



ROMMELSBACHER

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



ER 300



ER 600

Eierkocher
Egg boiler

Produktbeschreibung – Product description

ER 300

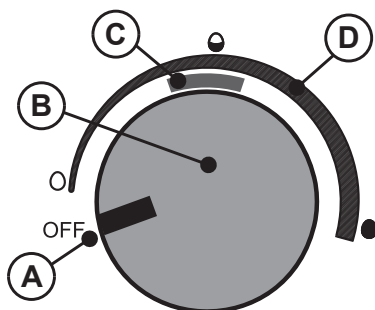


ER 600



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Edelstahl Heizschale	Stainless steel heating bowl
3	Drehwähler für zeitgesteuerte Härtegradregulierung und Kontrolllampe	Rotary knob for time regulated hardness setting and pilot lamp
4	Abdeckhaube mit Dampfaustrittsöffnung	Cover with steam outlet
5	Eierträger	Egg tray
6	Messbecher mit Eipick	Measuring cup with egg piercer
7	Netzkabel mit Netzstecker	Power cord with plug
8	Pochier-Einsatz (nur ER 600)	Poaching insert (ER 600 only)

Bedienblende – Control panel



	D	GB
A	„AUS“-Stellung	“OFF” position
B	Drehwähler für zeitgesteuerte Härtegradregulierung	Rotary knob for time regulated hardness setting
C	Betriebskontrolllampe	Operating pilot lamp
D	Skala für Härtegradregulierung	Scale for time regulated hardness setting

D – Inhaltsverzeichnis

Produktbeschreibung	2
Bedienblende	3
Für Ihre Sicherheit	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes ..	6
Einleitung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Technische Daten	8
Lieferumfang	8
Verpackungsmaterial	8
Entsorgungshinweis	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Wissenswertes	9
Zeitgesteuerte Härtegradregulierung	9
Inbetriebnahme des Gerätes	10
Gerät an das Stromnetz anschließen	10
Heizschale befüllen	10
Eierträger bestücken	11
Härtegrad einstellen bzw. Gerät einschalten ..	11
Gerät ausschalten	11
Eier entnehmen	11
Restwasser entfernen	11
Gerät dauerhaft ausschalten	11
Pochier-Einsatz benutzen (ER 600)	12
Reinigung und Pflege	12
Gerät reinigen	12
Gerät entkalken	12
Fehlerbeschreibung	13
Service und Garantie	24
GB instruction manual	14

GB – Contents

Product description	2
Control panel	3
For your safety	14
General safety advices	14
Safety advices for using the appliance	15
Introduction	16
Intended use	16
Technical data	16
Scope of supply	16
Packing material	17
Disposal/recycling	17
Prior to initial use	17
Interesting facts	17
Time regulated hardness setting	18
Operating the appliance	18
Connecting the appliance to the mains	18
Filling heating bowl	19
Filling the egg tray	19
Setting the hardness degree/switching on the appliance	19
Switching off the appliance	19
Taking the eggs out	19
Disposal of residual water	19
Switching off the appliance permanently	20
Using the poaching insert (ER 600)	20
Cleaning and maintenance	20
Cleaning the appliances	20
Descaling the appliances	20
Error description	21

Für Ihre Sicherheit



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 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 Fernwirkssystem 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:**
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - 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.
 - 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.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät 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 Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

	ER 300	ER 600
Nennspannung:	220 - 240 V~ 50/60 Hz	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	275 - 325 W	365 - 435 W
Schutzklasse:	I	I
Anzahl Eier:	1 – 3 Eier	1 – 6 Eier
Zeitgesteuerte Härtegradregulierung:	ca. 5 – 15 Minuten	ca. 4 – 12 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).

Verpackungsmaterial

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



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. 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:

Güteklasse:

- A = Haushaltsverzehr
- B = Nahrungsmittelindustrie

Gewichtsklasse:

- 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.

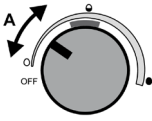
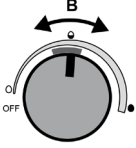
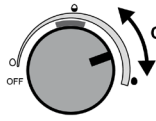
Zeitgesteuerte Härtegradregulierung

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 Gewichtsklasse „M“ (normales Ei) ausgelegt.
- die Wassermenge muss immer 60 ml (ER 300) bzw. 95 ml (ER 600) betragen. Bitte beachten Sie die jeweilige Markierung auf dem Messbecher!
- 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:

Modell	weiche Eier	kernweiche Eier	harte Eier
			
Kochdauer – ER 300: Kochdauer – ER 600:	ca. 5 – 8 Min. ca. 4 – 6 Min.	ca. 9 – 12 Min. ca. 7 – 9 Min.	ca. 13 – 15 Min. ca. 10 – 12 Min.

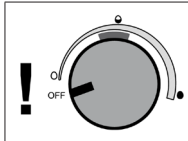
Inbetriebnahme des Gerätes



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!

Gerät an das Stromnetz anschließen

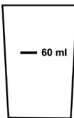
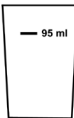


- **ACHTUNG:** Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, achten Sie darauf, dass der Drehwähler auf der Position „OFF“ steht.



- Wickeln Sie das Netzkabel **komplett** von der Kabelaufwicklung ab.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.

Heizschale befüllen

ER 300	ER 600	<ul style="list-style-type: none"> • Mitgelieferten Messbecher immer bis zur Markierung 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 darauf, dass der Eierträger mit den Stegen nach unten aufgesetzt ist.
- 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 die Dampfaustrittsöffnung auf der Oberseite der Abdeckhaube nicht verschlossen oder verdeckt ist.

Härtegrad einstellen bzw. Gerät einschalten

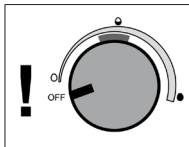
ACHTUNG: Ist der Drehwähler nicht auf die Position „OFF“ gestellt während das Gerät mit dem Stromnetz verbunden wurde, startet das Gerät nicht selbstständig. In diesem Fall drehen Sie den Drehwähler auf die Position „OFF“ zurück und dann auf die gewünschte Härtegradeinstellung.

- Wählen Sie mit dem Drehwähler 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 1-2 (ER 300) bzw. 2-4 (ER 600) Eiern etwa die Mitte und bei 3 (ER 300) bzw. 6 (ER 600) Eiern den Endbereich des jeweiligen Härtegrades.

- Mit der Wahl des Härtegrades wird das Gerät automatisch eingeschaltet.
 - Das Bedienen des Drehwählers wird mit einem Signalton angezeigt.
 - Die Kontrolllampe leuchtet dauerhaft auf.

Gerät ausschalten



- Nach Erreichen der voreingestellten Kochzeit schaltet das Gerät automatisch aus.
 - Dies wird durch einen 3-fachen Signalton angezeigt.
 - Die Kontrolllampe erlischt.
- Drehen Sie den Drehwähler auf die Position „OFF“.

Eier entnehmen

- Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Abdeckhaube oder den Eiereinsatz anfassen.
- Heben Sie die Abdeckhaube langsam mit beiden Handgriffen der Abdeckhaube **gleichmäßig nach oben** an.
- 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.

Gerät dauerhaft ausschalten



Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Pochier-Einsatz benutzen (ER 600)

Mit dem Einsatz lassen sich 2 pochierte Eier der Gewichtsklasse „M“ zubereiten.

- Gerät vorbereiten.
Befüllen Sie den mitgelieferten Messbecher **bis zur Markierung**. Anschließend vorsichtig den kompletten Inhalt des Messbechers in die Heizschale füllen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser über den Rand hinausläuft. Stellen Sie den Eierträger auf das Gerät.
- Pochier-Einsatz vorbereiten.
Pochier-Einsatz mit etwas Öl einreiben, um ein Ankleben der Eier zu verhindern. Eier aufschlagen und in den Pochier-Einsatz geben. Pochier-Einsatz auf dem Eierträger platzieren und Abdeckhaube aufsetzen.
- Gerät starten und je nach Geschmack ca. 10-12 Minuten garen lassen.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**



- **Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**



- **Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!**

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 ab.
- Den Eierkocher während des Entkalkungsvorganges nicht erhitzen.

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

Fehlerbeschreibung

- Das Gerät startet nicht die Zubereitung.
 - *Selbsthilfe: Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.*
 - *Selbsthilfe: Der Drehwähler war nicht auf die Position „OFF“ gestellt, als das Gerät mit dem Stromnetz verbunden wurde. Drehwähler auf die Position „OFF“ stellen und anschließend auf die gewünschte Härtegradeinstellung drehen.*
- Eier zu weich.
 - *Selbsthilfe: Stellen Sie den Drehwähler weiter nach rechts, um die Zeiteinstellung zu verlängern.*
- Eier zu hart.
 - *Selbsthilfe: Stellen Sie den Drehwähler weiter nach links, um die Zeiteinstellung zu verkürzen.*
- Dauerhaft blinkende Kontrolllampe mit einem 6-fachen Signalton.
 - *Selbsthilfe: Das Wasser ist aufgebraucht, obwohl der Kochvorgang noch nicht beendet ist. Wasser nachfüllen und erneut starten (beachten Sie dabei die bereits vergangene Zeit des Kochvorganges vor dem Fehler).*

For your safety



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 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 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 a 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:**
 - Place the appliance on a stable and even work surface (no lacquered surfaces, no tablecloths, etc.).
 - Place the appliance out of children's reach.
 - 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.
 - 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.
- For a safe switch off, pull the mains plug after each use.

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!

	ER 300	ER 600
Nominal voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	275 – 325 W	365 – 435 W
Protection class:	I	I
Quantity of eggs:	1 - 3 eggs	1 – 6 eggs
Time regulated hardness setting:	approx. 5 - 15 minutes	approx.: 4 – 12 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.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Notes on environmental protection



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of which your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Prior to initial use

Please remove eventually attached protective foils, promotional material and packaging material from the appliance and all accessories. Clean the appliance and accessories according to the cleaning note in this manual. For more detailed information please refer to chapter “Cleaning and maintenance”.

Interesting facts

- Eggs contain 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 a lipometabolism 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, soft-core boiled and soft boiled eggs. ‘Hard’ and ‘soft-core’ refer to the state of the yolk, whereas ‘soft’ refers to the state of the egg white.

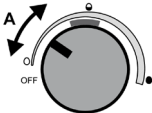
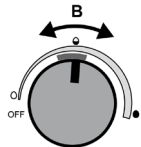
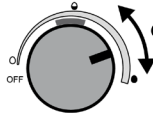
Time regulated hardness setting

The appliance is equipped with a time-controlled regulation of the hardness degree. For a perfect cooking result it is important to stay with the following parameters:

- The electronic is designed for eggs of weight class "M" (normal egg).
- The quantity of water must always be 60 ml (ER 300) resp. 95 ml (ER 600). Please pay attention to the relevant marking on the measuring cup!
- For bigger or smaller eggs, the electronics has to be readjusted accordingly.

NOTE: Please note that the degree of hardness of an egg is evaluated very differently. Please take the settings of the electronics as a base and try out yourself, until you have found your individual hardness degree by means of the very variable setting possibilities.

The setting of the hardness degree is divided into 3 ranges:

model	soft eggs	core-soft eggs	hard eggs
			
cooking time – ER 300: cooking time – ER 600:	approx. 5 – 8 min. approx. 4 – 6 min.	approx. 9 – 12 min. approx. 7 – 9 min.	approx. 13-15 min. approx. 10 – 12 min.

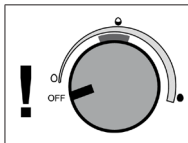
Operating the appliance



ATTENTION: Risk of injuries/burns!

- The surfaces of casings, heating bowl, cover, egg tray as well as food preparations are getting hot during operation!
- Hot surfaces are staying hot for a certain time, even after switch off!
- During preparation, hot steam escapes from the steam outlet at the cover!
- When opening the cover, hot steam may escape!

Connecting the appliance to the mains

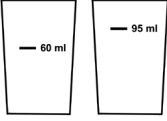


- **ATTENTION:** Before connecting the appliance to the mains, pay attention that the rotary knob is at position „OFF“.



- Unwind the mains cord **completely** from the cord take-up.
- Insert the mains plug into a sufficiently secured socket.

Filling the heating bowl

	<ul style="list-style-type: none">• Fill the included measuring cup with water always up to marking.• Then cautiously fill the complete contents of the measuring cup into the heating bowl. Take care that no water spills over the rim.
---	---

Filling the egg tray

- Place the egg tray on the appliance. Take care that the egg tray is positioned with the bars facing downwards.
- 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 pointed end facing downwards.
- Put the cover on the appliance. Mind the correct fitting of the cover and pay attention that the steam outlet on the top of the cover is not blocked or dirty.

Setting the degree of hardness resp. switching the appliance on

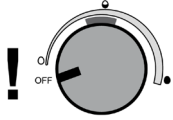
ATTENTION: If the rotary knob is not at position “OFF” when the appliance is connected to the mains, the appliance does not start automatically. In this case, turn the rotary switch back to position “OFF” and then to the desired setting of hardness degree.

- Select the desired range of hardness degree with the rotary knob. Within the selected range, also choose the number of eggs you want to cook.

NOTE: If you want to cook 1 egg, select the starting range of the individual hardness degree. For 1 – 2 eggs (ER 300) resp. 2 – 4 eggs (ER 600) select approximately the middle range and for 3 (ER 300) resp. 6 (ER 600) eggs the end range of the respective hardness degree.

- By selecting the degree of hardness, the appliance is automatically switched on.
 - Operating the rotary knob is confirmed by a signal tone.
 - The pilot lamp lights up continuously.

Switching the appliance off

	<ul style="list-style-type: none">• After reaching the pre-set cooking time, the appliance switches off automatically.<ul style="list-style-type: none">→ This is confirmed by a triple signal tone.→ The pilot lamp expires.• Turn the rotary knob to position “OFF”.
---	--

Taking the eggs out

- Please use potholders if you touch the cover or the egg tray.
- Cautiously lift the cover with both handles **evenly upwards**.
Also watch out for condense water which has been collected inside of the cover.
- Carefully take out eggs individually or the complete egg tray with contents.
- Afterwards, put the eggs into cold water to avoid any subsequent-boiling.

Disposal of residual water

- After the appliance has cooled down, always remove the residual water from the heating bowl.

Switching off the appliance permanently



For a safe switch-off, always pull the mains plug after each use!

Using the poaching insert (ER 600)

With this insert, you can prepare 2 poached eggs of weight class “M”.

- Preparing the appliance:
Fill the enclosed measuring cup with water **up to marking**. Then carefully fill all the water in the heating bowl. Pay attention that no water flows out over the edge. Place the egg tray on the appliance.
- Prepare the pouching insert:
Rub the pouching insert with some oil to avoid sticking of the eggs. Beat the eggs and pour them into the insert. Place the insert on the egg tray and put the cover on.
- Start the appliance and let cook for approx. 10 – 12 minutes, depending on your individual taste

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Risk of injuries/burns!

- **Always unplug the appliance before cleaning and decalcifying!**



- **Never immerse the appliance, the power cord and the mains plug in water or clean them under running water!**



- **Always let the appliance cool down before cleaning or decalcifying!**

Cleaning the appliance

- Clean the appliance with a damp tissue and wipe dry.
- Clean the cover, the egg tray and the measuring cup in hot water with some dishwashing detergent. Before 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 to decalcify the appliance in regular intervals. Deposits of lime lead to a loss of energy and might, under particular circumstances, even affect the lifespan of the appliance. The intensity of lime deposits depends on the water hardness degree.

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

NOTE: Damages caused by non-observance of the before mentioned decalcifying instruction are not covered by warranty.

Error description

- The appliance does not start preparation.
 - *Self-help: Please check whether the appliance is connected to the mains.*
 - *Self-help: The rotary knob was not at position "OFF", when the appliance has been connected to the mains. Put rotary switch to position "OFF" and then turn to the desired hardness degree setting.*
- Eggs too soft.
 - *Self-help: Turn the rotary knob further to the right in order to extend the time setting.*
- Eggs too hard.
 - *Self-help: Turn the rotary knob further to the left in order to shorten the time setting.*
- Continuously flashing pilot lamp with a 6-time signal tone.
 - *Self-help: The water is used up, although the cooking process is not finished yet. Refill water and start again (please mind the already passed time of the cooking process before the error occurred).*

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, 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.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. 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.

Auch bei Fragen zu Ihrem Gerät sowie für den Zubehör- und Ersatzteilbedarf steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de