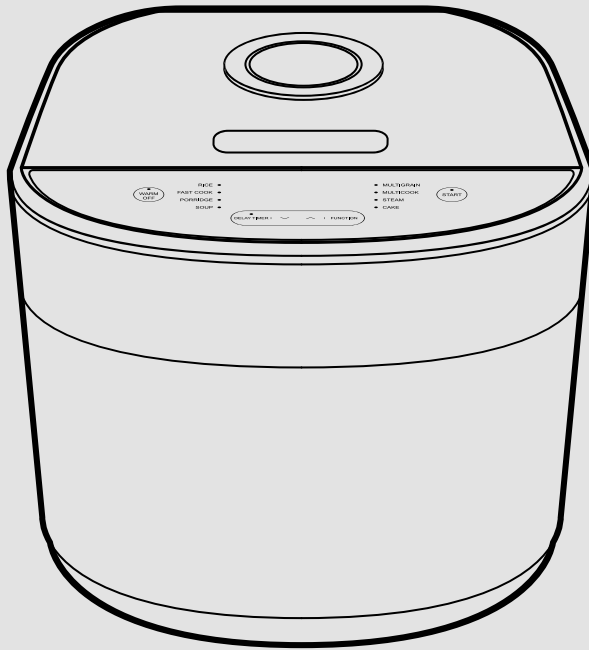


GASTROBACK®

REISKOCHER | RICE COOKER



DE BEDIENUNGSANLEITUNG

GB INSTRUCTION MANUAL

DESIGN MULTICOOK PRO
DESIGN MULTICOOK PRO

Art.-Nr. 42527 Item No. 42527



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

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

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

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





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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Elektrische Sicherheit.....	10
Das Gerät.....	11
Betrieb.....	12
Bedienungsschritte.....	12
Zum Dämpfen.....	12
Für die sonstigen Garprogramme.....	12
Gartabelle.....	13
Timer.....	13
Nach dem Gebrauch.....	14
Reinigung.....	14
Lagerung.....	15
Störung und Behebung.....	15
Entsorgungshinweise.....	18
Information und Service.....	18
Gewährleistung/Garantie.....	19
Illustrationsseite.....	34

TABLE OF CONTENTS

Description.....	20
Safety warnings.....	20
Electrical safety.....	23
The Appliance.....	24
Operation.....	25
Operating steps.....	25
For steaming.....	25
For other cooking programs.....	25
Cooking table.....	26
Timer.....	26
After use.....	27
Cleaning.....	27
Storage.....	27
Troubleshooting.....	28
Notes for disposal.....	31
Information and service.....	31
Warranty.....	32
Illustration page.....	34

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist geeignet zum Zubereiten von Reis, Haferbrei, Suppe und Kuchen sowie zum Dämpfen von Nahrungsmitteln.

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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



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



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



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



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



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



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



WARNUNG - HEISSE OBERFLÄCHE! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



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



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

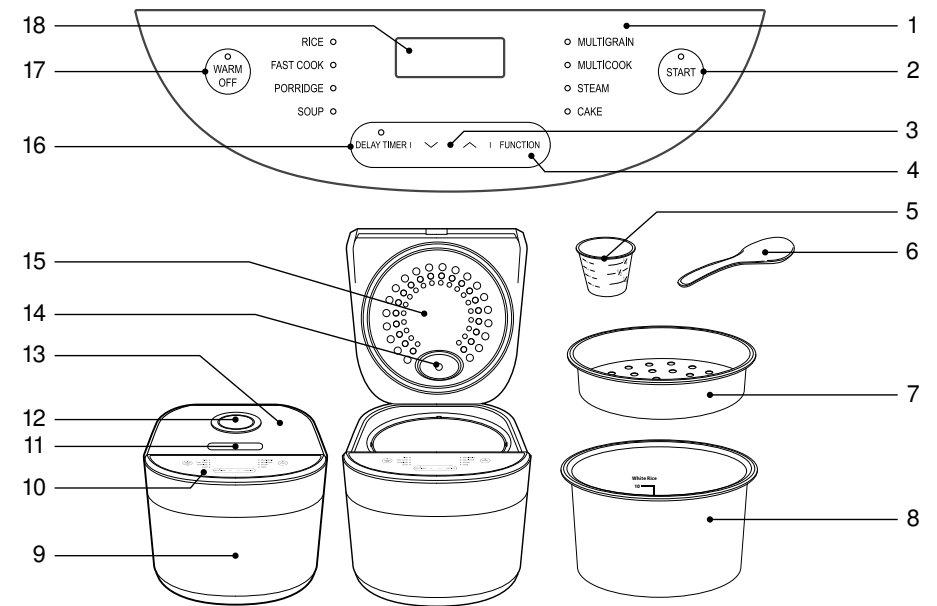
4. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
5. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
6. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
8. **WARNUNG!** Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
9. Für Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
10. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
11. Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.
12. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
13. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Zutaten gefüllt, in Betrieb oder heiß ist.
14. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen Gerät hantieren. Beachten Sie, dass das Gerät nach dem Betrieb noch einige Zeit heiß bleibt.
15. Berühren während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Betrieb nicht den Dampfauslass.
16. Verwenden Sie niemals Zubehörteile außer denen, welche mit dem Gerät geliefert wurden oder vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
17. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50mm um das Gerät zu anderen Objekten ein, um ausreichende Belüftung zu garantieren.
18. Nehmen Sie keinerlei Veränderungen an dem Gerät vor.
19. Legen Sie keine Metallfolien oder andere Materialien in das Gerät, da dies zu Brandgefahr oder Kurzschluss führen kann.
20. Decken Sie die Dampfauslässe während des Betriebs nicht mit Handtüchern oder anderen Gegenständen ab.
21. Schließen Sie immer zuerst das Netzkabel an das Gerät und dann den Netzstecker an die Stromversorgung an. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker von der Stromversorgung trennen.
22. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel verwendet zu werden. Der Netzstecker des Geräts sollte an eine eigens dafür vorgesehene und ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Die Verwendung von Adaptern kann zu Überhitzung oder Brand führen.
23. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
24. Stellen Sie sicher, dass der Topf und das Innere des Geräts vollständig trocken und sauber sind, bevor Sie das Gerät verwenden.
25. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Wasser die höchste Wasserstandsmarke überschreitet oder wenn das Wasser unter der niedrigsten Wasserstandsmarke steht.

26. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Reislöffel oder anderes hitzebeständiges Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff.
27. Verwenden Sie keinen Essig zum Kochen, um eine Verfärbung des Topfes zu vermeiden.
28. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt und betreiben Sie es nicht ohne Topf.
29. Verwenden Sie keine anderen Dinge, um den ursprünglichen Topf zu ersetzen, da dies zu Gefahren führen kann.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

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

DAS GERÄT



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Programmanzeigen | 10. Bedienfeld |
| 2. Taste START und Startanzeige | 11. Entriegelungstaste |
| 3. Auf- und Ab-Tasten | 12. Dampfauslass |
| 4. Taste FUNCTION (Funktion) | 13. Deckel |
| 5. Messbecher | 14. Einsatz zur Vermeidung von Blasenbildung |
| 6. Reislöffel | 15. Innerer Deckel |
| 7. Dämpfer | 16. Taste DELAY TIMER (Verzögerungstimer) und Timer-Anzeige |
| 8. Topf | 17. Taste WARM/OFF (Warm/Aus) und Warmhalteanzeige |
| 9. Gerätekörper | 18. Display |

BETRIEB

BEDIENUNGSSCHRITTE

Zum Dämpfen

1. Füllen Sie Ihre Nahrungsmittel in den mitgelieferten Dämpfeinsatz.
2. Stellen Sie den Topf auf eine ebene Fläche. Wasser mindestens bis zur Markierung „2“ auf der Skala „White Rice“ in den Topf füllen.
3. Setzen Sie den Topf und dann den Dämpfeinsatz in das Gerät.
4. Fahren Sie mit Schritt 7 unten fort. Drücken Sie das Kaffeepulver im Filter mit dem mitgelieferten Stopfer nach unten. Wenn sich die Kante des Stopfers und die Kante des Siebträgers auf einer Höhe befinden, ist die Kaffeepulvermenge angemessen.

Für die sonstigen Garprogramme

1. Messen Sie die Lebensmittel mit dem mitgelieferten Messbecher (ca. 180ml) ab. Stellen Sie sicher, dass Sie den Becher nicht über- oder unterfüllen.
2. Wenn Sie Reis zubereiten: Waschen Sie den Reis, bis das Wasser klar ist. Tun Sie dies nicht im Topf, sondern in einem anderen Behälter.
3. Stellen Sie den Topf auf eine ebene Fläche.
4. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Topf.
5. Geben Sie entsprechend der abgemessenen Nahrungsmittelmenge Wasser in den Topf. Wenn Sie beispielsweise 4 Messbecher Reis kochen möchten, füllen Sie Wasser bis zur Markierung „4“ auf der Skala „White Rice“ in den Topf.
6. Setzen Sie den Topf in das Gerät. Stellen Sie sicher, dass der Einsatz zur Vermeidung von Blasenbildung richtig im Deckel installiert ist.
7. Schließen Sie den Deckel.
8. Stecken Sie die Kupplung des Netzkabels in den Netzanschluss am Gerät. Stecken Sie danach den Netzstecker in eine Wandsteckdose.
9. Drücken Sie die Taste FUNCTION (Funktion), um das gewünschte Programm auszuwählen. Die Anzeige neben dem gewählten Programm leuchtet auf.
10. Drücken Sie die Taste START, um das ausgewählte Programm zu starten. Die Startanzeige leuchtet auf.
11. Bei der Auswahl von REIS, SCHNELLKOCHEN, MEHRKORN beginnt 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs ein Countdown auf dem Display. Bei der Auswahl

von MULTICOOK beginnt 15 Minuten vor Ende des Garvorgangs ein Countdown auf dem Display. Bei der Auswahl von PORRIDGE und SOUP beginnt der Countdown direkt, wenn die START-Taste gedrückt wird. Bei der Auswahl von DAMPF beginnt der Countdown, wenn Dampf austritt.

12. Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal. Danach wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige leuchtet auf.

HINWEISE

Halten Sie Lebensmittel im Gerät nicht länger als 12 Stunden warm, um schlechte Gerüche und Lebensmittelverderb zu vermeiden.

13. Drücken Sie nach Gebrauch die Taste WARM/ OFF (Warm/Aus), um das Gerät auszuschalten. Trennen Sie den Netzstecker von der Stromversorgung.

GARTABELLE

Programm	Becheranzahl	Garzeit	Geeignete Wasserskala
RICE (Reis)	2 - 10	36 - 55 Minuten	White Rice (Weißer Reis)
FAST COOK (Schnellgaren)	2 - 10	30 - 50 Minuten	White Rice (Weißer Reis)
MULTIGRAIN (Mehrkorn)	2 - 6	60 - 80 Minuten	Multigrain (Mehrkorn)
MULTICOOK (Multigaren)	2 - 10	60 - 80 Minuten	White Rice (Weißer Reis)
PORRIDGE (Haferbrei)	0,5 - 1,5	nach Belieben	Porridge (Haferbrei)
SOUP (Suppe)	2 - 10	nach Belieben	White Rice (Weißer Reis)
STEAM (Dämpfen)	-	nach Belieben	White Rice (Weißer Reis)

TIMER

Sie können eine Zeit (1 - 15 Stunden) voreinstellen, nach der das Gerät den Betrieb abschließen soll. Es wird nicht empfohlen, mehr als 13 Stunden (8 Stunden im Sommer) voreinzustellen, um schlechte Gerüche und Lebensmittelverderb zu vermeiden. Die voreingestellte Funktion kann nicht für das Programm „CAKE“ (Kuchen) verwendet werden. Der Timer funktioniert nur, wenn die eingestellte Zeit länger ist als die festgesetzte Garzeit des gewählten Programms. Andernfalls wird der Betrieb direkt gestartet.

1. Anstatt die START-Taste zu drücken, nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Taste DELAY TIMER (Verzögerungstimer). Die Timer-Anzeige leuchtet auf.
2. Passen Sie die Anzahl der Stunden mit den Aufund Ab-Tasten an.
3. Drücken Sie die Taste START, um den Timer zu starten.

4. Wenn der Garvorgang gestartet wird, leuchtet die Startanzeige auf. Auf dem Display wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt.

HINWEIS

Wenn Sie einen Fehler während der Einstellung korrigieren oder den Timer nach der Einstellung abbrechen möchten, drücken Sie die Taste WARM/OFF (Warm/Aus).

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

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

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Entfernen Sie, falls nötig, anschließend Speisen aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, scharfen Gegenständen, starken Chemikalien, alkalischen oder scheuernden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Bedienfeld mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und, falls nötig, ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie den Dampfauslass und das Innere des Gerätes nur mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

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.

LAGERUNG

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

STÖRUNG UND BEHEBUNG

⚠️ WARNUNG

- Stecken Sie das Gerät im Falle von Defekten oder Betriebsstörungen stets sofort aus.
- Führen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Schritte durch! Sämtliche weiteren Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Dienstleistungszentrum oder einen ähnlich qualifizierten Spezialisten durchgeführt werden.
- Wenn Sie Ersatzteile benötigen, beziehen Sie diese stets von einem autorisierten Händler. Verwenden Sie niemals Ersatzteile, welche nicht vom Hersteller empfohlen werden!

Problem	Mögliche Ursache
Reis nach dem Kochen zu hart.	Reis- und Wassermenge falsch gemessen.
	Topf nicht eben im Gerät platziert.
	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Deckel wurde während des Einstellens nicht geschlossen.
Reis nach dem Kochen halb gegart.	Reis am Topfrand oder Dichtungsring.
	Reis- und Wassermenge falsch gemessen.
	Topf nicht eben im Gerät platziert.
	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Deckel wurde während des Einstellens nicht geschlossen.
	Reis am Topfrand oder Dichtungsring.
Taste WARM/OFF wurde während des Betriebs gedrückt.	
Längerer Stromausfall.	

Problem	Mögliche Ursache
Reis nach dem Kochen zu weich.	Reis- und Wassermenge falsch gemessen.
	Topf nicht eben im Gerät platziert.
	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Reis nach dem Kochen nicht umgerührt.
Reis wird hart, wenn er warm gehalten wird.	Topf nicht eben im Gerät platziert.
	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Deckel wurde während des Einstellens nicht geschlossen.
	Reis am Topfrand oder Dichtungsring.
	Taste WARM/OFF wurde während des Betriebs gedrückt.
	Längerer Stromausfall.
	Reis nach dem Kochen nicht umgerührt.
Reis wurde länger als 12 Stunden warm gehalten oder die Reismenge ist sehr gering.	
Reis riecht streng, wenn er warm gehalten wird.	Reis wurde nicht gründlich abgespült.
	Topf nicht eben im Gerät platziert.
	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Deckel wurde während des Einstellens nicht geschlossen.
	Reis am Topfrand oder Dichtungsring.
	Taste WARM/OFF wurde während des Betriebs gedrückt.
	Längerer Stromausfall.
	Reis wurde länger als 12 Stunden warm gehalten oder die Reismenge ist sehr gering.
	Reisgericht mit verschiedenen Zutaten wird warm gehalten.
	Reis wird mit Reislöffel zusammen im Topf warm gehalten.
Dampfauslass, innerer Deckel, Dichtungsring oder Heizelement verschmutzt.	
Reis ändert seine Farbe, wenn er warm gehalten wird.	Reis wurde nicht gründlich abgespült.
	Topf nicht eben im Gerät platziert.
	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Deckel wurde während des Einstellens nicht geschlossen.
	Reis am Topfrand oder Dichtungsring.
	Reis wurde länger als 12 Stunden warm gehalten oder die Reismenge ist sehr gering.
	Reis wird mit Reislöffel zusammen im Topf warm gehalten.

Problem	Mögliche Ursache
Wasser spritzt und tritt aus dem Gerät aus.	Reis- und Wassermenge falsch gemessen.
	Reis wurde nicht gründlich abgespült.
	Topf nicht eben im Gerät platziert.
	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Reis am Topfrand oder Dichtungsring.
Dampfauslass, innerer Deckel, Dichtungsring oder Heizelement verschmutzt.	
Dampf entweicht am Rand.	Reis oder Wasser an der Außenseite des Topfes oder auf dem Heizelement.
	Deckel wurde während des Einstellens nicht geschlossen.
	Reis am Topfrand oder Dichtungsring.
	Dampfauslass, innerer Deckel, Dichtungsring oder Heizelement verschmutzt.
Gerät geht sofort in Betrieb, obwohl Timer eingestellt wurde.	Die voreingestellte Zeit ist kürzer als die erforderliche Garzeit.
Gerät beendet Betrieb später als mit Timer eingestellt.	Die Betriebszeit kann ca. 10 Minuten länger sein, wenn die Reismenge groß oder die anfängliche Wassertemperatur niedrig war.
START- und AUS-Funktion funktionieren nicht.	Topf nicht in das Gerät eingesetzt.
	Netzstecker nicht an Steckdose angeschlossen.
Lärm während des Betriebs.	Wasser auf dem Topfboden oder auf dem Heizelement.
	Geräusche, die durch Leistungsanpassung, Expansion und Kontraktion oder aus dem Dampfauslass freigesetzten Dampf entstehen. Dies ist normal.
Schwierig, den Deckel zu schließen.	Reis in der Lücke um das Bedienfeld.

Wenden Sie sich in den folgenden Fällen an ein autorisiertes Dienstleistungszentrum oder einen ähnlich qualifizierten Spezialisten. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst!

- Das Gerät zeigt die Fehlercodes F1, F2, F3 oder F4 auf dem Display an.
- Versehentliches Auslaufen von Wasser oder Reis in das Gehäuse des Geräts (ohne Topf) während des Betriebs.
- Die Kontrollleuchten des Geräts erlöschen und das Gerät heizt nicht mehr, obwohl der Garvorgang noch nicht beendet wurde.
- Der Boden, die Seite oder der Rand des Topfes werden uneben und der Topf muss ausgetauscht werden.
- Netzkabel oder Netzstecker verformt, verfärbt oder beschädigt.
- Ein Teil des Netzkabels oder Netzsteckers ist heißer als gewöhnlich.

- Stromausfall, wenn das Netzkabel bewegt wird.
- Das Gerät wird ungewöhnlich heiß oder riecht streng.
- Ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen während des Betriebs.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.

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 transporticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

DESCRIPTION

This appliance is designed for preparing rice, porridge, soup and cake as well as steaming foodstuff.

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

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

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

SAFETY WARNINGS

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



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



Remove all packaging materials.



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



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



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



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



WARNING - HOT SURFACE! The surfaces are liable to get hot during use.



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



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Children shall not play with the appliance.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. 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.
8. **WARNING!** Avoid spillage on the connector.
9. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
10. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
11. The heating element surface is subject to residual heat after use.
12. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
13. Do not move the appliance while it is filled with ingredients, operating or hot.
14. Always use oven mitts to handle the hot appliance. Be aware that the appliance will stay hot for some time after operation.
15. Do not touch the steam outlet during and for some time after operation.
16. Never use accessories other than those provided with the appliance or recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
17. Keep a distance of at least 50 mm around the appliance to other objects to ensure sufficient ventilation.
18. Do not attempt to modify the appliance in any way.
19. Do not put metal foils or other materials in the appliance, as this will cause a risk of fire or short circuit.

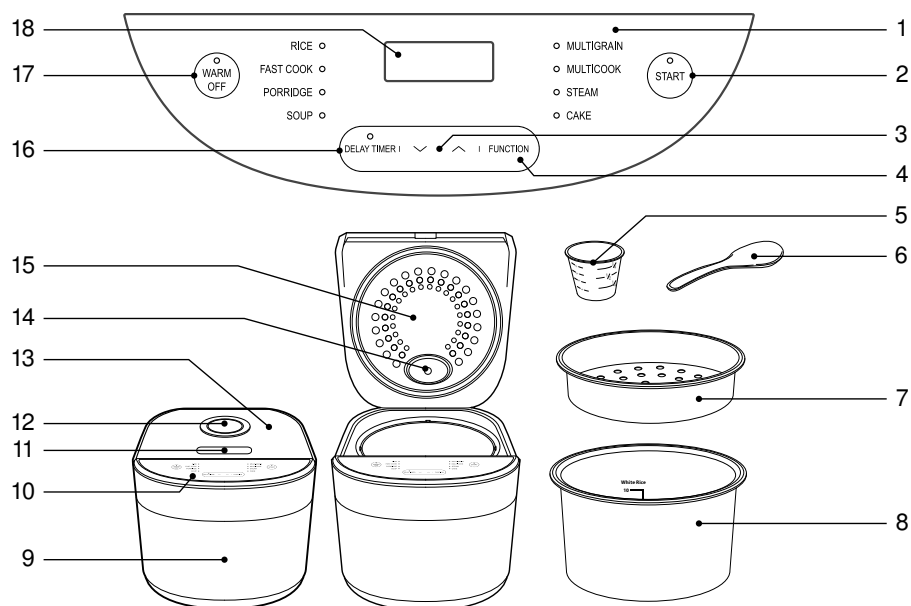
20. Do not cover the steam outlets with towels or other objects during operation.
21. Always connect the power cord to the appliance first, then connect the power plug to the electrical supply. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
22. The appliance is not intended to be used with a multisolet unit or an extension cable. The power plug of the appliance should have its own independent and properly grounded socket. Using adapters may cause overheating or fire.
23. Always place and operate the appliance on an even, stable, heat-resistant and dry surface.
24. Ensure the pot and the inside of the appliance are completely dry and clean before using the appliance.
25. Do not operate the appliance when the water exceeds the highest water level mark or when the water is below the lowest water level mark.
26. Never use hard or sharp-edged objects to work with the appliance or for cleaning. Use only the supplied rice spatula or other heat-resistant cooking utensils made of wood, rubber or plastic.
27. Do not use vinegar for cooking to avoid discolouration of the pot.
28. Never leave the appliance unattended when in use and do not operate without pot.
29. Do not use other things to substitute the original pot, or it will cause danger.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.

- Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
- Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Program indicators | 10. Control panel |
| 2. START button and indicator | 11. Unlock button |
| 3. Up and down buttons | 12. Steam outlet |
| 4. FUNCTION button | 13. Lid |
| 5. Measuring cup | 14. Bubble breaker |
| 6. Rice scoop | 15. Inner lid |
| 7. Steamer | 16. DELAY TIMER button and indicator |
| 8. Pot | 17. WARM/OFF button and WARM indicator |
| 9. Body of appliance | 18. Display |

OPERATION

OPERATING STEPS

For steaming

- Fill food into the included steamer.
- Place the pot on a flat surface. Fill water at least up to the "2" mark on the "White Rice" scale in the pot.
- Place the pot and then the steamer in the appliance.
- Continue with step 7 below.

For other cooking programs

- Measure the food with the provided measuring cup (approx. 180ml). Ensure not to overfill or under-fill the cup.
- If you prepare rice: Wash the rice until the water is clear. Do not do this in the pot, but in another container.
- Place the pot on a flat surface.
- Add the food into the pot.
- Add water into the pot according to the amount of measured food. For example, if you want to cook 4 measuring cups of rice, fill water up to the "4" mark on the "White Rice" scale in the pot.
- Place the pot inside the appliance. Ensure that the bubble breaker is properly installed in the lid.
- Close the lid.
- Insert the coupling of the power cord into the power connector on the appliance. Then insert the power cord into an outlet.
- Press the FUNCTION button to select the desired program. The indicator next to the selected program lights up.
- Press the START button to start the selected program. The Start indicator lights up.
- When selecting RICE, FAST COOK, MULTIGRAIN, a count down starts on the display 10 minutes before cooker is finished. When selecting MULTICOOK, a countdown starts on the display 15 minutes before cooking is finished. When selecting PORRIDGE and SOUP, the countdown starts directly when the START button is pressed. When selecting STEAM, the countdown starts when steam comes out.

12. When cooking is finished, an acoustic signal sounds. Afterwards, the appliance switches to Keep warm mode automatically. The WARM indicator lights up.

NOTE

Do not keep food in the appliance warm for more than 12 hours to avoid bad odours and food spoilage.

13. After use, press the WARM/OFF button to turn the appliance off. Disconnect the power plug from the power supply.

COOKING TABLE

Program	Amount of cups	Cooking time	Suitable water scale
RICE	2 - 10	36-55 minutes	White Rice
FAST COOK	2 - 10	30-50 minutes	White Rice
MULTIGRAIN	2 - 6	60-80 minutes	Multi-grain
MULTICOOK	2 - 10	60-80 minutes	White Rice
PORRIDGE	0.5 - 1.5	according to preference	Porridge
SOUP	2 - 10	according to preference	White Rice
STEAM	-	according to preference	White Rice

TIMER

You can preset a time (1 - 1.5 hours) after which the appliance should finish operation. It is not recommended to preset more than 13 hours (8 hours in summer) to prevent bad odours and food spoilage. The preset function cannot be used for program "CAKE". The timer only works if the set time is longer than the default cooking time of the selected program. Otherwise, operation will start directly.

1. Instead of pushing the START button after selecting the desired program, press the DELAY TIMER button. The timer indicator lights up.
2. Adjust the amount of hours with the up and down buttons.
3. Press the START button to start the timer.
4. When the cooking process is started, the Start indicator lights up. The remaining cooking time is counted down on the display.

NOTE

If you want to correct an error during setting or cancel the timer after setting it, press the WARM/ OFF button.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

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

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely. Remove foodstuff from the appliance afterwards, if necessary.
- Do not clean the appliance with steel wool, sharp tools, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it. Make sure that the electrical parts do not become wet or damp.
- Clean the body of the appliance and the control panel with a soft damp cloth and, if necessary, a little mild detergent. Wipe with a dry soft cloth.
- Clean the steam outlet and the inside of the appliance with a soft damp cloth only. Wipe with a dry soft cloth.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

WARNING

- In case of failures or malfunctions, always unplug the appliance immediately.
- Only perform the steps described in this instruction manual! All further inspection, maintenance and repair work must be performed by an authorized service center or a similarly qualified specialist.
- Should you require spare parts, always obtain them from an authorized seller. Do not use spare parts that are not recommended by the manufacturer!

Problem	Possible cause
Rice too hard after cooking.	Amount of rice and water measured incorrectly.
	Pot not placed evenly in appliance.
	Rice or water on outside of pot or on heating element.
	Lid was not closed during setting.
Rice halfcooked after cooking.	Rice on the edge of pot or sealing ring.
	Amount of rice and water measured incorrectly.
	Pot not placed evenly in appliance.
	Rice or water on outside of pot or on heating element.
	Lid was not closed during setting.
	Rice on the edge of pot or sealing ring.
Rice too soft after cooking.	WARM/OFF button was pressed during operation.
	Prolonged power shortage.
	Amount of rice and water measured incorrectly.
	Pot not placed evenly in appliance.
Rice becomes hard from keeping it warm.	Rice or water on outside of pot or on heating element.
	Rice not stirred after cooking.
	Pot not placed evenly in appliance.
	Rice or water on outside of pot or on heating element.
	Lid was not closed during setting.
Rice becomes smelly from keeping it warm.	Rice on the edge of pot or sealing ring.
	WARM/OFF button was pressed during operation.
	Prolonged power shortage.
	Rice was kept warm for more than 12 hours or amount of rice is very little.

Problem	Possible cause
Rice becomes smelly from keeping it warm.	Rice not stirred after cooking.
	Rice was kept warm for more than 12 hours or amount of rice is very little.
Rice changes color from keeping it warm.	Rice was not rinsed thoroughly.
	Pot not placed evenly in appliance.
	Rice or water on outside of pot or on heating element.
	Lid was not closed during setting.
	Rice on the edge of pot or sealing ring.
	WARM/OFF button was pressed during operation.
	Prolonged power shortage.
	Rice was kept warm for more than 12 hours or amount of rice is very little.
	Rice dish with various ingredients is kept warm.
Rice is kept warm with rice scoop inside the pot.	
Water splashes and escapes from the appliance.	Steam outlet, inside lid, sealing ring or heating element dirty.
	Amount of rice and water measured incorrectly.
	Rice was not rinsed thoroughly.
	Pot not placed evenly in appliance.
	Rice or water on outside of pot or on heating element.
	Rice on the edge of pot or sealing ring.
	Steam outlet, inside lid, sealing ring or heating element dirty.
Steam escapes from the rim.	Rice or water on outside of pot or on heating element.
	Lid was not closed during setting.
	Rice on the edge of pot or sealing ring.
	Steam outlet, inside lid, sealing ring or heating element dirty.

Problem	Possible cause
Appliance starts operation immediately although timer was set.	Preset time is less than necessary cooking time.
Appliance finishes operation later than set with timer.	Operation can take approx. 10 minutes longer when amount of rice is big or initial water temperature was low.
START and OFF function not working.	Pot not placed into appliance.
	Power plug not connected to electrical outlet.
Noise during operation.	Water on bottom of pot or on heating element.
	Noise produced by power adjustment, expansion and contraction or steam released from the steam outlet. It is normal.
Difficult to close the lid.	Rice in the gap around the control panel.

In the following instances, contact an authorized service center or a similarly qualified specialist. Do not repair the appliance yourself!

- The appliance shows error codes F1, F2, F3 or F4 on the display.
- Accidental spilling of water or rice into the body of the appliance (without pot) during operation.
- Appliance's indicators turn off and the appliance is not heating anymore, although cooking process was not finished yet.
- The bottom, side or top edge of the pot become uneven and the pot needs to be replaced.
- Power cord or power plug deformed, discolored or damaged.
- Part of the power cord or power plug is hotter than usual.
- Power failure when power cord is moved.
- Appliance becomes abnormally hot or smelly.
- Abnormal noise or vibration during operation.

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact GASTROBACK® Customer Care Center by phone: +49 (0) 4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

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

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:

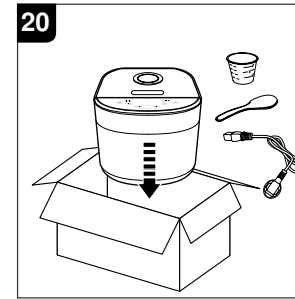
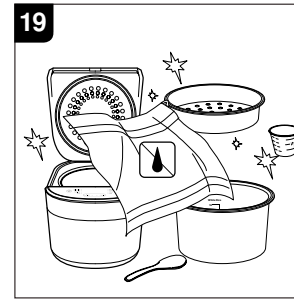
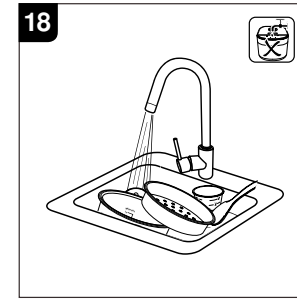
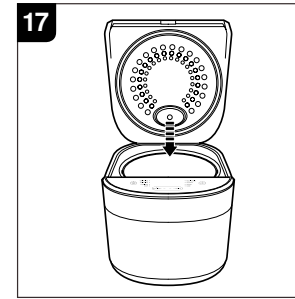
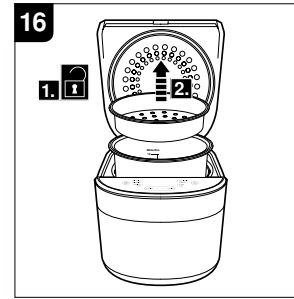
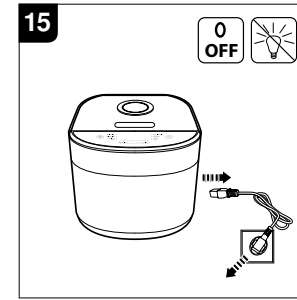
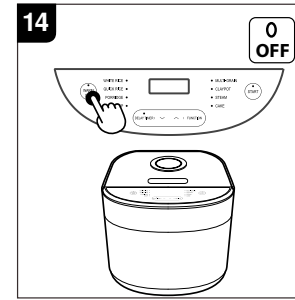
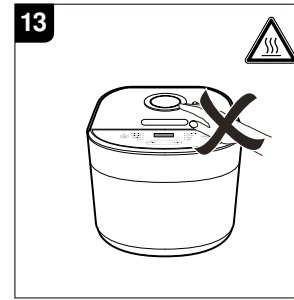
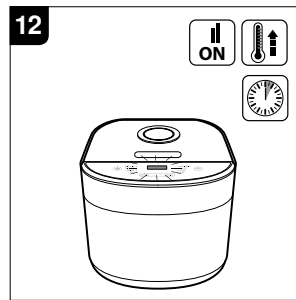
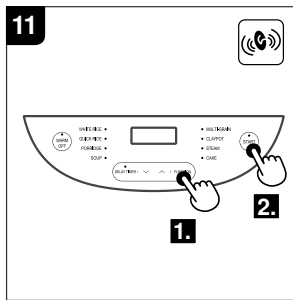
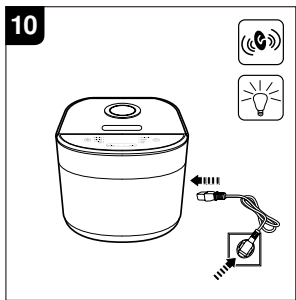
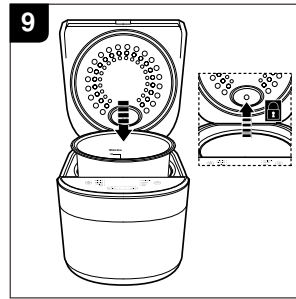
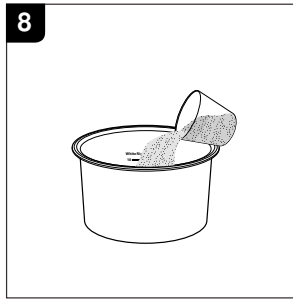
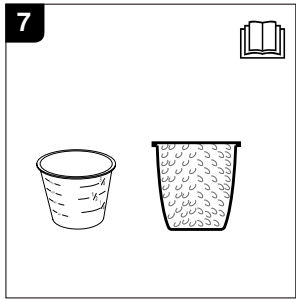
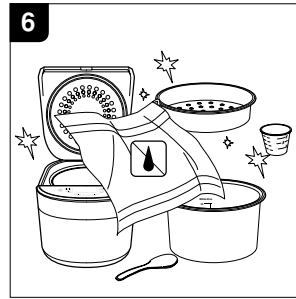
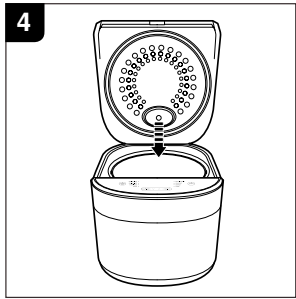
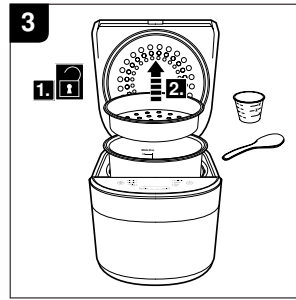
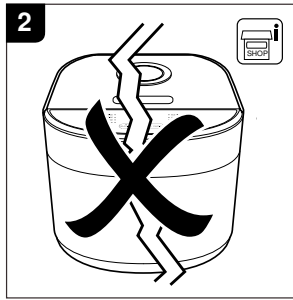
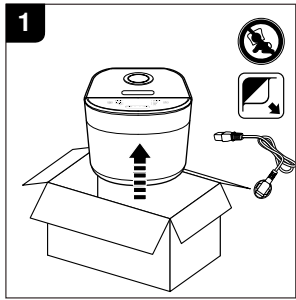
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

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®



220 - 240
V ~

50 - 60
Hz

790
W

IPX0

max.
5.0 L



GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20230412



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/