



# ROMMELSBACHER

D

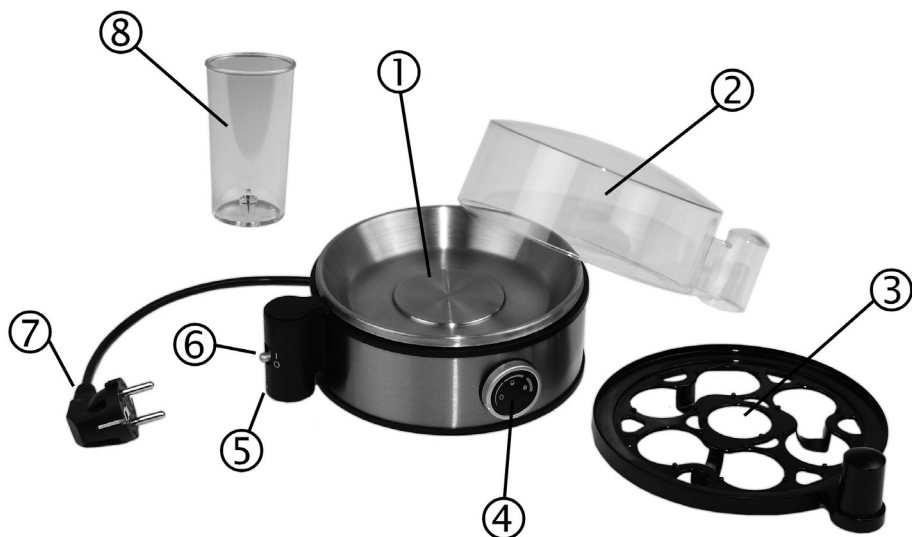
Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



**ER 400**  
**Eierkocher**  
**Egg boiler**



	<b>D</b>	<b>GB</b>
<b>1</b>	Edelstahl-Heizschale	Stainless steel heating bowl
<b>2</b>	Abdeckhaube mit Dampfaustritt	Cover with steam outlet
<b>3</b>	Eierträger für 1 - 7 Eier	Egg tray for 1 - 7 eggs
<b>4</b>	Drehwähler für zeitgesteuerte Härtegradregulierung	Control knob for time regulated hardness setting
<b>5</b>	Betriebskontrolllampe	Pilot lamp
<b>6</b>	Schalter für Ein/Aus	ON/OFF switch
<b>7</b>	Netzstecker mit Kabel	Mains plug with cord
<b>8</b>	Messbecher mit Eipick	Measuring cup with egg piercer

	Seite		Page
<b>Produktbeschreibung</b> .....	2	<b>Product description</b> .....	2
<b>Einleitung</b> .....	4	<b>Introduction</b> .....	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4	Intended use .....	12
Technische Daten .....	4	Technical data .....	12
Lieferumfang .....	4	Scope of supply .....	12
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	5	<b>For your safety</b> .....	13
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5	General safety advices .....	13
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes .....	6	Safety advices for using the appliance .....	14
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	7	<b>Prior to initial use</b> .....	15
<b>Wissenswertes</b> .....	7	<b>Interesting facts</b> .....	15
<b>Inbetriebnahme des Gerätes</b> .....	8	<b>Operating the appliance</b> .....	16
Heizschale befüllen .....	8	Filling the heating bowl .....	16
Eierträger bestücken .....	8	Filling the egg tray .....	16
Härtegrad einstellen .....	8	Setting the degree of hardness .....	16
Gerät ein- bzw. ausschalten .....	9	Switching the appliance on and off ..	17
Eier entnehmen .....	9	Taking the eggs out .....	17
Restwasser entfernen .....	9	Disposal of remaining water .....	17
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	10	<b>Cleaning and maintenance</b> .....	18
<b>Entsorgung/Recycling</b> .....	11	<b>Disposal/recycling</b> .....	19
<b>GB- Instruction manual</b> .....	12		
<b>Ersatzteile und Zubehör</b> .....	20		
<b>Service und Garantie</b> .....	20		

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Eierkocher entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Das Gerät dient zum Kochen von Eiern. Es ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	350 - 410 W
Leistungsaufnahme im Standby:	< 0,5 W
Schutzklasse:	I
Anzahl Eier:	1-7 Eier
Zeitgesteuerte Härtegradregulierung:	ca. 6 - 19 Minuten

### Lieferumfang

Kontrollieren Sie den Lieferumfang unmittelbar nach dem Auspacken auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).



**ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen!**

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder auf den sicheren Gebrauch des Gerätes hingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

### Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



#### **ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

- Gehäuseoberflächen, Heizschale, Abdeckhaube, Eierträger und zubereitete Lebensmittel werden während Betriebs heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Beim Zubereiten entweicht heißer Wasserdampf aus der Dampfaustrittsöffnung der Abdeckhaube!
- Beim Öffnen der Abdeckhaube kann heißer Wasserdampf entweichen!

#### **Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:**

- Verwenden Sie pro Kochvorgang immer eine Wassermenge, die auf dem Messbecher vorgegeben ist. Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
- Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Abdeckhaube oder den Eiereinsatz anfassen!
- Heben Sie die Abdeckhaube langsam mit beiden Handgriffen **gleichmäßig nach oben** an!
- Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es in Betrieb ist!
- Sollte sich nach dem Kochvorgang noch Restwasser in der Heizschale befinden, lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie erst dann die Heizschale!
- Bei Überfüllung der Heizschale kann kochendes Wasser während des Betriebs herauspritzen!
- Vorsicht beim Umgang mit dem Messbecher. An der Unterseite des Messbechers befindet sich eine spitze Nadel!

- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 10 cm und nach oben 50 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.



**ACHTUNG:** Zum sicheren Ausschalten muss das Gerät nach jeder Benutzung durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz getrennt werden!

## Vor dem ersten Gebrauch

**Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial.**

- Reinigen Sie Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.

## Wissenswertes

- Eier enthalten viel wertvolles und leicht verdauliches Eiweiß, das der Mensch zu beinahe 100 % verwerten kann. Der Eiweißgehalt im Eigelb ist dabei sogar höher als im Eiklar. Auch das enthaltene Fett ist hauptsächlich im Dotter zu finden.
- Eier enthalten außerdem die fettlöslichen Vitamine D, E, K und vor allem Vitamin A sowie die wasserlöslichen B-Vitamine und verschiedene Mineralstoffe. Das in Verruf geratene Cholesterin ist ausschließlich im Eigelb enthalten. Cholesterin erfüllt im menschlichen Körper wichtige Aufgaben und ist unentbehrlich.
- Da bei Personen mit Diabetes oder einer Störung im Fettstoffwechsel die körpereigene Regelung des Cholesterinspiegels nicht mehr richtig funktioniert, sollten sie daher nicht mehr als drei Eier pro Woche essen.

- Zur besseren Orientierung der Verbraucher werden Eier EU-einheitlich in Güte- und Gewichtsklassen eingeteilt:

#### **Gütekategorie:**

- A = Haushaltsverzehr
- B = Nahrungsmittelindustrie

#### **Gewichtskategorie:**

- XL = sehr groß, 73 g und darüber
- L = groß, 63 g bis unter 73 g
- M = mittel, 53 g bis unter 63 g (Standard)
- S = klein, unter 53 g

- Gekochte Eier werden je nach Kochdauer in harte, kernweiche und weiche Eier unterteilt. Hart und kernweich bezieht sich hierbei auf den Zustand des Dotters, weich auf den Zustand des Eiklars.

## **Inbetriebnahme des Gerätes**



**Achtung:** Das Gerät wird während der Benutzung heiß!  
Beachten Sie deshalb die Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr während des Betriebes!

### **Heizschale befüllen**

- Mitgelieferten Messbecher immer randvoll mit kaltem Wasser (**125 ml**) befüllen.
- Anschließend vorsichtig den kompletten Inhalt des Messbechers in die Heizschale füllen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser über den Rand hinausläuft.

### **Eierträger bestücken**

- Eierträger auf das Gerät aufsetzen. Achten Sie auf den korrekten Sitz des Eierträgers.
- Eier vor dem Bestücken auf der stumpfen Seite mit dem Eipick (am Boden des Messbechers) anstechen, um so ein Zerplatzen der Eier zu verhindern.
- Eier mit der spitzen Seite nach unten auf den Eierträger auflegen.
- Abdeckhaube auf das Gerät aufsetzen. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Abdeckhaube und dass der Dampfaustritt auf der Oberseite der Abdeckhaube nicht verschlossen oder verdeckt ist.

### **Härtegrad einstellen**

Das Gerät ist mit einer zeitgesteuerten Härtegradregulierung ausgestattet. Für ein perfektes Kochergebnis ist es wichtig, dass die nachfolgenden Parameter eingehalten werden:

- die Elektronik ist auf Eier der Gewichtskategorie „M“ (normales Ei) ausgelegt
- die Wassermenge muss immer 125 ml (randvoller Messbecher) betragen
- bei größeren oder kleineren Eiern muss die Elektronik entsprechend nachreguliert werden.

**HINWEIS:** Beachten Sie, dass der Härtegrad eines Eies sehr unterschiedlich bewertet wird. Nehmen Sie die Einstellungen der Elektronik als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie mittels der sehr variablen Einstellmöglichkeiten Ihren individuellen Härtegrad gefunden haben.



Die Härtegradregulierung ist in 3 Bereiche eingeteilt:



weiche Eier  
Kochdauer 6 - 9 Minuten



kernweiche Eier  
Kochdauer 9 - 14 Minuten



harte Eier  
Kochdauer 14 - 19 Minuten



- Wählen Sie zuerst den gewünschten Härtegradbereich. Innerhalb des ausgesuchten Härtegradbereiches wählen Sie noch die Anzahl der Eier, die gekocht werden sollen.

**HINWEIS:** Möchten Sie 1 Ei kochen, wählen Sie den Anfangsbereich des jeweiligen Härtegrades. Bei 4 Eiern etwa die Mitte und bei 7 Eiern den Endbereich des jeweiligen Härtegrades.

- Drehwähler auf die gewünschte Position stellen. Die Ausbuchtung auf dem Drehwähler dient als Markierung.

Beispiel zum Kochen von weichen Eiern:



weich  
1 Ei



weich  
3 Eier



weich  
7 Eier

### Gerät ein- bzw. ausschalten



- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Nicht benötigtes Kabel können Sie in der dafür vorgesehenen Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes verstauen.
- Durch Schieben des Schalters Ein/Aus nach oben in die Position „I“ starten Sie den zeitgesteuerten Kochvorgang.
- Die Betriebskontrolllampe leuchtet auf und ein kurzes Signal ertönt.
- Nach Erreichen der voreingestellten Kochzeit ertönt ein periodischer Signalton bis das Gerät ausgeschaltet wird.

- Zum Ausschalten des Gerätes den Schalter Ein/Aus nach unten in die Position „0“ schieben.
- Die Betriebskontrolllampe erlischt.
- Nach Beendigung des Kochvorganges immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

### Eier entnehmen

**HINWEIS:** Benutzen Sie bei der Entnahme der Eier z. B. einen Topflappen, um Ihre Hände vor heißem Dampf zu schützen.

- Heben Sie die Abdeckhaube langsam, von sich abgewandt, an und lassen Sie so den Dampf nach hinten entweichen. Achten Sie auch auf Kondenswasser, das sich auf der Innenseite der Abdeckhaube angesammelt hat.
- Entnehmen Sie vorsichtig die einzelnen Eier oder den kompletten Eierträger mit Inhalt.
- Anschließend Eier mit kaltem Wasser abschrecken, um so ein Nachgaren zu verhindern.

### Restwasser entfernen

- Nach Abkühlung des Gerätes immer das restliche Wasser aus der Heizschale entfernen.



**Achtung:** Vor der Reinigung oder Entkalkung immer den Netzstecker ziehen! Gerät vor der Reinigung oder Entkalkung abkühlen lassen! Gerät und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

### Gerät reinigen

- Gerät mit einem feuchten Tuch säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie die Abdeckhaube, den Eierträger und Messbecher in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Vor erneuter Benutzung müssen alle Teile komplett trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

### Gerät entkalken

Das Gerät sollte in regelmäßigen Abständen entkalkt werden. Ablagerung von Kalk führt zu Energieverlust und kann unter bestimmten Umständen die Lebensdauer des Gerätes beeinflussen. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab.

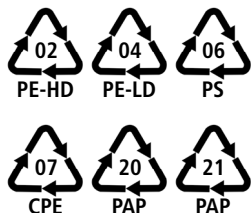
- Bei nicht so starken Verkalkungen befeuchten Sie ein Tuch mit etwas Essig und wischen damit die verkalkten Stellen in der Heizschale ab.
- Bei hartnäckigen Verkalkungen gießen Sie mit Wasser verdünnten Essig direkt in die Heizschale und lassen das Gerät einige Zeit stehen, bis sich die Verkalkung ablöst. Wischen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
- Den Eierkocher während des Entkalkungsvorganges nicht erhitzen.

**HINWEIS:** Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der vorstehenden Entkalkungsanweisung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.

## Entsorgung/Recycling

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

### Entsorgungshinweis

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.



### Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)<sup>1</sup>, Quecksilber (Hg)<sup>2</sup> oder Blei (Pb)<sup>3</sup>, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

## Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium appliance and would like to thank you for your confidence. Its easy operation will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas such as e. g.:

- kitchens for employees in shops, offices and other small business areas
- agricultural operations
- by guests of hotels, motels, B&B's and similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may present considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability.

The appliance is intended for cooking eggs. It is **not** designed for commercial use.

### Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	350 - 410 W
Power consumption in standby:	< 0,5 W
Protection class:	I
Quantity of eggs:	1-7 eggs
Time regulated hardness setting:	approx. 6 - 19 minutes

### Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessory parts (see product description page 2) immediately after unpacking.



**WARNING:** Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries and burns!

### General safety advices:

- Always keep children under the age of 8 away from the appliance and the power cord!
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children must be attended to make sure that they do not play with the appliance. Children must not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally pulling the appliance down can be avoided.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the power plug and never the cord.
- Never immerse the appliance, the power cord and the plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a similar qualified person in order to avoid any risks.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.

### **Safety advises for using the appliance:**



#### **ATTENTION: Risk of injuries/burns!**

- **Surfaces of the appliance housing, heating bowl, cover and prepared food is getting hot during operation!**
- **Hot surfaces still stay hot for some time, even after switching the appliance off!**
- **During preparation, hot steam escapes from the steam outlet at the cover!**
- **When opening the cover, hot steam may escape!**

#### **Thus, always act with caution:**

- For each cooking procedure, always use the amount of water which is indicated on the measuring cup! Never operate the appliance without water.
- We recommend to use pot clothes when handling the cover or the egg tray!
- Lift the cover upwards slowly and smoothly with both handles!
- Do not bend over the appliance during operation!
- In case there is some residual water left in the heating bowl after the cooking process, let the appliance cool down first before draining it.
- Overfilling the heating bowl might cause boiling water to splash out during operation!
- Pay attention when handling the measuring cup. There is a pointed needle at its underside!
- The appliance as well as all accessory parts must cool down completely before cleaning or carrying them!

- **Please consider the following notes when setting up the appliance:**
  - o Place the appliance on a stable and even work surface (no lacquered surfaces, no tablecloths, etc.).
  - o Place the appliance out of children's reach.
  - o Mind to keep a ventilation clearance of at least 10 cm to all sides of the appliance and 50 cm to the top in order to avoid damage caused by heat or steam and to work unhindered.
  - o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

## **Prior to initial use**

**Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material from the appliance.**

- Clean the appliance and accessories in accordance with the cleaning instructions in this manual.

## **Interesting facts**

- Eggs store a significant amount of valuable proteins, which are easy to digest and can be exploited by humans for almost 100 %. The egg yolk even contains more protein than the egg white and also the fat is mainly in the yolk.
- Eggs furthermore contain the fat-soluble vitamins D, E, K and particularly vitamin A; also the water-soluble B-vitamins and various mineral nutrients. The discredited cholesterol is only stored in the yolk; cholesterol performs important tasks in the human body and is therefore essential.
- As persons with diabetes or with a lipo-metabolic disorder have endogenous problems to self-regulate their cholesterol level, they should not eat more than 3 eggs per week.
- To give a better orientation for consumers, eggs are classified in EU-standardized quality and size classes.
  - Quality class:
    - A = domestic consumption
    - B = food industry
  - Weight class:
    - XL = very large, 73 g and more
    - L = large, 63 g to 73 g
    - M = medium, 53 g to 63 g (standard)
    - S = small, 53 g and less
- Boiled eggs are classified – depending on the boiling time – in hard boiled, core-soft boiled and soft boiled eggs. 'Hard' and 'core-soft' refer to the state of the yolk, whereas 'soft' refers to the state of the egg white.

## Operating the appliance



**Attention:** During operation, the appliance is getting hot. Mind the hazard of burns when touching the appliance or the hot eggs and mind the hazard of scalding by the hot steam escaping!

### Filling the heating bowl

- Fill the included measuring cup with cold water, always full to the brim (125 ml).
- Then carefully pour the complete contents of the cup into the heating bowl. Mind that no water spills over the rim.

### Filling the egg tray

- Place the egg tray on the appliance. See to a correct fitting of the egg tray.
- Before placing the eggs, pierce them at their dull end with the egg piercer (at the underside of the measuring cup) in order to prevent the eggs from bursting.
- Place the eggs on the egg tray with the pierced dull end to the top.
- Put the cover on the appliance. Mind the correct fitting of the cover and see to it that the steam outlet on the top of the cover is not blocked or covered.

### Setting the degree of hardness

The appliance features a time regulated hardness control. For perfect boiling results it is imperative to stick to the following parameters:

- the electronic control is based on eggs of weight class 'M' (standard egg)
- the water volume must always be 125 ml (measuring cup full to the brim)
- when using bigger or smaller eggs, the electronic control must be adjusted correspondingly

**NOTE:** Mind that the degree of hardness of an egg is rated very differently. Thus, take the settings of the electronic control as a basis and try out by your own. The very variable setting possibilities will enable you to find your individually preferred degree of hardness.

The regulation of the degree of hardness is divided into 3 sections:



soft boiled eggs  
boiling time 6 - 9 minutes



core-soft boiled eggs  
boiling time 9 - 14 minutes



hard boiled eggs  
boiling time 14 – 19 minutes



- First, select the desired degree of hardness. Within this selected range also set the amount of eggs to be boiled.

**NOTE:** For cooking 1 egg, select the start section of the respective hardness degree. For 4 eggs select the middle and for 7 eggs the end section of the respective hardness degree.

- Set the control knob to the desired position. The bulge on the knob serves as a mark.



Example for the cooking of soft boiled eggs:



1 egg  
soft boiled



3 eggs  
soft boiled



7 eggs  
soft boiled

## Switching the appliance on and off



- Connect the mains plug to the socket. Any cord length not needed can be stored in the cord storage at the bottom of the unit.
- Sliding the ON/OFF switch upwards to position 'I' makes the time regulated cooking process to start.
- The pilot lamp lights and a short signal tone sounds.
- Once the set boiling time has been reached, there is a cyclic acoustic signal sounding until the appliance is switched off.

- For switching the appliance off slide the ON/OFF switch downward to 'O' position.
- The pilot lamp goes out.
- Always disconnect the unit from the mains once the boiling process has finished.

## Taking the eggs out

**NOTE:** For taking the eggs out always use e. g. oven gloves to protect your hands from the hot steam.

- Cautiously lift the cover, turned away from you, and let the steam escape to the back. Also watch the condense water which was collected inside of the cover.
- Take out the eggs carefully, either each egg separately or the complete egg tray with all the boiled eggs in one.
- Afterwards put the eggs under or in cold water in order to avoid any post-boiling.

## Disposal of remaining water

After the appliance has cooled down dispose the remaining water from the heating bowl.

## Cleaning and maintenance



**Attention:** Always unplug the appliance before cleaning and decalcification! Always let the appliance cool down before cleaning or decalcification! Never immerse the appliance and the plug in water or clean them under running water!

### Cleaning the appliance

- Clean the appliance with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the cover, the egg tray and the measuring cup in hot water with some dishwashing detergent. Before the next use, all parts must be completely dry.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

### Descaling the appliance

We recommend decalcifying the appliance in regular intervals. Limescale leads to a loss of energy and might, under particular circumstances, even affect the lifespan of the unit. The intensity of limescale depends on the water hardness degree.

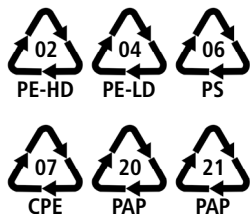
- Slight scale deposits in the heating bowl may be removed by wiping it with a cloth moistened with some vinegar essence.
- In case of more stubborn scale deposits pour some vinegar thinned with water directly into the heating bowl and let it rest for a while until the scale comes off. Then wipe out the bowl thoroughly and dry it afterwards.
- Do not heat the appliance during the descaling process.

**NOTE:** Damages caused by non-observance of our decaling directives are not covered by warranty.

## Disposal/recycling

### Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

### Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

## Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, auf die Dauer von **zwei Jahren** ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

### SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über **support.rommelsbacher.de** und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

**Wichtig:** Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingesendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transport-geschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

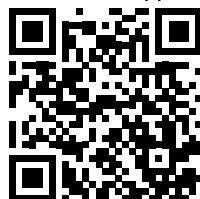
**Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten** und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

### ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Germany  
Telefon +49 (0)9851 5758 5732  
Kontakt: [support.rommelsbacher.de](mailto:support.rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

*Direkt zum Support:*



R2511