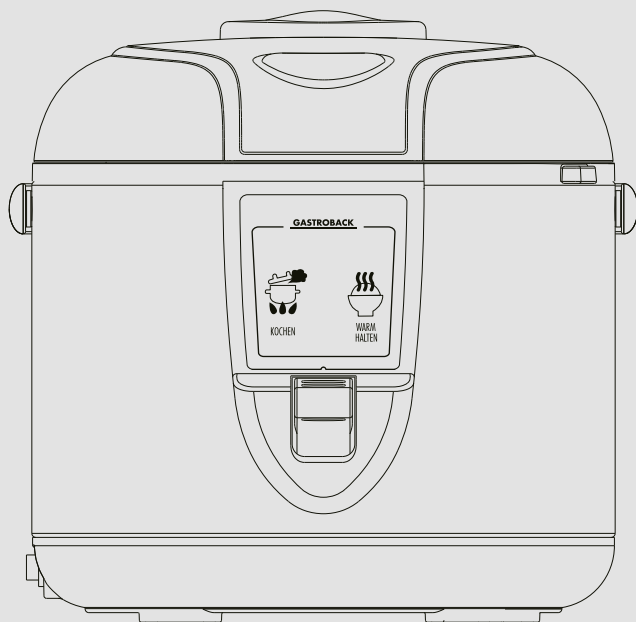


GASTROBACK®

REISKOCHER | RICE COOKER



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

GB **INSTRUCTION MANUAL**

DESIGN REISKOCHER PREMIUM EDITION 3 L

DESIGN RICE COOKER PREMIUM EDITION 3 L

Art.-Nr. 42507_S Item No. 42507_S



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: 04165 – 22 25 0

E-Mail: info@gastroback.de

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: +49 (0) 4165 – 22 25 0

E-Mail: info@gastroback.de





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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise	6
Elektrische Sicherheit.....	10
Das Gerät.....	11
Vor der ersten Inbetriebnahme	12
Montage	12
Betrieb	12
Bedienungsschritte	12
Reis kochen.....	12
Warmhaltefunktion.....	14
Tipps zur Reiszubereitung	15
Haferbrei kochen	16
Gemüse, Meeresfrüchte, Fischfilets dünsten	17
Nach dem Gebrauch	18
Reinigung	18
Kondensatabscheider	19
Lagerung	19
Umweltschutz.....	20
Entsorgungshinweise	20
Information und Service	20
Gewährleistung/Garantie.....	21

TABLE OF CONTENTS

Description.....	22
Safety warnings	22
Electrical safety.....	25
The Appliance	26
Before using for the first time	27
Installation.....	27
Operation.....	27
Operating steps.....	27
Cooking Rice	27
Keep Warm Function	29
Tips for Cooking Rice	30
Cooking Porridge	30
Steaming Vegetables, Seafood, Fish Fillets	31
After use	32
Cleaning.....	32
Steam Outlet.....	33
Storage.....	33
Environmental Protection	34
Notes for disposal.....	34
Information and service	34
Warranty.....	35

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist geeignet zum Zubereiten von Reis, Suppen, Eintöpfen, Porridge sowie zum Dämpfen von Gemüse.

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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



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



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



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



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile 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. VOR DER VERWENDUNG ALLE INFORMATIONEN LESEN.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
3. 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.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

5. 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.
6. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
7. 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.
8. 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.
9. Warnung! Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
10. Für Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
11. Warnung! Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
12. Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.
13. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
14. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Zutaten gefüllt, in Betrieb oder heiß ist.
15. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen

Gerät hantieren. Beachten Sie, dass das Gerät nach dem Betrieb noch einige Zeit heiß bleibt.

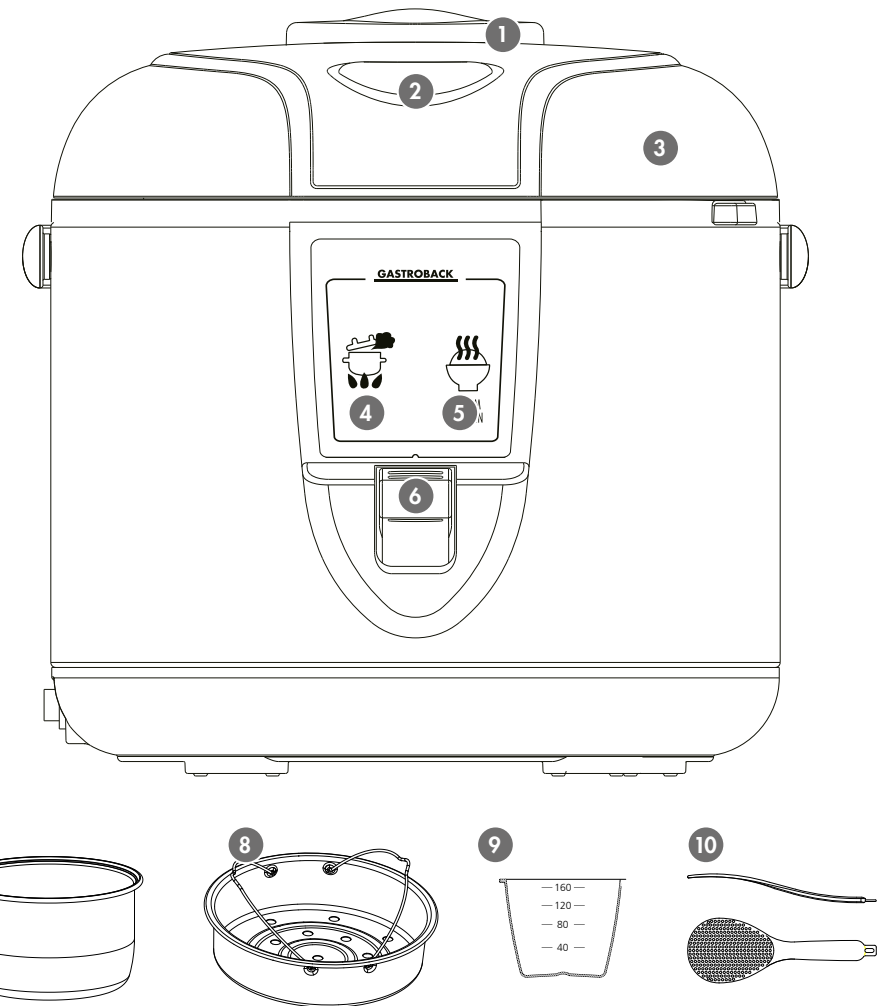
16. Berühren während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Betrieb nicht den Dampfauslass.
17. Verwenden Sie niemals Zubehörteile außer denen, welche mit dem Gerät geliefert wurden oder vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
18. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50mm um das Gerät zu anderen Objekten ein, um ausreichende Belüftung zu garantieren.
19. Nehmen Sie keinerlei Veränderungen an dem Gerät vor.
20. Legen Sie keine Metallfolien oder andere Materialien in das Gerät, da dies zu Brandgefahr oder Kurzschluss führen kann.
21. Decken Sie die Dampfauslässe während des Betriebs nicht mit Handtüchern oder anderen Gegenständen ab.
22. 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.
23. 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.
24. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
25. Stellen Sie sicher, dass der Topf und das Innere des Geräts vollständig trocken und sauber sind, bevor Sie das Gerät verwenden.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Wasser die höchste Wasserstandsmarke überschreitet oder wenn das Wasser unter der niedrigsten Wasserstandsmarke steht.

27. 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.
28. Verwenden Sie keinen Essig zum Kochen, um eine Verfärbung des Topfes zu vermeiden.
29. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt und betreiben Sie es nicht ohne Topf.
30. 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 Kondensatabscheider
- 2 Öffnungstaste
- 3 Deckel

- 4 Kontrollleuchte Kochen
- 5 Kontrollleuchte Warmhalten
- 6 EIN/Aus-Schalter

ZUBEHÖR

- 7 TOPFEINSATZ
- 8 DÜNSTEINSATZ

- 9 MESSBECHER
- 10 REISLÖFFEL

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
3. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

MONTAGE

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und trockene Oberfläche.

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.

BETRIEB

BEDIENUNGSSCHRITTE

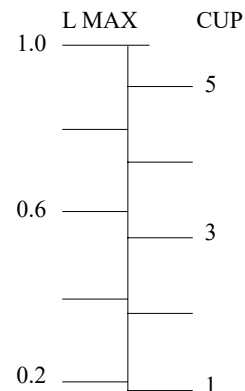
Reis kochen

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 30cm Platz.

⚠ WARNUNG – Niemals Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel direkt in die Heizwanne gießen oder schütten. Halten Sie die Heizwanne und besonders die Aluminiumflächen der Heizplatte und des Temperatursensors (am Boden der Heizwanne) immer sauber und trocken. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten und anhaftende Reiskörner ab und trocknen 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 Füllstandsmarkierung 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. 180ml/135g) 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.
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 3 Messbecher Reis füllen Sie den Topfeinsatz bis zur Füllstandsmarkierung Cup 3 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 Heizplatte auch bei ausgeschaltetem Gerät heiß sein kann, wenn das Gerät kurz zuvor an die Stromversorgung angeschlossen war.

7. Entfernen Sie eventuell anhaftende Reiskörnchen 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 schwarzen Kunststoffsockel rechts hinten am Gerät.

HINWEIS

Sobald Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, den Kippschalter auf der linken Seite des Sockels auf "I" stellen. Die Kontrollleuchte der Warmhaltefunktion leuchtet 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 Vorderseite 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 erlischt. 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

Aufgrund der Funktionsweise des Reiskochers kann es bei einigen Reissorten zu einer leichten Bräunung des Reises am Boden des Topfeinsatzes 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

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 einweichen
Geschälter Reis	Etwas ¼ unter die Füllstandsmarke füllen; nicht einweichen
Parboiled-Reis	Nach der Füllstandsmarke; nicht einweichen

- * 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 einweichen 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 der Mitte des Topfeinsatzes an.
- Lassen Sie niemals das Kochbesteck im Reis liegen. Andernfalls könnte der Geschmack beeinträchtigt werden.

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 einweichen.
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.

GEMÜSE, MEERESFRÜCHTE, FISCHFILETS DÜNSTEN

Mit dem mitgelieferten Dünsteinsatz können Sie Gemüsebeilagen, Meeresfrüchte und Fischfilets dünsten. Die Garzeiten 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 Gargut 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 Gargut geschmacklich beeinträchtigen.

3. Setzen Sie den Dünsteinsatz über den Topfeinsatz und verteilen Sie das Gargut auf dem Dünsteinsatz.

HINWEIS

Füllen Sie nicht zu viel ein. Das Gargut 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 auch hervorragend, um Suppen/Eintöpfe warm zu halten.

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.
- 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.
- Nehmen Sie den Abscheiderdeckel ab und trocknen Sie die Innenseite des Kondensatabscheiders (siehe: »Kondensatabscheider«).
- Nehmen Sie den Topfeinsatz aus dem Gerät.
- Spülen Sie folgende Bauteile und Zubehörteile in warmer Spülmittellösung: Abscheiderdeckel, Löffel und Messbecher. Topf- und Dünsteinsatz sind spülmaschinengeeignet. Zum längeren Erhalt der Antihafbeschichtung des Topfes empfehlen wir jedoch Handwäsche.
- 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.
- Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Schwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an; Schwamm oder Tuch dürfen beim Drücken nicht tropfen. Wischen Sie damit das Gerät außen ab. Wischen Sie auch die Heizwanne innen aus.
- Reinigen Sie die Aluminiumflächen von Heizplatte und Temperatursensor im Boden der Heizwanne besonders sorgfältig. Hartnäckige Verkrustungen können Sie vorsichtig mit feinem Schmirgelpapier (320er Körnung) von den Aluminiumflächen beseitigen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass Sie die Beschichtungen an den Seitenflächen der Heizwanne nicht beschädigen.
- Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser leicht an und wischen Sie damit nach.
- 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.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

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.

4. 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!

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. Entsorgungshinweise

UMWELTSCHUTZ

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

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus-Zustand	0,0W	N/A	N/A

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

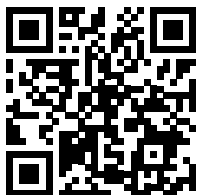
Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

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.

<https://www.gastroback.de/Kundenservice>



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

DESCRIPTION

This appliance is only intended for mincing meat, fish, soft vegetables, herbs, shaping kebbe, stuffing sausages and shaping cookie dough.

The appliance is intended for private and semi professional use in small restaurants, hotels, bars and cafés.

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 50mm 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

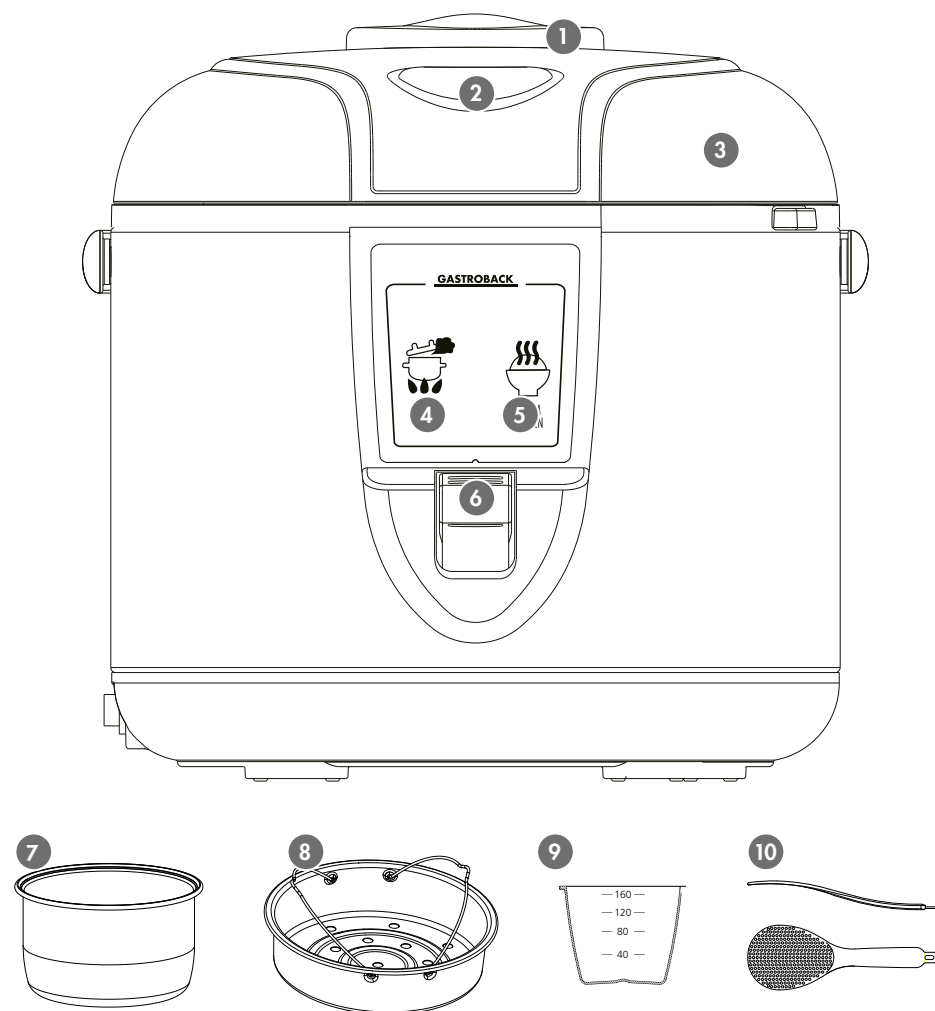
for cleaning. Use only the supplied rice spatula or other heat-resistant cooking utensils made of wood, rubber or plastic.

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

THE APPLIANCE



- 1 STEAM OUTLET
- 2 OPEN BUTTON
- 3 LID

ACCESSORIES

- 7 INNER POT
- 8 STEAMER INSERT

- 4 COOKING INDICATOR
- 5 KEEP WARM INDICATOR
- 6 ON/OFF-SWITCH

- 9 MEASURINGCUP
- 10 RICE SPOON

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove the appliance from the box and make sure that all components and accessories are present and undamaged.
2. Clean all parts of the appliance as described in the chapter 'After use'. Allow all parts to dry thoroughly.
3. The appliance is now ready for use.

INSTALLATION

Place the appliance on a flat, stable and dry surface.

1. Check that the seal in the separator cover is correctly inserted. See: 'Condensate separator'.

⚠ ATTENTION – Do not use force when opening the appliance! The appliance lid opens very easily with the opening button.

OPERATION

OPERATING STEPS

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 at least 30 cm of space on all sides of the appliance.

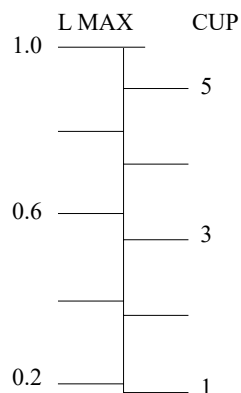
⚠ WARNING – Never give fluids or foods directly into the heating tank. Keep the heating tank and especially the aluminium surfaces of the heating plate and the temperature sensor (at the bottom of the heating tank) clean and dry. Wipe spilled liquids and adhering grains and then dry the heating tank 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 lid is properly installed. (See: 'Steam Outlet').
3. Measure the rice using the provided measuring cup. 1 serving (about 180ml/135g) is a filled-to-the-brim measuring cup.
4. Wash the rice: Fill the rice in a kitchen strainer and swivel the strainer under running water.

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

NOTE

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



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

Example:

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

⚠ WARNING – Make sure that no foreign objects (e.g., rice grains) are in 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 thoroughly outside. Also make sure that the top edge of the inner pot and 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 in the black plastic base on the right rear of the appliance.

NOTE

Once you connect the appliance to the power outlet, set the toggle switch on the left side of the base to "I". The indicator light for the warm function turns on and the heating of the appliance begins to operate. Always connect the appliance only shortly before turning on the power.

10. Turn the appliance on by pressing the on/off switch at the front of the appliance down until it clicks into place. The indicator light for the cooking function will light up (See: ›Knowing Your appliance‹). 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 with an oven glove or clean towel, if necessary. After 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 open button on the front control cover and gently open the lid. Be careful not to scald yourself with the escaping steam.

NOTE

Based on 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 with an oven glove or clean towel, if necessary.

12. If you want to keep the rice warm in the appliance, then as soon as possible after cooking (indicator light of cooking function goes out) 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 with a clean cloth, if necessary. 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 will be too soft and sticky.

Approximate Cooking Times for Rice

Amount*	1 cup 180 ml	2 cups 360 ml	3 cups 540 ml	4 cups 720 ml	5 cups 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

TIPS FOR COOKING RICE

Always wash the rice 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 cleaned when the draining water runs clear and not milky.

The amount of water required depends on the type of rice used. The information in the table below are approximate:

Rice Type*	Amount of water relative to the level mark in the inner pot
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; ask the dealer if necessary.

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

COOKING PORRIDGE

You can also prepare English style porridge with the automatic rice cooker. For this, you need to work with the lid open. You must stir the porridge regularly during cooking.

NOTE

Instead of pure oatmeal, you can use a 1:1 mixture of oatmeal and rice flakes.

⚠ WARNING – Do not place any ingredients into the appliance 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. Then let the oatmeal drain.
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 regularly during cooking. 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.

STEAMING VEGETABLES, SEAFOOD, FISH FILLETS

With the included inner steamer you can steam vegetables, seafood, fish fillets. However, the cooking times for the food can be very different. Follow the instructions in your recipe. Turn the appliance off by hand after the cooking time has elapsed. For this, 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 water into the inner pot up to the level mark Cup 1.

NOTE

If the cooking times match, then you can also cook the food 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 other's taste.

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

NOTE

Do not overfill. The food 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 food is cooked, turn off the power and unplug the power cord. Serve immediately.
7. The appliance is also ideal to keep warm soups/stews.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

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

- Unplug the appliance before cleaning and allow it to cool down completely. If necessary, remove food from the appliance afterwards.
- Check the power cord: The plug contacts on the plug must always be clean, bare and dry; the insulation must not be brittle or damaged at any point. Replace the cable if it is damaged. Store the power cable in a clean, dry place.
- Remove the separator cover and dry the inside of the condensate separator (see: 'Condensate separator').
- Remove the pan insert from the appliance.
- Rinse the following components and accessories in a warm detergent solution: separator lid, spoon and measuring cup. The pan and steamer insert are dishwasher-safe. However, we recommend hand washing to preserve the non-stick coating of the pot for longer.
- Do not clean the appliance with steel wool, sharp objects, strong chemicals, alkaline or abrasive cleaning agents, as these can damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it. Make sure that the electrical parts of the appliance do not get wet or damp.
- Moisten a clean cloth or soft sponge with a little warm detergent solution; the sponge or cloth must not drip when pressed. Use it to wipe the outside of the appliance. Also wipe the inside of the heating tray.
- Clean the aluminium surfaces of the heating plate and temperature.

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 power outlet and let the appliance cool down before opening the steam outlet.

⚠ ATTENTION – A seal is inserted in the lid of the steam outlet. Never scratch or poke with pointed or sharp objects under the edge of the steam outlet lid. Be careful not to damage the seal.

To open and close the steam outlet lid:

1. With appliance lid closed, grasp into the recess at the steam outlet with the index finger. Then gently turn the lid of the steam outlet a little bit counterclockwise with the other hand, 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 the inner sides of the steam outlet after operation of the appliance. The lid of the steam outlet can be cleaned in warm soapy water with a soft cloth and then dried. Set the lid back on the steam outlet.

NOTE

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

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 steam outlet lid!

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.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

Mode	Power consumption (watt)	Period (minutes)	Power Management function
Off Mode	0.0W	N/A	N/A

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 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.
<https://www.gastroback.de/en/custom>



Please note our applicable instructions for repair processing and returns

WARRANTY

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

NOTE

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.
Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

220 - 240
V ~

50/60
Hz

410-468
W

IPX0

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

20250604



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/