GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG

DESIGN REISKOCHER

mit Warmhaltefunktion

Art.-Nr. 42507 »Design Reiskocher«

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

Das Gerät kennenlernen 3
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 4
- Mögliche Gefährdungen durch heiße Oberflächen und heißen Dampf 6
- Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität 7

Bedienung 8
- Erste Inbetriebnahme 8
- Reis kochen 8
- Warmhaltefunktion 11
- Haferbrei kochen 11
- Gemüse dünsten 12

Tipps zur Reiszubereitung 13
Reinigung und Pflege 14
Kondensatabscheider 15
Technische Daten 16
Entsorgungshinweise 16
Gewährleistung/Garantie 17

DAS GERÄT KENNENLERNEN

Hinweis:

Die Kochzeiten für Reis hängen von der Raum- und Wassertemperatur, der verwendeten Wassermenge, der Reissorte und Ihren individuellen Vorlieben ab. Die Kochzeiten in den folgenden Tabellen sind deshalb nur als Näherungswerte gedacht. Sie beeinflussen die Kochzeiten mit der zugegebenen Wassermenge: Wenn Sie den Reis etwas weicher wünschen oder harte Reissorten kochen, dann geben Sie ein wenig mehr Wasser dazu und/oder lassen Sie den Reis nach dem Kochen bei eingeschalteter Warmhaltefunktion noch einige Minuten im Gerät durchziehen.

3

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Fachhändler.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Nur für den Betrieb in Innenräumen. **Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien.** Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile (Beispiel: Topfeinsatz, Dichtung) können während des Betriebs brechen, sich verformen, auslaufen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch Feuer und elektrischen Schlag verursachen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.** Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Auf jeder Seite des Geräts sollten mindestens 30 cm Platz bleiben. Betreiben Sie das Gerät nicht unter überhängenden Regalen oder Hängeschränken, um Schäden durch Kondenswasser zu vermeiden. **Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen und tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.** Legen Sie während des Betriebs keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Sachschäden und eine Gefährdung durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden.

Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Niemals das Gerät beim Betrieb auf eine schiefe Unterlage stellen. Das Gerät könnte andernfalls auslaufen oder umkippen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen. Achten Sie auch darauf, dass kein heißes Fett an das Gerät spritzen kann. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät öffnen, bewegen, oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen, das Gerät reinigen oder bewegen.

Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit).

Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Flüssigkeit läuft über, Überhitzung). Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie es nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig zusammengebaut und gefüllt haben; **niemals im leeren Zustand vorheizen!**

Niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten direkt in die Heizwanne gießen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten zwischen Topfeinsatz und Heizwanne geraten sind, um ein Überhitzen zu vermeiden. Der Topfeinsatz muss außen sauber und trocken sein, bevor Sie ihn in das Gerät setzen.

Der Topfeinsatz ist aus Aluminium und wird durch Essig verfärbt. Geben Sie niemals Essig in den Topfeinsatz. Füllen Sie den Topfeinsatz höchstens bis zur obersten Füllstandsmarke (L 1.0). Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung der in dieser Anleitung angegebenen Nahrungsmittel.

Niemals Reis im Kochbeutel verwenden!

Geben Sie niemals Ei, Milch, Sahne oder andere Nahrungsmittel zu, die beim Kochen Schaum bilden können! Andernfalls könnte der Inhalt aus dem Topfeinsatz auslaufen und zu Sachschäden und zur Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag führen.

Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine oder mit Scheuermitteln, Essigreinigern, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.** Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff.

Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Geräts Gewalt anwenden. Der Topfeinsatz muss sich leicht und ohne Widerstand in die Heizwanne einlegen lassen; der Gerätedeckel und der Kondensatabscheider müssen sich leicht öffnen und schließen lassen. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch Originalersatzteile. Der Topfeinsatz muss auch dann ersetzt werden, wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist (zerkratzt, abgeblättert oder durch Überhitzung verfärbt). Fest montierte Geräteteile dürfen nur durch eine autorisierte Fachwerkstatt ersetzt werden.

Wenn Sie das Gerät bewegen wollen, dann leeren Sie das Gerät, schließen den Gerätedeckel und tragen das Gerät am Tragebügel. **Niemals das Gerät am Gerätedeckel hochheben, bewegen oder festhalten, um das Scharnier nicht zu beschädigen. Niemals das Gerät mit gefülltem Topfeinsatz kippen.**

Niemals das Gerät ohne den Abscheiderdeckel oder die Dichtung im Kondensatabscheider betreiben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und überwacht werden. Halten Sie das Gerät und die Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In landwirtschaftlichen Anwesen.

MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN UND HEISSEN DAMPF

Niemals den Kondensatabscheider verschließen, verstopfen oder abdecken! Andernfalls könnte sich beim Betrieb des Geräts ein gefährlicher Überdruck aufbauen. Niemals während des Betriebs irgendwelche Gegenstände oder Tücher über das Gerät legen.

Niemals während des Betriebes Gesicht, Hände oder andere Körperteile über die Dampföffnung im Abscheiderdeckel halten, um Verbrühungen zu vermeiden. Der Kondensatabscheider wird während des Betriebs sehr heiß. Niemals während des Betriebs auf den Abscheiderdeckel greifen.

Wenn Sie den Gerätedeckel während des Betriebs öffnen, dann könnten große Mengen heißen Dampfs entweichen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Verwenden Sie eventuell einen Topfhandschuh oder ein sauberes Handtuch, um Ihre Hände und Unterarme zu schützen.

Nach dem Betrieb kann beim Öffnen des Gerätedeckels etwas heißes Kondenswasser aus dem Kondensatabscheider herauslaufen. **Halten Sie beim Öffnen des Gerätedeckels niemals Ihre Hand im Bereich des Scharniers an das Gerät.** Trocknen Sie herausgelaufenes Wasser sofort ab.

Der Topfeinsatz, die Innenfläche des Gerätedeckels und der Kondensatabscheider sind auch nach dem Betrieb des Geräts noch viele Minuten sehr heiß. Halten Sie das Gerät nur außen am Tragebügel fest, wenn Sie den Inhalt umrühren wollen.

Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen, das Gerät reinigen oder bewegen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220 - 240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden.

Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklem-

men, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängenbleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse der Steckverbinder (Kupplung am Gerät oder Netzstecker) an, wenn Sie die Steckverbinder abziehen. Fassen Sie die Steckverbinder niemals mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Kupplung am Gerät abziehen. Schließen Sie das Kabel immer zuerst am Gerät an, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken!

Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern und stellen Sie das Gerät nicht über das Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebs heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. **Niemals das Kabel reparieren!**

Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. **Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten in die Heizwanne oder über das Gerät gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten oder Nahrungsmittelrückstände über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.** Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind oder wenn der Inhalt des Geräts aus dem Topfeinsatz herausläuft. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: ›Reinigung und Pflege‹).

Niemals das Gerät betreiben, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall durch eine Fachwerkstatt überprüfen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42507 Design Reiskocher
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom; 50 Hz
Leistung:	410 - 468 Watt (kochen), 21 Watt (warm halten)
Länge des Netzkabels:	ca. 1,2 m
Gewicht:	ca. 3,2 kg
Abmessungen:	240 mm x 272 mm x 250 mm (Höhe, Breite, Tiefe)
Füllmengen - Reis:	180 ml bis 1 Liter (1 bis 5 Messbecher)
Füllmengen - Haferbrei:	90 ml bis 180 ml (½ bis 1 Messbecher)
Prüfzeichen	www.tuef-sued.de/ps-zert

BEDIENUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind.

1. Überprüfen Sie, ob die Dichtung im Abscheiderdeckel richtig eingelegt ist. Siehe: Kondensatabscheider

⚠ **ACHTUNG:** Wenden Sie beim Öffnen des Geräts keine Gewalt an! Der Gerätedeckel öffnet sich ganz leicht mit der Öffnungstaste.

2. Wischen Sie Topf- und Siebeinsatz und die Innenseite des Gerätedeckels vor der ersten Inbetriebnahme mit einem weichen Tuch aus (siehe: ›Reinigung und Pflege‹).

REIS KOCHEN

1. Stellen Sie das Gerät auf einer festen, ebenen, wasser- und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf und klappen Sie den Tragebügel nach hinten über das Scharnier des Gerätedeckels. Das Gerät darf nicht schief stehen, da der Inhalt sonst beim Kochen auslaufen könnte. Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 30 cm Platz.

⚠ **WARNUNG:** Niemals Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel direkt in die Heizwanne gießen oder schütten. Halten Sie die Heizwanne und besonders die Edelstahlflächen der Heizplatte und des Temperatursensors (am Boden der Heizwanne) immer sauber und trocken. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten und anhaftende Körner ab und trock-

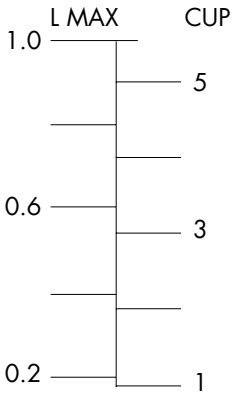
nen Sie die Heizwanne danach gut ab, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Bedenken Sie bitte, dass die Heizplatte auch bei ausgeschaltetem Gerät heiß sein kann, wenn das Gerät kurz zuvor an die Stromversorgung angeschlossen war. Füllen Sie das Gerät niemals zu voll: Der Topfeinsatz darf höchstens bis zur obersten Füllstandsmarke aufgefüllt werden. Verwenden Sie keinen Essig zum Kochen.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Abscheiderdeckel richtig installiert ist (siehe: ›Kondensatabscheider‹).
3. Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab. 1 Portion (ca. 180 ml) entspricht einem bis zum Rand gefüllten, gestrichen vollen Messbecher.
4. Waschen Sie den Reis. Füllen Sie den Reis dazu am besten in ein handelsübliches Küchensieb und schwenken Sie das Sieb unter fließendem Wasser.

Hinweis:

Sie können den Reis auch in einer Schüssel oder dem Topfeinsatz waschen.

5. Öffnen Sie den Gerätedeckel mit der Öffnungstaste, nehmen Sie den Topfeinsatz heraus und füllen Sie den Reis ein.
6. Füllen Sie die erforderliche Wassermenge in den Topfeinsatz. Richten Sie sich dazu nach den Füllstandsmarken an der Innenseite des Topfeinsatzes.



Die Zahlen rechts neben den Füllstandsmarken bezeichnen die Anzahl der Reisportionen ('Cup'-Skala).
Die Zahlen links sind Literangaben.
Die Literangabe bezieht sich auf die Reismenge und entspricht nicht dem Flüssigkeitsvolumen.

Beispiel:
Für 4 Messbecher Reis füllen Sie den Topfeinsatz bis zur Füllstandsmarke Cup 4 mit Wasser auf.

Hinweis:

Eventuell brauchen Sie für verschiedene Reissorten und die von Ihnen gewünschte Beschaffenheit etwas mehr oder weniger Wasser (siehe: ›Tipps zur Reiszubereitung‹).

⚠ **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Reiskörnchen) in der Heizwanne liegen oder außen am Topfeinsatz kleben. Die Heizwanne und die Außenseite des Topfeinsatzes müssen sauber und trocken sein. Andernfalls entstehen beim Kochen ungewöhnliche Geräusche, die Temperaturregelung arbeitet nicht ordnungsgemäß und das Gerät könnte sich überhitzen. Bedenken Sie bitte, dass die Heiz-

platte auch bei ausgeschaltetem Gerät heiß sein kann, wenn das Gerät kurz zuvor an die Stromversorgung angeschlossen war.

7. Entfernen Sie eventuell anhaftende Körnchen und trocknen Sie den Topfeinsatz außen gut ab. Achten Sie auch darauf, dass der obere Rand des Topfeinsatzes und die Gummidichtung am Gerätedeckel sauber sind. Andernfalls schließt der Gerätedeckel nicht richtig.

8. Setzen Sie den Topfeinsatz vorsichtig in die Heizwanne und schließen Sie den Gerätedeckel. Der Gerätedeckel rastet ein, wenn er richtig geschlossen ist.

⚠ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur das vorgesehene Netzkabel. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Stecken Sie immer zuerst die Kupplung in das Gerät und erst danach den Netzstecker in die Steckdose.

9. Stecken Sie die Kupplung des Netzkabels in den Netzanschluss am Gerät. Stecken Sie danach den Netzstecker in eine Wandsteckdose. Der Netzanschluss befindet sich unten im grauen Kunststoffsockel rechts hinten am Gerät.

Hinweis:

Sobald Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, leuchtet die Kontrollleuchte der Warmhaltefunktion auf und die Heizung des Geräts beginnt zu arbeiten. Schließen Sie das Gerät immer erst kurz vor dem Einschalten an die Stromversorgung an.

10. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie dazu den Ein/Aus-Schalter an der Seite des Geräts nach unten bis er einrastet. Die Kontrollleuchte der Kochfunktion leuchtet auf (siehe: ›Das Gerät kennenlernen‹). Sobald der Reis fertig ist, schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um: Die Kontrollleuchte der Kochfunktion verlischt. Der Reis kann jetzt serviert werden.

⚠ **WARNUNG:** Beim Öffnen des Gerätedeckels während des Betriebs oder kurz nach dem Ausschalten können große Mengen heißen Dampfs plötzlich entweichen. Öffnen Sie den Gerätedeckel vorsichtig und schützen Sie Ihre Hände und Unterarme eventuell mit einem Topfhandschuh oder sauberen Handtuch. Nach dem Betrieb kann beim Öffnen des Gerätedeckels etwas heißes Kondenswasser aus dem Kondensatabscheider herauslaufen. Halten Sie beim Öffnen des Gerätedeckels niemals Ihre Hand im Bereich des Scharniers an das Gerät. Trocknen Sie herausgelaufenes Wasser sofort ab.

⚠ **ACHTUNG:** Verwenden Sie keine harten scharfkantigen Gegenstände zur Arbeit mit dem Gerät.

11. Drücken Sie die Öffnungstaste vorn auf dem Gerätedeckel und öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Achten Sie dabei darauf, sich nicht am austretenden Dampf zu verbrühen.

Hinweis:

Auf Grund der Funktionsweise des Reiskochers kann es bei einigen Reissorten zu einer leichten Bräunung des Reises am Boden des Garbehälters kommen. Dies ist völlig normal und lässt sich nicht verhindern.

WARMHALTEFUNKTION

⚠ **WARNUNG:** Beim Öffnen des Gerätedeckels während des Betriebs oder kurz nach dem Ausschalten können große Mengen heißen Dampfs plötzlich entweichen. Öffnen Sie den Gerätedeckel vorsichtig und schützen Sie Ihre Hände und Unterarme eventuell mit einem Topfhandschuh oder sauberen Handtuch.

12. Wenn Sie den Reis im Gerät warm halten wollen, dann sollten Sie den Reis nach dem Kochen (Kontrollleuchte der Kochfunktion erlischt) möglichst bald mit einem geeigneten Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff kurz umrühren, damit überschüssiges Wasser verdampfen kann. Achten Sie dabei darauf, dass der Inhalt nicht über den Rand des Topfeinsatzes läuft. Wischen Sie den Rand eventuell mit einem sauberen Tuch ab. Bedenken Sie dabei, dass Topfeinsatz und Gerätedeckel sehr heiß sein können.
13. Schließen Sie danach den Gerätedeckel wieder.

Hinweis:

Sie sollten den Reis nicht zu lange warm halten. Abhängig von der Reissorte wird der Reis andernfalls zu weich und klebrig.

Ungefähre Kochzeiten für Reis

Menge*	1 Becher 180ml	2 Becher 360ml	3 Becher 540ml	4 Becher 720ml	5 Becher 900ml
Zeit**	18 min	19 min	21 min	23 min	25 min

* Mengen bezogen auf den mitgelieferten Messbecher.
** Zeiten berechnet für: Raumtemperatur 20 °C, Wassertemperatur 18 °C

HAFERBREI KOCHEN

Mit dem automatischen Reiskocher können Sie auch Haferbrei nach englischer Art (Porridge) zubereiten. Dabei arbeiten Sie mit geöffnetem Gerätedeckel. Sie müssen den Haferbrei während des Kochens regelmäßig umrühren.

Hinweis:

Sie können statt reiner Haferflocken auch eine 1:1-Mischung mit Reisflocken verwenden.

⚠ **WARNUNG:** Geben Sie keine Zutaten in das Gerät, die beim Kochen Schaum bilden können (Beispiel: Milch, Sahne, Ei).

1. Messen Sie ½ bis 1 Messbecher Haferflocken ab (90 bis 180 ml).
2. Waschen Sie die Haferflocken danach kurz in einem Küchensieb unter fließendem Wasser ab. Lassen Sie die Haferflocken dann abtropfen.
3. Geben Sie die Haferflocken in den Topfeinsatz und füllen Sie mit der richtigen Wassermenge auf; siehe: folgende Tabelle.
4. Lassen Sie die Haferflocken ½ bis 1 Stunde im Wasser weichen.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite der Heizwanne und die Außenseite des Topfeinsatzes sauber und trocken sind.
6. Setzen Sie den Topfeinsatz in die Heizwanne und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie den Gerätedeckel dabei geöffnet.

⚠ **WARNUNG:** Der Rand des Topfeinsatzes wird während des Betriebs sehr heiß.

7. Rühren Sie während der Zubereitung regelmäßig vorsichtig um. Achten Sie dabei darauf, dass Sie beim Umrühren nichts verschütten. Wenn Haferbrei über den Rand des Topfeinsatzes gelaufen ist, dann wischen Sie ihn sofort mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
8. Wenn der Haferbrei fertig ist (nach 40 bis 45 min) dann schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und servieren sofort.

Hinweis:

Halten Sie den Haferbrei nicht über längere Zeit warm.

Wassermenge und Kochzeiten für Haferbrei

Haferflocken	½ Messbecher	1 Messbecher
Füllstands-marke	3 bis 5	5
Zeit**	40 min	45 min

* *Zeiten berechnet für: Raumtemperatur 20 °C, Wassertemperatur 18 °C

GEMÜSE DÜNSTEN

Mit dem mitgelieferten Siebeinsatz können Sie Gemüsebeilagen dünsten. Die Garzeiten für Gemüse können jedoch sehr verschieden sein. Richten Sie sich hier am besten nach den Angaben in Ihrem Rezept. Schalten Sie das Gerät nach Ablauf der Garzeit von Hand aus. Schieben Sie dazu den Ein/Aus-Schalter nach oben.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite der Heizwanne und die Außenseite des Topfeinsatzes sauber und trocken sind. Setzen Sie dann den Topfeinsatz in das Gerät.
2. Füllen Sie etwas Wasser bis zur Füllstandsmarke Cup 1 in den Topfeinsatz.

Hinweis:

Wenn die Garzeiten übereinstimmen, dann können Sie das Gemüse auch zusammen mit dem Reis garen. In diesem Fall sollte das Gerät allerdings höchstens bis zur Füllstandsmarke Cup 4 aufgefüllt sein. Außerdem könnten sich Reis und Gemüse geschmacklich beeinträchtigen.

3. Setzen Sie den Siebeinsatz über den Topfeinsatz und verteilen Sie das Gemüse auf dem Siebeinsatz.

Hinweis:

Füllen Sie nicht zu viel ein. Das Gemüse darf nicht über den Rand des Topfeinsatzes herausstehen.

4. Schließen Sie den Gerätedeckel und schließen Sie das Netzkabel zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät ein und beachten Sie die erforderliche Garzeit. Das Wasser im Topfeinsatz kocht, sobald Dampf aus der Dampföffnung des Kondensatabscheiders austritt.
6. Sobald das Gemüse gar ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Servieren Sie sofort.
7. Das Gerät eignet sich hervorragend um Suppen/Eintöpfe warm zu halten.

TIPPS ZUR REISZUBEREITUNG

- Waschen Sie den Reis immer kurz vor dem Kochen. Dadurch lässt sich ein eventuell auftretender Kleie-Geschmack beseitigen. Verwenden Sie ausschließlich kaltes Wasser zum Abwaschen. Wenn Sie den Reis vor der Zubereitung im Küchensieb unter fließendem kalten Wasser spülen, dann nimmt der Reis dabei nur wenig Wasser auf. Der Reis ist ausreichend gespült, wenn das ablaufende Wasser klar und ohne milchige Trübungen bleibt.
- Die erforderliche Wassermenge ist von der verwendeten Reissorte abhängig. Die Angaben in folgender Tabelle gelten als Richtwerte:

Reissorte*	**Wassermenge bezogen auf die Füllstandsmarke im Topfeinsatz**
Wildreis, Naturreis	Etwas über die Füllstandsmarke füllen; vor dem Kochen weichen
Polierter Reis Etwa	¼ unter die Füllstandsmarke füllen; nicht weichen
Parboiled-Reis	Nach der Füllstandsmarke; nicht weichen

* Die Reissorte wird üblicherweise auf der Verpackung angegeben; fragen Sie eventuell beim Händler nach.

- Sehr feste Reissorten - besonders Wildreis - sollten Sie vor dem Kochen 1/2 bis 1 Stunde lang im Kochwasser weichen lassen. Nach dem Garen muss der Reis innen weiß und trüb sein.
- Rühren Sie den Reis direkt nach Ablauf der Kochzeit gut durch, damit überschüssiges Wasser verdampfen kann.
- Zum Warmhalten häufen Sie den überschüssigen Reis am besten in die Mitte des Topfeinsatzes an.
- Lassen Sie niemals das Kochbesteck im Reis liegen. Andernfalls könnte der Geschmack beeinträchtigt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG:** Schalten Sie den Reiskocher immer zuerst aus (Ein/Aus-Schalter nach oben schieben), ziehen Sie beide Steckverbinder des Netzkabels (Netzstecker;Kupplung am Gerät) ab und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bauteile entfernen und das Gerät reinigen oder bewegen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Kabel vom Gerät abnehmen.

Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

ACHTUNG: Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel), Essigreiniger, Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Geräts oder der Bauteile verwenden. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an.

Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und danach die Kupplung aus dem Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Überprüfen Sie das Netzkabel: Die Steckkontakte am Stecker müssen immer sauber, blank und trocken sein; die Isolierung darf an keiner Stelle brüchig oder beschädigt sein. Ersetzen Sie das Kabel, wenn es beschädigt ist. Bewahren Sie das Netzkabel an einem sauberen, trockenen Ort auf.
3. Nehmen Sie den Abscheiderdeckel ab und trocknen Sie die Innenseite des Kondensatabscheiders (siehe: ›Kondensatabscheider‹).
4. Nehmen Sie den Topfeinsatz aus dem Gerät.
5. Spülen Sie folgende Bauteile und Zubehöre in warmer Spülmittellösung: Topf und Siebeinsatz, Abscheiderdeckel, Löffel und Messbecher.
6. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Schwamm mit etwas Spülmittellösung an; Schwamm oder Tuch dürfen beim Drücken nicht tropfen.
7. Wischen Sie damit das Gerät außen ab. Wischen Sie auch die Heizwanne innen aus.
8. Reinigen Sie die Edelstahlflächen von Heizplatte und Temperatursensor im Boden der Heizwanne besonders sorgfältig. Hartnäckige Verkrustungen können Sie vorsichtig mit feinem Schmirgelpapier (320er Körnung) von den Edelstahlflächen beseitigen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass Sie die Beschichtungen an den Seitenflächen der Heizwanne nicht beschädigen.
9. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser leicht an und wischen Sie damit nach.
10. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab.

KONDENSATABSCHEIDER

Der Kondensatabscheider befindet sich in der Mitte des Gerätedeckels.

⚠ **WARNUNG:** Der Abscheiderdeckel wird während des Betriebs sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie den Kondensatabscheider öffnen.

ACHTUNG: Im Abscheiderdeckel ist eine Dichtung eingelegt. Niemals mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen unter dem Rand des Abscheiderdeckels kratzen oder stochern. Achten Sie darauf, die Dichtung nicht zu beschädigen.

So öffnen und schließen Sie den Abscheiderdeckel:

1. Fassen Sie bei geschlossenem Gerätedeckel mit dem Zeigefinger in die Aussparung am Kondensatabscheider. Drehen Sie den Abscheiderdeckel dann mit der anderen Hand vorsichtig ein Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis sich der Abscheiderdeckel einfach abheben lässt.
2. Prüfen Sie, ob die Dichtung innen am Rand des Abscheiderdeckels richtig eingelegt ist. Sollte die Dichtung verformt, rissig oder verkrustet sein, dann wechseln Sie die Dichtung aus.
3. Trocknen Sie nach dem Betrieb des Geräts die Innenseiten des Kondensatabscheiders. Den Abscheiderdeckel können Sie in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Tuch reinigen und anschließend abtrocknen. Setzen Sie den Abscheiderdeckel wieder auf den Kondensatabscheider.

Hinweis:

Der Abscheiderdeckel lässt sich nur in einer Orientierung aufsetzen. Wenn der Abscheiderdeckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist, dann zeigt der Schlitz der Dampföffnung zur Geräterückseite und der Abscheiderdeckel steht nicht über den Gerätedeckel heraus.

5. Um den Abscheiderdeckel zu verriegeln, drehen Sie ihn ein Stück im Uhrzeigersinn. Wenden Sie dabei keine Gewalt an und achten Sie darauf, den Abscheiderdeckel nicht zu verkanten.

Niemals das Gerät ohne den Abscheiderdeckel betreiben!

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 im pdf-Format.

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.

GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS

DESIGN RICE COOKER

with keep warm function

Art.-Nr. 42507 »Design Rice Cooker«

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

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

TABLE OF CONTENTS

Knowing Your Design Rice Cooker 21
Important Safeguards 22
Important Safeguards for all Electrical Appliances 24
High Temperatures—Risk of Burns 25
Technical Specifications 25
Operation 26
Before First Use 26
Cooking Rice 26
Keep Warm Function 28
Cooking Porrige 29
Steaming Vegetables 30
Tips for Cooking Rice 31
Care and Cleaning 31
Steam Outlet 32
Notes for Disposal 33
Information and Service 33
Warranty 33

KNOWING YOUR DESIGN RICE COOKER

Note:

The cooking times for rice depend on the room and water temperature, amount of water used, the type of rice and your individual preferences. The cooking times in the following tables are therefore intended only as approximations. They affect the cooking times with the amount of water added: If you want the rice softer or cook hard rice, then add a little more water and/or leave the rice after cooking with the keep warm function switched for a few minutes in the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

This appliance is for household use only and not intended for use in moving vehicles. **Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors.** Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in damage and/or injuries to persons.

Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. **Do not use the appliance if the non-stick coating is damaged in any way (e.g. scratched, or peeling off). Do not operate the appliance, when liquids are in the housing of the appliance or accumulate under the appliance or overflow. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons.** The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is leaking or not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.

During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 20 cm on each side and 1 m above to furniture, walls, boards, curtains, and other objects. **Do not operate the appliance beneath or below any heat-sensitive or moisture-sensitive materials, boards, or drop-lights to avoid damage caused by steam, heat, or condensate.** Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant, water-resistant and suitable large table or counter. **Do not place the appliance over a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces, or where it can fall.** Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and

wipe off spilled liquids immediately.

Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance must not be immersed in water during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Before operation, always ensure that there are no foreign objects in or under the pot, and the appliance is assembled properly and not leaking with the lid and upper cover firmly in place. Solely use the appliance for processing edible food. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. leaking, overheating).

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. **Do not let children play with the appliance.** Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

Always keep the appliance where it is dry and clean and where young children cannot reach it. **Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.** Take care that no one will pull the appliance by the power cord.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

Do not leave any cooking utensils or other foreign objects in the pot of the appliance during operation. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance. Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils to stir and serve the food (e.g. supplied serving spoon). Do not use the inner pot for mixing ingredients to avoid excessive wear of the non-stick coating. Do not handle the appliance or any part of it with violence.

The appliance is heated by built-in electric heating elements. The appliance or power cord may never touch hot surfaces. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). **Do not use any part of the appliance (e.g. pot, steamer) with any other device.**

Do not move or tilt the appliance with the pot filled and inserted in the appliance to avoid that the liquid will be spilled. Always switch off, and

unplug the appliance when it is not in use and let the appliance cool down sufficiently before moving, cleaning, or for storage. Always grasp the appliance on both handles for moving or lifting.

Never use rice in a cooking bag!

Do not use abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the appliance, immediately switch off, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean and dry the appliance thoroughly (See: Care and Cleaning).

DO NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.

Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build up of baked-on foods (See: ›Care and Cleaning‹). Always keep the appliance and the accessories clean.

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220 - 240 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical

circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

Do not to use any extension cords or multisocket outlets.

Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.

Do not place or immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or exterior of the appliance. When liquids are spilled on the appliance or power cord, immediately switch off and unplug the appliance.

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The multicooker is designed for cooking and heating a variety of foods and, therefore, the interior of the appliance will get very hot during operation.

Because pot, lid and interior of the appliance are very hot during operation and shortly thereafter, do not touch these parts with your hands, arms or any other parts or your body or any heat- or moisture-sensitive objects. Do not place the pot on any heat-sensitive surfaces, shortly after operation. If required, protect your hands and arms with pot holders or oven gloves.

Always position steam vent on lid away from yourself to avoid scalding from escaping steam.

Even with the lid properly closed, steam will escape from the pot seam and steam vent during operation and shortly thereafter. During operation and immediately thereafter do not hold your hands, arms or face over the appliance to

avoid scalds caused by steam escaping from the steam vent in the glass lid. In the steam vent and at the interior of the lid condensate could accumulate and drip and, additionally, large amounts of steam could escape from under the lid, when opening the lid. When opening the appliance, keep a sufficient distance to avoid scalds.

Do not cook any high-proof alcoholic liquor or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) within the appliance to avoid risk of explosion and fire.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-Nr. 42507 Design Rice Cooker
Power supply:	220 - 240 V, 50 Hz
Power consumption:	410 - 468 W (cooking), 21 W (keep warm)
Length of power cord:	ca. 1.2 m
Weight:	ca. 3.2 kg
Volume:	ca: 1 l
Dimensions:	240 mm x 272 mm x 250 mm (height x width x depth)
Certification:	www.tuef-sued.de/ps-zert

OPERATION

BEFORE FIRST USE

Removet the appliance out of the box and make sure that all components and accessories are present and undamaged.

1. Check that the seal in the steam outlet is properly inserted. (See: ›Steam Outlet‹)

Attention: Do not use any violence opening the appliance!

The lid opens easily with the opening button.

2. Wipe the inner pot, the inner steamer, and the inside of the lid before first use with a soft cloth. (See: ›Care and Cleaning‹)

COOKING RICE

1. Place the appliance on a firm, level, water and heat resistant work surface and fold the carrying handle to the rear over the hinge of the lid. Never place the appliance inclined, as the contents may leak during cooking. Leave on all sides of the appliance at least 30 cm of space.

⚠ **WARNING:** Never give fluids or foods directly into the heating tank. Keep the heating tank and especially the stainless steel surfaces of the hot plate and the temperature sensor (at the bottom of the heating tank) clean and dry. Wipe spilled liquids and adhering grains and dry the heating tank then thoroughly before you connect the appliance to the power outlet. Please keep in mind that the heating plate can still be hot even with the power off when the appliance was recently connected to the power outlet. Never overfill the appliance: The inner pot may only be filled up to the upper level mark. Do not use vinegar for cooking.

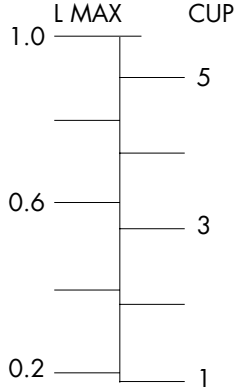
2. Make sure that the steam outlet is properly installed. (See: ›Steam Outlet‹)
3. Measure the rice using the provided measuring cup. 1 serving (about 180 ml/135 g) is a filled to the brim measuring cup.
4. Wash the rice. Therefore fill the rice in a kitchen strainer and swivel the strainer under running water.

Note:
You can use a bowl or the provided inner steamer for washing the rice.

5. Open the appliance lid with the opening button, remove the inner pot and fill in the rice.
6. Fill in the required amount of water into the inner pot. Refer to the according level marks on the inside of the inner pot.

Note:

You may need for different types of rice and the desired texture, more or less water. (See: ›Tips for cooking rice‹)



The numbers to the right of the level marks identifies the number of servings of rice (›Cup‹ scale).
The numbers on the left are in liters.
The liter refers to the amount of rice and does not match the volume of liquid.

Example:
For 3 measuring cups of rice, fill the inner pot up to the level mark 3 Cup with water.

⚠ **WARNING:** Make sure that no foreign objects (eg rice grains) are the heating tank or stick to the outside of the inner pot. The heating tank and the outside of the inner pot must be clean and dry. Otherwise this will cause unusual noise during cooking, temperature control will not work properly and the appliance may overheat. Please keep in mind that the heating plate can be hot even with the power off when the appliance was recently connected to the power outlet.

7. Remove any adhering grains and dry the inner pot outside thoroughly. Also make sure that the top edge of the inner pot and insert the rubber gasket on the lid of the appliance are clean. Otherwise, the lid does not close properly.

8. Put the inner pot carefully into the heating tank and close the lid. The lid snaps into place when it is closed properly.

⚠ **WARNING:** Use only the provided power cord. Do not use extension cords or multiple sockets. Always plug the coupling into the appliance and then insert the power plug into the outlet.

9. Insert the coupling of the power cord into the power connector on the appliance. Then insert the power cord into an outlet. The power connector is located below in the gray plastic base on the right rear of the appliance.

Note:

Once you connect the appliance to the power outlet, the indicator light for the warm function turns on and the heating of the appliance begins to operate. Connect the appliance always only shortly before turning on the power.

10. Turn the appliance on, by pressing the on/off switch at the side of the appliance until it clicks into place. The indicator light for the cooking function will light up. Once the rice is done, the appliance automatically switches to the keep warm mode: The indicator light of the cooking function turns off. The rice can now be served.

⚠ **WARNING:** When opening the lid during operation or shortly after switching off large amounts of hot steam can escape suddenly. Open the lid and protect your hands and forearms possibly with an oven glove or clean towel. After the operation, when opening the lid some hot condensate could pour from the steam outlet. Upon Opening the lid never put your hand in the area of the hinge of the appliance. Wipe dry spilled water immediately.

Attention: Do not use any hard or sharp objects to work with the appliance.

11. Press the release button on the front control cover and gently open the lid. Be careful not to scald with the escaping steam.

Note:

Based of the functionality of the rice cooker, there may be a slight browning of the rice at the bottom of the inner pot with some rice types. This is normal and can not be prevented.

KEEP WARM FUNCTION

⚠ **WARNING:** When Opening the lid during operation or shortly after, large amounts of hot steam can escape suddenly. Open the lid and protect your hands and forearms possibly with an oven glove or clean towel.

12. If you want to keep the rice warm in the appliance, then as soon as possible after cooking (indicator light goes out the cooking function) stir briefly with a suitable wooden or plastic spoon to allow excess water to evaporate. Make sure that the content does not run over the edge of the inner pot. Wipe the rim possibly with a clean cloth. Keep in mind that the inner pot and the lid can be very hot.

13. Close the lid.

Note:

You should not keep the rice warm for a long time. Depending on the type of rice, the rice is will be too soft and sticky.

Approximate Cooking Times for Rice

Amount*	1 cup 180 ml	2 cup 360 ml	3 cup 540 ml	4 cup 720ml	5 cup 900 ml
time**	18 min	19 min	21 min	23 min	25 min

* Amounts based on the provided measuring cup.
** Times calculated for: Room temperature 20 ° C, water temperature 18 ° C

COOKING PORRIDGE

With the automatic rice cooker can also be prepared English style porridge. Therefore you need to work with the lid open. You must stir the porridge during cooking regularly.

Note:

You can use instead of pure oatmeal, a 1:1 mixture of oatmeal and rice flakes.

⚠ **WARNING:** Do not place any ingredients into the aplliance, which can form foam while cooking (example: milk, cream, egg).

1. Measure ½ to 1 measuring cup oatmeal (90 to 180 ml).
2. Wash the oatmeal briefly in a kitchen strainer under running water. Let then drain the oatmeal.
3. Insert the oatmeal into the inner pot and fill up with the proper amount of water, see: the following table.
4. Leave the oatmeal to soak ½ to 1 hour in the water.
5. Make sure that the inside of the heating tank and the outside of the inner pot are clean and dry.
6. Put the inner pot into the heating tank and turn on the appliance. Do not close the lid!

⚠ **WARNING:** The rim of the inner pot is very hot during operation.

7. Stir during cooking regularly. Be careful not to spill anything during stirring. If porridge went over the edge of the inner pot, then immediately wipe it off with a clean, slightly damp cloth.
8. When the porridge is ready (after 35 to 50 min), turn off the appliance, unplug the power cord and serve immediately.

Note:

Do not keep the porridge warm for a loger period of time.

Amount of Water and Cooking Time for Porridge

Oatmeal	½ measuring cup	1 measuring cup	2 measuring cup
level mark	3 to 5	5 to 8	8 to 10
Time**	35 min	40 min	50 min

** Times calculated for: Room temperature 20 ° C, water temperature 18 ° C

STEAMING VEGETABLES

With the included inner steamer you can steam vegetables. However, the cooking times for vegetables can be very different. Follow the instructions in your recipe. Turn the appliance off after the cooking time by hand. Therefore slide the on/off switch up.

1. Make sure that the inside of the heating tank and the outside of the inner pot are clean and dry. Then place the inner pot in the appliance.
2. Fill in water up to the level mark Cup 1 into the inner pot.

Note:

If the cooking times match, then you can also cook the vegetables together with the rice. In this case, the appliance should, however, be filled only up to the level mark Cup 4. In addition, rice and vegetables could affect each others the taste.

3. Place the inner steamer over the inner pot and distribute the vegetables in the inner steamer.

Note:

Do not overfill. The vegetables must not protrude over the edge of the inner pot.

4. Close the lid and connect the power cord to the appliance and then to the wall outlet.
5. Turn the appliance on and follow the cooking time required. The water in the inner pot is cooking when steam escapes from the steam outlet.
6. Once the vegetables are cooked, turn off the power and unplug the power cord. Serve immediately.
7. The appliance is ideal to keep warm soups/stews.

TIPS FOR COOKING RICE

- Wash the rice is always shortly before cooking. Thus, a possibly occurring bran taste can be eliminated. Use only cold water for washing. If you rinse the rice before cooking in a kitchen strainer under cold running water, then the rice takes on only a little water. The rice is sufficiently purged when the draining water runs clear and no milky turbidity.
- The amount of water required depends on the type of rice used. The informations in the table below are approximate:

Rice Type*	Amount of water relative to the level mark in the pot use
Wild rice, brown rice	Fill a little over the level mark; soak before cooking
Polished rice	Fill approximately ¼ below the level mark, do not soak before cooking
Parboiled rice	Fill up to the level mark, do not soak before cooking

* The rice type is usually indicated on the packaging.

- Very resistant rice varieties - especially wild rice - should be soaked before cooking ½ to 1 hour in the cooking water. After cooking, the rice should be completely white and cloudy.
- Stir the rice directly after the end of the cooking time well, so that excess water can evaporate.
- For keeping warm accumulate the excess rice is in the middle of the inner pot.
- Never leave the cooking utensils in the rice. Otherwise, the taste may be impaired.

CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING:** Always turn off the rice cooker first (push the on/off switch upwards), pull both connectors of the power cord and allow the appliance to cool before removing components and cleaning the appliance or moving. Always unplug the power cord from the electrical outlet before removing the cable from the appliance.

Make sure that no liquids get into the appliance. Never immerse the appliance, the power cable in water or other liquids or pour liquids into appliance.

Attention: Never use hard or sharp objects , disinfectants, vinegar cleaner, scouring aids (scourer), or abrasives to clean the appliance or its parts. Do not apply any violence when cleaning. Never clean the appliance or its parts in the dishwasher.

1. Turn the appliance off, unplug the power cord from the outlet and then the coupling from the appliance. Let the aplliance cool down .
2. Check the power cord: The plug contacts on the plug must always be clean, bright and dry, the insulation must never be broken at any point or damaged. Replace the cable if it is damaged. Keep the power cord in a clean, dry place.

3. Remove the steam outlet and dry the inside of the steam outlet. (See: ›Steam Outlet‹)
4. Remove the inner pot from the appliance.
5. Rinse the following components and accessories in warm soapy water: the inner pot and inner steamer, steam outlet, spoon and measuring cup.
6. Dampen a clean cloth or a soft sponge with warm soapy water; sponge or cloth should not drip when pressed.
7. Gently wipe the appliance from the outside. Wipe the heating tank from the inside.
8. Clean the stainless steel surfaces of hot plate and temperature sensor in the bottom of the heating tank very carefully. Stubborn caking can be removed carefully with a fine sandpaper (320 grit). Take care not damage the coatings on the side surfaces of the heating tank.
9. Dampen a clean cloth with clean water and wipe lightly after that.
10. Dry the equipment and all components carefully.

STEAM OUTLET

The steam outlet is located in the center of the lid.

⚠ **WARNING:** The lid of the steam outlet gets very hot during operation. First, turn off the appliance, unplug the power cord from the outlet and let the appliance cool down before opening the steam outlet.

Attention: In the lid of the steam outlet a seal is inserted. Never scratch or poke with pointed or sharp objects under the edge of steam outlet. Be careful not to damage the seal.

To open and close the steam outlet lid:

1. Grasp, with appliance lid closed, with the index finger in the recess at the steam outlet. Then turn the lid of the steam outlet with the other hand gently a little bit counterclockwise until the steam outlet lid can simply be lifted .
2. Check that the seal is correctly inserted inside the edge of the lid of the steam outlet. If the seal is deformed, cracked or crusty, then replace the seal.
3. Dry after operation of the device, the inner sides of the steam outlet. The lid of the steam outlet can be cleaned in warm soapy water with a soft cloth and then dry. Set the lid back on the steam outlet.

Note:

The steam outlet lid can be inserted only in one direction. If the separator lid is properly inserted and locked, then the slot of the steam opening shows to rear panel and the steam outlet lid does not extend beyond the control cover.

4. To lock the steam outlet lid, turn it a bit clockwise. Do not apply any violence, making sure not to dislodge the steam outlet lid.

Never operate the appliance without the separator lid!

NOTES FOR DISPOSAL

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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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

WARRANTY

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

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.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)4165 / 2225-0 . Telefax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de

20161017