf der höchsten Stufe durch.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen; schütten Sie dann das Wasser weg, um sämtliche herstellungsbedingten Rückstände zu entfernen. Das Gerät kann einen leichten Geruch verströmen. Dies ist normal und stellt keinen Mangel oder eine Gefahr dar. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
7. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEB

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzeresistente Oberfläche.
2. Füllen Sie eine angemessene Menge klares, kaltes Wasser in den Messbecher. Da das Gerät elektronisch gesteuert wird, kann anstatt der empfohlenen Wassermenge auch die Maximalmenge von 150 ml für das Kochen von Eiern, egal welcher Härtegrad, eingefüllt werden.

HINWEIS

Die Werte in der folgenden Tabelle gelten für 6 Eier im Eierhalter oder ein bis zwei Eier im Pochiereinsatz. Ein perfekt pochiertes Ei hat eine feste, zarte Eiweißhülle, die das Eigelb umschließt, welches innen noch flüssig ist. Verwenden Sie frische, zimmerwarme Eier. Bei Eiern Größe M ist das Eigelb cremig und an den Rändern schon leicht gestockt. Bei Eiern Größe L ist es flüssig. Bei gerade aus dem Kühlschrank entnommenen oder bei großen Eiern (über 60 g) lassen Sie diese bitte 5-10 Sekunden länger kochen (bitte Zeit stoppen), um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.

Symbol/ Einstellung	Verwendung	Empfohlene Wassermenge	Garzeit	Akustisches Signal
○	Weichgekochtes Ei	80 ml (mit Eierhalter) 100 ml (mit Pochiereinsatz)	8 Min. 30 Sek.	2 Pieptöne (Mittelhart-Modus / Hartkoch-Modus) 5 Pieptöne (Weichkoch-Modus)

Symbol/ Einstellung	Verwendung	Empfohlene Wassermenge	Garzeit	Akustisches Signal
◐	Mittelhartes Ei	80 ml (mit Eierhalter) 100 ml (mit Pochiereinsatz)	10 Min. 40 Sek.	3 Pieptöne (Hartkoch-Modus) 5 Pieptöne (Mittelhart-Modus)
●	Hartgekochtes Ei	150 ml	14 Min. 30 Sek.	5 Pieptöne (Hartkoch-Modus)
20 Minuten	Gemüse dämpfen	200 ml	20 Minuten	5 Pieptöne
30 Minuten		230 ml	30 Minuten	

3. Öffnen Sie den Deckel, entnehmen Sie den Eierhalter/Pochiereinsatz und gießen Sie das abgemessene Wasser auf die Heizplatte.
4. Wenn Sie den Eierhalter verwenden, stechen Sie die Eier am flachen Ende mit der Eieranstechnadel an und setzen Sie sie mit dem flachen Ende nach oben in den Eierhalter. Wenn Sie den Pochiereinsatz verwenden, buttern Sie die Mulden, damit die Eier nicht ankleben. Schlagen Sie die Eier dann in die Mulden; achten Sie dabei darauf, dass die Flüssigkeit nicht überläuft. Mit Salz, Pfeffer oder anderen Gewürzen abschmecken. Auch Speckwürfel oder Kochschinken können hinzugefügt werden.
5. Setzen Sie den Eierhalter vorsichtig auf die Heizplatte und fürs Pochieren den Pochiereinsatz auf den Eierhalter.
6. Schließen Sie den Deckel.
7. Stellen Sie sicher, dass der Kontrollregler auf Einstellung „OFF“ (Aus) steht. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Netzversorgung. Ein akustisches Signal ertönt.
8. Stellen Sie den Kontrollregler auf die gewünschte Einstellung.

HINWEIS

Sollten Sie mehrere Härtegrade auf einmal kochen, dann wählen Sie die längste Garzeit. Wollen Sie z.B. weichgekochte, mittelharte und hartgekochte Eier zubereiten, stellen Sie hartgekochte Eier ein. Sobald die weichgekochten Eier fertig sind ertönen 2 Pieptöne. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel mit Hitzeschutzhandschuhen und entnehmen rasch die gewünschte Menge. 3 Pieptöne signalisieren, dass die mittelharten Eier fertig sind. Diese ebenfalls rasch entnehmen. 5 Pieptöne signalisieren schließlich, dass die hartgekochten Eier fertig sind. Diese ebenfalls vorsichtig entnehmen. In diesem Fall die einzelnen Eier nach der Entnahme sofort kurz unter kaltem Wasser abschrecken, um Nachgaren zu vermeiden.

9. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät startet den Betrieb.
10. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Betriebskontrollleuchte blinkt. Anschließend erlischt die Betriebskontrollleuchte und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

11. Stellen Sie den Kontrollregler zurück auf Einstellung „OFF“ (Aus). Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung.
12. Entfernen Sie den Deckel und den Eierhalter/Pochiereinsatz. Halten Sie alle Teile nur an den Handgriffen sowie mit hitzebeständigen Handschuhen und achten Sie auf heißen Dampf!
13. Setzen Sie den Deckel und den Eierhalter/Pochiereinsatz auf eine ebene und hitzeresistente Oberfläche.
14. Schrecken Sie die Eier auf dem Edelstahl-Eierhalter unter fließendem, kaltem Wasser kurz ab oder lassen Sie die pochierten Eier aus dem Pochiereinsatz auf einen Teller gleiten.
15. Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Leeren Sie anschließend die Heizplatte.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie die Heizbasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sie zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass die Heizbasis sowie die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie die Heizbasis niemals in der Spülmaschine!
- Reinigen Sie die Heizbasis und die Heizplatte mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie den Eierhalter, den Pochiereinsatz und den Deckel in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Um Materialalterung zu verhindern, sollten die Teile nicht über längere Zeit in Wasser eingeweicht werden.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

ENTKALKEN

HINWEIS

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, abhängig von Ihrer Wasserhärte und der Häufigkeit der Nutzung. Die Verwendung von gereinigtem oder gefiltertem Wasser kann Kalkablagerungen reduzieren.

1. Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Ist der Kalk auf der Heizplatte pulverförmig, lässt er sich leicht mit einem weichen, angefeuchteten Tuch wegwischen. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
3. Füllen Sie bei hartnäckigeren Kalkablagerungen den Messbecher mit 90 ml Wasser und 10 ml handelsüblichem Entkalker oder normalem Haushaltsessig. Gießen Sie die Mischung auf die Heizplatte und lassen Sie sie 30 Minuten einwirken. Ein Aufheizen für ein paar Minuten sorgt für eine schnellere Reinigung. Anschließend die Mischung ausgießen und die Heizplatte mit einem weichen, angefeuchteten Tuch abwischen. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
4. Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken und abgekühlt ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

WARNUNG

Schalten Sie bei Funktionsstörungen das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Führen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Schritte durch! Sämtliche weiteren Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Dienstleistungszentrum oder einen ähnlich qualifizierten Spezialisten durchgeführt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht und Betriebskontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest eingesteckt ist.
	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Kontrollregler im Uhrzeigersinn, um das Gerät einzuschalten.

ÜBERHITZUNGS- UND TROCKENGEHSCHUTZ

Das Gerät ist mit einem Überhitzungs- und Trockengehschutzsystem ausgestattet. Wenn das Gerät ohne Wasser betrieben wird, blinkt die weiße Betriebskontrollleuchte 3 Mal schnell hintereinander, begleitet von 3 aufeinanderfolgenden Pieptönen. Die Betriebskontrollleuchte bleibt für 3 Minuten an. Wird Wasser auf die Heizplatte gegeben, wird der normale Betrieb wieder aufgenommen. Wird kein Wasser hinzugefügt, schaltet sich das Gerät nach drei Minuten automatisch aus. Die Betriebskontrollleuchte erlischt und das Gerät kann nicht mehr genutzt werden. Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus	0,4	0	Ja

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 Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest 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 den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung.

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.

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.

DESCRIPTION

This appliance is only intended for preparing eggs and steaming small quantities of food.

The appliance is intended for private use and not for professional operation.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



WARNING! Switch the appliance off, disconnect it from the power supply and let it cool down completely before replacing attachments, moving the appliance, cleaning work and when not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



WARNING - HOT SURFACE! The surfaces are liable to get hot during use and will stay hot for some time after operation. Do not touch hot surfaces and beware of escaping steam. Hold the appliance by its handles only and do not touch it directly with bare hands — always use heat-resistant gloves or tools.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. 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.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Children shall not play with the appliance.
5. This 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 understand the hazards involved.

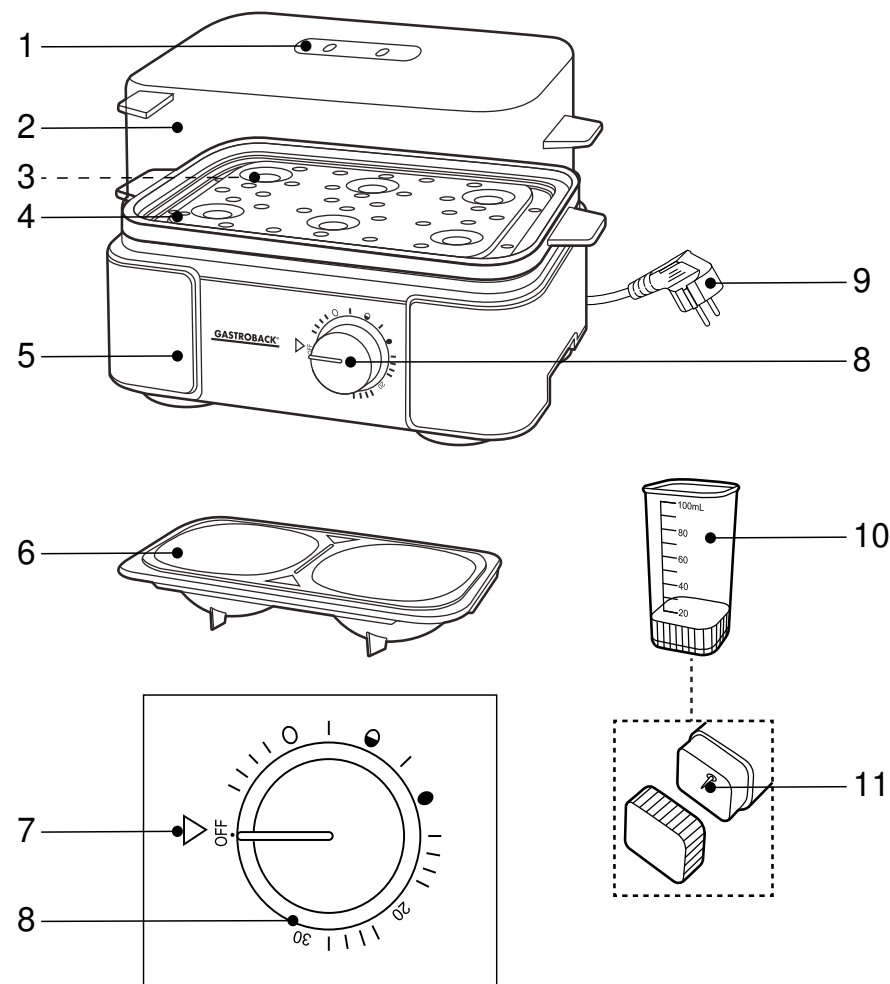
6. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. **CAUTION:** Avoid injuries from the egg pricking device.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
9. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
10. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
11.  **WARNING!** The heating element surface is subject to residual heat after use.
12. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
13.  **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
14. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
15. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
16. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.

17. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
18. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
19. Always place and operate the appliance on an even, stable, heat-resistant and dry surface.
20. **WARNING!** The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
21.  **RISK OF SCALDING!** During operation, carefully open the lid using heat-resistant gloves, as hot steam will escape.
22. Do not place the appliance against walls or other objects. Leave at least 30 cm free space on the back and sides of the appliance. Do not place any objects above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
23. Do not operate the appliance without water on the heating plate. Never pour more water on the heating plate than the amount indicated by the marking "100ml" on the measuring cup. Only use the appliance with cold, clear water and never with other liquids!
24. Do not leave the appliance unattended during operation.
25.  **RISK OF SCALDING!** Do not move the appliance while it is operating or when the water inside of it is still hot. Let the appliance cool down completely before moving it.
26. Do not place the appliance under kitchen cupboards or the like. These can be damaged by the escaping steam.
27. The heating plate must not be in direct contact with food.
28. Inspect the egg rack and poached egg tray for deformation or aging regularly. Replace them immediately if damaged to ensure safe use.
29. Do not use the egg rack and poached egg tray in microwaves, ovens, or other heating equipment. They are only compatible with this specific appliance.
30. Always use fresh eggs. Expired eggs may affect coagulation and food safety.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
2. Place the appliance on an even, stable and fireproof surface.
3. Connect the appliance to the power supply.
4. Fill the measuring cup with 100ml of water. Pour the water onto the heating plate.
5. Run one boiling process on the highest setting.
6. Let the appliance cool down completely, then discard the water to remove any residues from the manufacturing process. The appliance may emit some odor. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Ensure sufficient ventilation.
7. The appliance is now ready to be used.

OPERATION

1. Place the appliance on an even, stable and heat-resistant surface.
2. Fill an appropriate amount of clear, cold water into the measuring cup. Since the appliance is electronically controlled, you can also add the maximum amount of 150 ml for preparing eggs instead of the recommended amount, regardless of the desired degree of hardness.

NOTE

The values in the below table are valid for 6 eggs in the egg rack or one to two eggs in the poached egg tray. A perfectly poached egg has a firm, delicate egg white shell surrounding the yolk, which is still runny inside. Use fresh eggs at room temperature. With medium-sized eggs, the yolk is creamy and slightly set around the edges. With large eggs, it is runny. For eggs straight from the refrigerator or large eggs (over 60g), extend the cooking time by 5-10 seconds (please time yourself) to ensure uniform doneness.

Symbol/ setting	Usage	Recommended amount of water	Boiling time	Acoustic signal
○	Soft-boiled egg	80ml (with egg rack) 100ml (with poached egg tray)	8 min. 30 sec.	2 beeps (medium-boiled mode / hard- boiled mode) 5 beeps (soft-boiled mode)

Symbol/ setting	Usage	Recommended amount of water	Boiling time	Acoustic signal
◐	Medium- boiled egg	80ml (with egg rack) 100ml (with poached egg tray)	10 min. 40 sec.	3 beeps (hard-boiled mode) 5 beeps (medium-boiled mode)
●	Hard-boiled egg	150ml	14 min. 30 sec.	5 beeps (hard-boiled mode)
20 minutes	Steaming vegetables	200ml	20 minutes	5 beeps
30 minutes		230ml	30 minutes	

3. Open the lid, remove the egg rack/poached egg tray and pour the measured water on the heating plate.
4. When using the egg rack, pierce the blunt end of the eggs with the egg pricker and place the eggs in the egg rack with the blunt end up. When using the poached egg tray, butter the wells to prevent the eggs from sticking. Then crack the eggs into the wells, ensuring that the liquid does not overflow. Add some salt, pepper or other spices to taste. Bacon cubes or cooked ham can also be added.
5. Carefully place the egg rack on top of the heating plate and for poaching, place the poached egg tray on the egg rack.
6. Close the lid.
7. Make sure the control knob is set to setting "OFF". Connect the power plug to an electrical outlet. An acoustic signal sounds.
8. Set the control knob to the desired setting.

NOTE

If you are cooking eggs with different degrees of hardness at once, select the longest boiling time. For example, if you want to prepare soft-boiled, medium-boiled and hard-boiled eggs, set the appliance to hard-boiled eggs. As soon as the soft-boiled eggs are ready, you will hear 2 beeps. Carefully remove the lid with heat-resistant gloves and quickly remove the desired quantity. 3 beeps signal that the medium-boiled eggs are ready. Remove these quickly as well. Finally, 5 beeps signal that the hard-boiled eggs are ready. Also remove them carefully. In this case, briefly rinse the eggs under cold water immediately after removing them to prevent them from continuing to cook.

9. The operating light lights up and the appliance starts operating.
10. When boiling is finished, an acoustic signal sounds and the operating light flashes. Afterwards, the operating light goes out and the appliance switches off automatically.

11. Set the control knob back to setting "OFF". Disconnect the power plug from the power supply.
12. Remove the lid and then the egg rack/poached egg tray. Hold all parts only by their handles and with heat-resistant gloves and beware of hot steam!
13. Place the lid and the egg rack/poached egg tray on an even and heat-resistant surface.
14. Cool the eggs on the stainless steel egg rack briefly under cold running water, or slide the poached eggs out of the poached egg tray and onto a plate.
15. Disconnect the power plug from the electrical outlet.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let the appliance cool down completely. Then empty the heating plate.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the heating base in water or other liquids to clean it. Make sure that the heating base and the electrical parts do not become wet or damp.
- Never clean the heating base in the dishwasher!
- Clean the heating base and heating plate with a soft damp cloth. Wipe with a dry soft cloth.
- Clean the egg rack, poached egg tray and lid in warm water with a soft sponge and mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth. These parts can also be cleaned in the dishwasher. Avoid soaking the parts in water for extended periods to prevent material aging.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

DESCALING

NOTE

Descale the appliance regularly, depending on your water hardness and the frequency of use. Using purified or filtered water can reduce scale build-up.

1. Remove the power plug from the socket outlet and allow the appliance to cool down completely.
2. If the limescale on the heating plate is powdery, it can be easily wiped away with a soft damp cloth. Wipe with a dry soft cloth.
3. If the limescale is more stubborn, fill the measuring cup with 90ml of water and 10ml of commercially available descaling agent or regular white household vinegar. Pour the mixture onto the heating plate and let it stand for 30 minutes. Heating up for a few minutes ensures faster cleaning. Then pour out the mixture and wipe the heating plate with a soft damp cloth. Wipe with a dry soft cloth.
4. The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry and cooled down.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

TROUBLESHOOTING

WARNING

In case of dysfunctions, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.

Only perform the steps described in this instruction manual! All further inspection, maintenance and repair work must be performed by an authorized service center or a similarly qualified specialist.

Problem	Possible cause	Solution
Appliance does not operate and operating light does not light up.	Power plug is not plugged in.	Make sure that the power plug is plugged in tightly.
	Appliance is not switched on.	Turn the control knob clockwise to switch the appliance on.

OVERHEATING AND BOIL DRY PROTECTION

The appliance is equipped with an overheating and boil dry protection system. If the appliance is operated without water, the operating white LED flashes rapidly 3 times, accompanied by 3 consecutive beeps. The indicator light continues flashing for approximately 3 minutes. If water is added to the heating plate, regular operation resumes. If no water is added, the appliance automatically switches off after three minutes. The operating light goes out and the appliance is no longer ready to be used. Disconnect the power plug from the power supply and allow the appliance to cool down completely before using it again.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (Watts)	Period (minutes)	Power Management function
Off	0.4	0	Yes

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 ones, 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.



Please note our applicable instructions for repair processing and returns.

WARRANTY

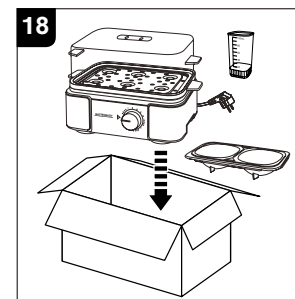
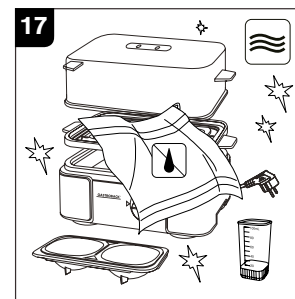
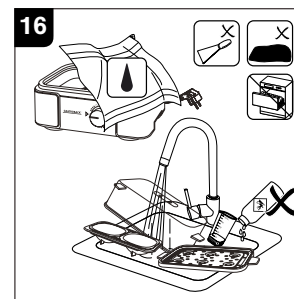
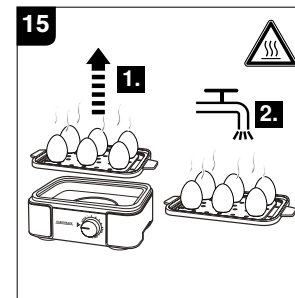
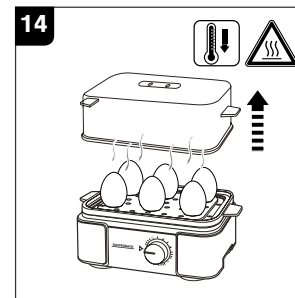
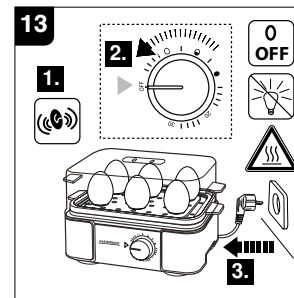
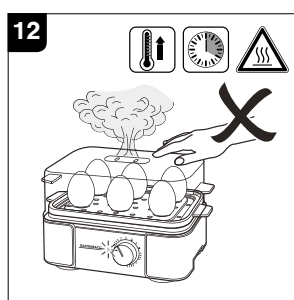
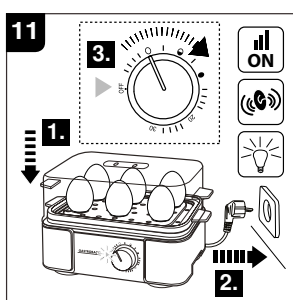
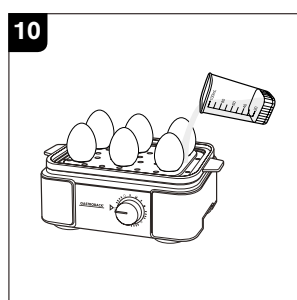
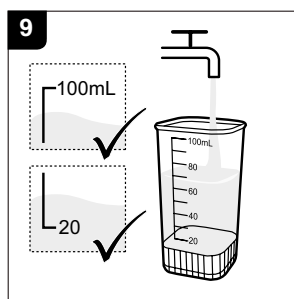
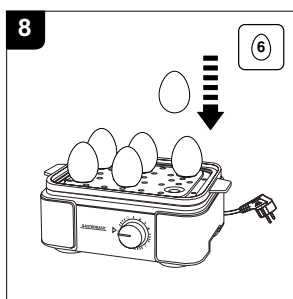
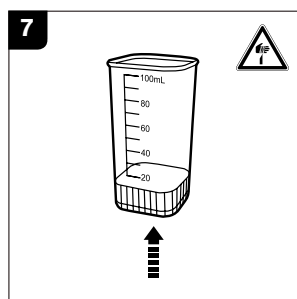
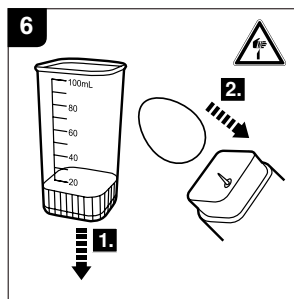
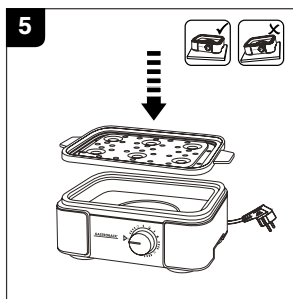
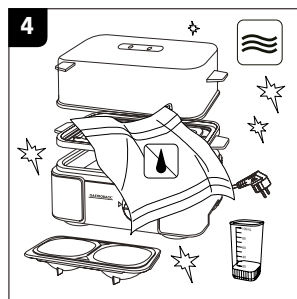
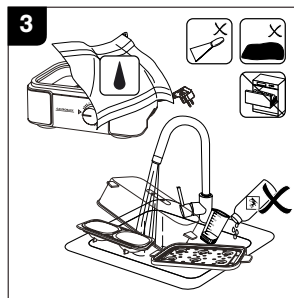
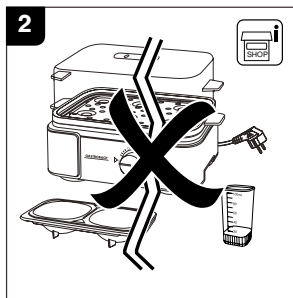
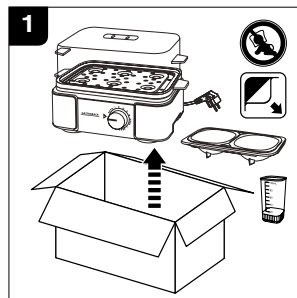
We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the 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.

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 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.



220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz 400 W IPX0 < 70 dB (A)



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

20260624



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/