

# GASTROBACK®

REISKOCHER | RICE COOKER



**DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**GB** **INSTRUCTION MANUAL**

**REISKOCHER RICECONTROL LOW CARB & STEAM 3L**  
**RICE COOKER RICECONTROL LOW CARB & STEAM 3L**

**Art.-Nr. 42519    Item No. 42519**



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



[www.gastroback.de/en/](http://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](mailto: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](mailto: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!

## INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	8
Sicherheitshinweise.....	8
Elektrische Sicherheit.....	12
Das Gerät.....	13
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	14
Montage .....	14
Betrieb .....	14
Bedienungsschritte .....	14
Reis kochen.....	14
Warmhaltefunktion.....	17
Ungefähre Kochzeiten .....	17
Bedienung - Tasten und Drehknöpfe .....	18
Menu (Auswahl Reis-Kochprogramme) .....	18
Warmhalten / Zurückkehren (Keep Warm / Cancel) .....	18
Delay Timer (Verzögerungstimer).....	19
Dampfgaren (Dampfgarprogramm) .....	19
Start / Stopp Knopf [Drehknopf].....	20
Abbrechen eines Programmes.....	20
Standby- oder Einstellungsmodus .....	20
Abschaltmodus.....	21
Hinweise zu Unpeeled Rice und Persian Rice .....	21
Tipps zur Reiszubereitung .....	21

Nach dem Gebrauch .....	22
Reinigung .....	22
Kondensatabscheider .....	23
Lagerung .....	23
Umweltschutz.....	24
Entsorgungshinweise .....	24
Information und Service .....	24
Gewährleistung/Garantie.....	25
Rezepte .....	42
Persischer Reis .....	42
Sushi Reis .....	43
Milchreis .....	44
Risotto.....	45
Kohlenhydrate reduzierter Reis (Low Carb).....	46
Haferbrei.....	47



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

## TABLE OF CONTENTS

Description .....	26
Safety warnings .....	26
Electrical safety.....	29
The Appliance .....	30
Before using for the first time .....	31
Installation.....	31
Operation .....	31
Operating steps.....	31
Cooking Rice .....	31
Keep Warm Function .....	33
Approximate Cooking Times.....	34
Operation - Buttons and knobs .....	35
Menu (select rice cooking programs).....	35
Keep warm / return (Keep Warm / Cancel) .....	35
Delay Timer.....	35
Steam (Steam cooking program) .....	35
Start/Stop button [rotary knob] .....	37
Canceling a program .....	37
Standby or settings mode.....	37
Switch-off mode .....	37
Notes on Unpeeled Rice and Persian Rice .....	37
Tips for Cooking Rice .....	37

After use .....	38
Cleaning.....	38
Steam Outlet.....	39
Storage.....	40
Environmental Protection .....	40
Notes for disposal .....	40
Information and service .....	40
Warranty .....	41
Recipe.....	42
Persian Rice .....	42
Sushi Rice.....	43
Rice pudding (Milk Rice) .....	44
Risotto.....	45
Low-carb rice .....	46
Porridge .....	47

## BESCHREIBUNG

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

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.

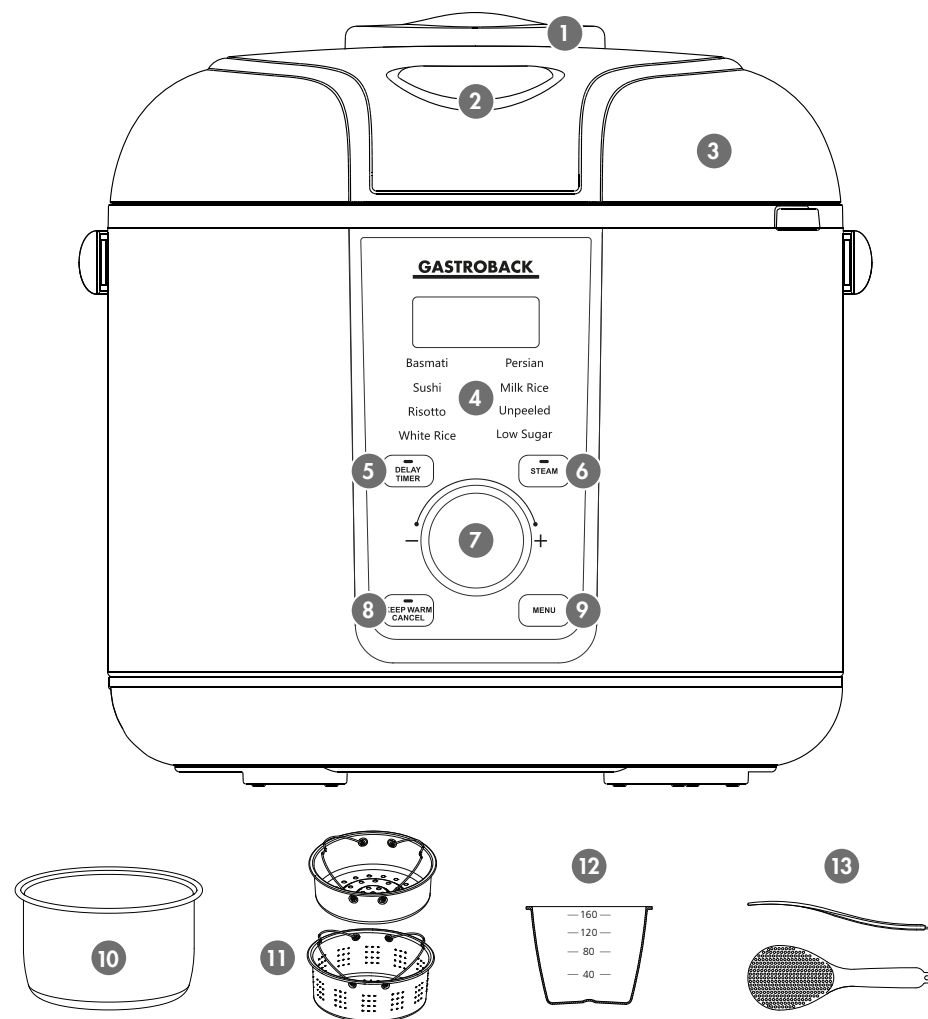
16. Berühren während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Betrieb nicht den Dampfauslass.
17. Verwenden Sie niemals Zubehörteile außer denen, welche mit dem Gerät geliefert wurden oder vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und 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 - Automatische Programmanzeige  
5 - Verzögerungstimer  
6 - Dampfgarprogramm

7 - Start/Stop Knopf  
8 - Warmhalteanzeige  
9 - Menu (Programmauswahl)

## ZUBEHÖR

10 - Garbehälter  
11 - Dampfgareinsatz flach und hoch

12 - Messbecher  
13 - 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

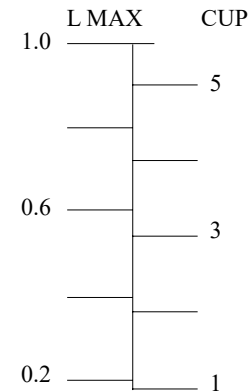
#### Reis kochen

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 Füllstandsmark 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/150g) 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 Füllstandsmark 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.

10. Schalten Sie das Gerät ein.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung leuchten alle Menü-LEDs einmal vollständig auf, die 4-stellige Anzeige zeigt --:– an und wechselt in den Standby-Modus. Drücken Sie im Standby-Modus die Menütaste, um den Auswahlmodus zu aktivieren (Standardanzeige: Basmati). Drehen Sie den Drehknopf, um die 8 voreingestellten Automatikprogramme durchzugehen: Basmati, Persisch (Persian), Sushi, Milchreis (Milk Rice), Risotto, Vollkornreis (Unpeeled), Weißer Reis (White Rice), Low Carb (Low Sugar).

Durch Drücken des START/STOPP Knopfes bestätigen Sie das ausgewählte Programm und der Kochprozess startet. Währenddessen zeigt das Display eine laufende Lichtanimation an, die den Betriebsstatus anzeigt.

Vor Ende des Kochvorganges wird die Restzeit in Minutes angezeigt. Wenn der Reis fertig gegart ist, ertönen 5 Signaltöne. Der Reiskocher schaltet automatisch in den Warmhaltemodus – die Programmanzeige erlischt, während die Warmhalteanzeige aufleuchtet und einen 24-Stunden-Timer startet. Nach Beendigung kehrt der Reiskocher in den Standby-Modus.

Sollten Sie das Programm abbrechen wollen, bitte den START/STOPP-Knopf ca. 2 Sekunden gedrückt halten.

**⚠️ 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 (nachdem der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus gewechselt ist) 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. Das Gerät bleibt im Warmhaltemodus und zeigt die bisherige Warmhaltezeit an.

Möchten Sie das Warmhalten stoppen, drücken Sie bitte 2 Sekunden lang die Start/Stopp Taste.

## HINWEIS

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

## Ungefähre Kochzeiten

REISSORTE	MIN. MENGE MESSBECHER	KOCHDAUER	MAX. MENGE MESSBECHER	KOCHDAUER	PROGRAMM
Basmatireis	1	30 Minuten	5	41 Minuten	Basmati
Persischer Reis	1	62 Minuten	5	71 Minuten	Persian
Sushireis	1	25 Minuten	5	33 Minuten	Sushi
Milchreis	1	45 Minuten	2	51 Minuten	Milk Rice
Risotto	1	40 Minuten	2	40 Minuten	Risotto
Vollkornreis	1	63 Minuten	5	67 Minuten	Unpeeled
Weißer Reis	1	27 Minuten	5	37 Minuten	White Rice

REISSORTE	MIN. MENGE MESSBECHER	KOCHDAUER	MAX. MENGE MESSBECHER	KOCHDAUER	PROGRAMM
Low Carb Reis	1	39 Minuten	2	41 Minuten	Low Sugar
Porridge	1	8 Minuten	2	12 Minuten	Milk Rice
Linsen leicht bissfest	1	ca. 22 Minuten	2	ca. 35 Minuten	Steam
Weiß Riesenbohnen	–	–	2	1 Stunde + 40 Minuten warmhalten	Steam (ohne Dampfgareinsatz)

Mengen bezogen auf den mitgelieferten Messbecher.

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

## BEDIENUNG - TASTEN UND DREHKNÖPFE

### Menu (Auswahl Reis-Kochprogramme)

Drücken Sie im Standby-Modus die Menütaste, um den Auswahlmodus zu aktivieren (Standardanzeige: Basmati). Drehen Sie den Start/Stopp Knopf, um einen der 8 voreingestellten Kochprogramme auszuwählen: Basmati, Persian (Persisch), Sushi, Milk Rice (Milchreis), Risotto, Unpeeled (Vollkorn), White Reis (weißer Reis), Low Carb (kohlenhydratreduziert).

Nach Auswahl eines Kochprogramms zeigt das Digitaldisplay „[ ]“ an, wobei die entsprechende Anzeige dauerhaft leuchtet. Drücken Sie den Start/Stopp Knopf, um den Kochvorgang zu starten. Währenddessen zeigt das Display eine laufende Lichtanimation an, die den Betriebsstatus anzeigt.

Nach Abschluss des Vorgangs schaltet das System automatisch in den Warmhaltemodus – die Programmanzeige erlischt, während die Warmhalteanzeige aufleuchtet und einen 24-Stunden-Aufwärtzähler startet. Nach Ablauf kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

### Warmhalten / Zurückkehren (Keep Warm / Cancel)

Drücken Sie im Standby-Modus diese Taste, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren – die Keep Warm-Anzeige leuchtet auf und der Warmhaltemodus wird gestartet (maximale Dauer: 24 Stunden).

Wurde ein falsches Programm (Delay Timer, Steam, Menu) ausgewählt, bitte die Keep Warm/ Cancel Taste drücken, um in den Standby Modus zurückzukehren.

Dank diesem Programm eignet sich der Reiskocher auch hervorragend zum Warmhalten von Suppen und Eintöpfen.

## Delay Timer (Verzögerungstimer)

Drücken Sie diese Taste im Standby-Modus, um die zeitverzögerte Zubereitung zu aktivieren (Standard: 1 Stunde).

Stellen Sie die Zeit mit dem Drehknopf ein (1 Stunde bis max. 24 Stunden, einstellbar in 30 Minutes Schritten).

Drücken Sie dann die Menu Taste und wählen das entsprechende Kochprogramm aus.

### HINWEIS

Die Programme „Milchreis“ und „Risotto“ unterstützen die verzögerte Zubereitung nicht.

Durch Drücken des Start/Stopp Knopfes beginnt der Garvorgang automatisch, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

## Dampfgaren (Dampfgarprogramm)

Mit den mitgelieferten flachen und tiefen Dampfgareinsätzen können Sie Gemüse, Meeresfrüchte, Fleisch und Fischfilets dämpfen. Die Garzeiten für die Lebensmittel können jedoch sehr unterschiedlich sein. Befolgen Sie die Anweisungen in Ihrem Rezept. Schalten Sie das Gerät nach Ablauf der Garzeit aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Innere des Heizbehälters und die Außenseite des Garbehälters sauber und trocken sind. Setzen Sie dann den Garbehälter in das Gerät ein.
2. Füllen Sie Wasser bis zur Füllstandmarkierung Cup 1 in den Garbehälter.

### HINWEIS

Wenn die Garzeiten übereinstimmen, können Sie die Lebensmittel auch zusammen mit dem Reis garen. In diesem Fall sollte das Gerät jedoch nur bis zur Füllstandmarkierung Cup 4 befüllt werden. Außerdem könnten sich Reis und Gemüse gegenseitig im Geschmack beeinflussen.

3. Setzen Sie den Dünsteinsatz auf den Garbehälter und verteilen Sie die Lebensmittel im Dünsteinsatz.
4. Schließen Sie den Deckel, schließen Sie das Netzkabel an das Gerät und dann an die Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät ein, drücken Sie die Taste „Steam“ (Dampf); diese blinkt entsprechend. Stellen Sie die erforderliche Garzeit ein.

Die Digitalanzeige zeigt standardmäßig „0:15“ an (Dampfgarzeit von 15 Minutes). Durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn wird die Zeit in 1-Minutes-Schritten verkürzt, durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Zeit in 1-Minutes-Schritten verlängert. Die maximale Einstellung beträgt 60 Minutes.

Die Kontrollleuchte „Steam“ blinkt. Drücken Sie den Start-/Stopp Knopf, um das Dampfgarprogramm zu starten. Während des Betriebs zeigt das Display eine laufende Lichtanimation an.

Mehrere Pieptöne zeigen an, dass das Essen fertig ist. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Die Menüanzeige erlischt und die Warmhalteanzeige leuchtet auf. Der Warmhaltemodus dauert 24 Stunden. Die verstrichene Warmhaltezeit wird im Display angezeigt. Halten Sie den Start-/Stopp Knopf 2 Sekunden lang gedrückt, um den Warmhaltemodus zu beenden.

Im Dampfgarprogramm können Sie einen verzögerten Start von bis zu 24 Stunden einstellen. Stellen Sie dazu zunächst die gewünschte Startzeit ein und wählen Sie dann das Dampfgarprogramm („Dampf“).

**⚠ ACHTUNG** – Der Aufheizvorgang beginnt 10 Minutes früher (angezeigt durch eine laufende Lichtanimation). Sowohl der Countdown als auch die Nachgarphase zeigen die verbleibende Zeit im Countdown-Format an.

Es können bis zu 1 kg Kartoffeln (geviertelt, Garzeit ca. 35 Minutes), Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Fisch, Fleisch usw. gedämpft werden. Je nach Menge können Sie den flachen oder den tiefen Dämpfeinsatz verwenden.

Suppen und Hülsenfrüchte wie Linsen (bitte die in der Packungsanweisung angegebene Wassermenge verwenden) können mit dem Dampfgarprogramm („Dampf“) zubereitet werden.

### Start / Stopp Knopf [Drehknopf]

Nachdem Sie ein Programm (Delay Timer, Steam, Keep Warm, Menu) ausgewählt haben, drehen Sie den Knopf, um das Programm anzupassen: im Uhrzeigersinn, um die Auswahl zu erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn, um die Auswahl zu verringern. Genauso können auch alle Reis-Kochprogramme ausgewählt werden.

Im verzögerten Kochmodus stellen Sie den Verzögerungstimer (Delay Timer) ein (1–24 Stunden, in 30-Minutes Schritten).

Im Dampfmodus (während die Anzeige blinkt) stellen Sie die Dauer ein (1–60 Minutes).

Nach Auswahl eines Menüs drücken Sie kurz auf den Knopf, um es zu starten (wenn keine Auswahl getroffen wird, wird standardmäßig Menü 1 verwendet).

### Abbrechen eines Programmes

Drücken Sie den Start-/Stopp Knopf 2 Sekunden lang, um den voreingestellten Vorgang abubrechen. Der Reiskocher kehrt in den Standby-Modus zurück.

### Standby- oder Einstellungsmodus

Ohne Bedienung schaltet der Reiskocher nach 30 Sekunden aus, das Display erlischt.

### Abschaltmodus

Um den Abschaltmodus zu deaktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen den Start-/ Stopp Knopf. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

### Hinweise zu Unpeeled Rice und Persian Rice

Das Programm „Unpeeled Rice“ ist für Vollkorn- oder Naturreis vorgesehen und kann entsprechend dem Naturreisprogramm angepasst werden.

Mit Ausnahme des Menüs „Milchreis“ Wasser entsprechend der Skalenmarkierung im Garbehälter hinzufügen.

Der persische Reis („Persian Rice“) zeichnet sich durch eine knusprige, goldene Bodenkruste (Tahdiq) aus. Er wird typischerweise aus langkörnigem Basmatireis zubereitet und wird oft mit Gewürzen wie Safran verfeinert, was ihm ein unverwechselbares Aroma gibt.

### TIPPS ZUR REISZUBEREITUNG

- Waschen Sie den Reis immer kurz vor dem Kochen. Dadurch lässt sich ein eventuell auf tretender 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.

## 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. Garbehälter und Dampfgarseinsätze 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 (Minutes)	Stromsparfunktion
Aus-Zustand	0,196W	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

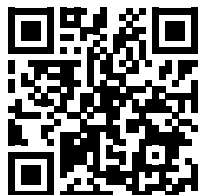
Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

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

E-Mail: [info@gastroback.de](mailto: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 suitable for preparing rice, legumes, soups, stews, porridge and for steaming vegetables, meat and fish.

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

The appliance is only intended for indoor use. Only use the appliance as described in these instructions. Any other use may result in damage to property or personal injury.

No liability is accepted for damage caused by improper use or failure to follow these instructions for use.

## 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

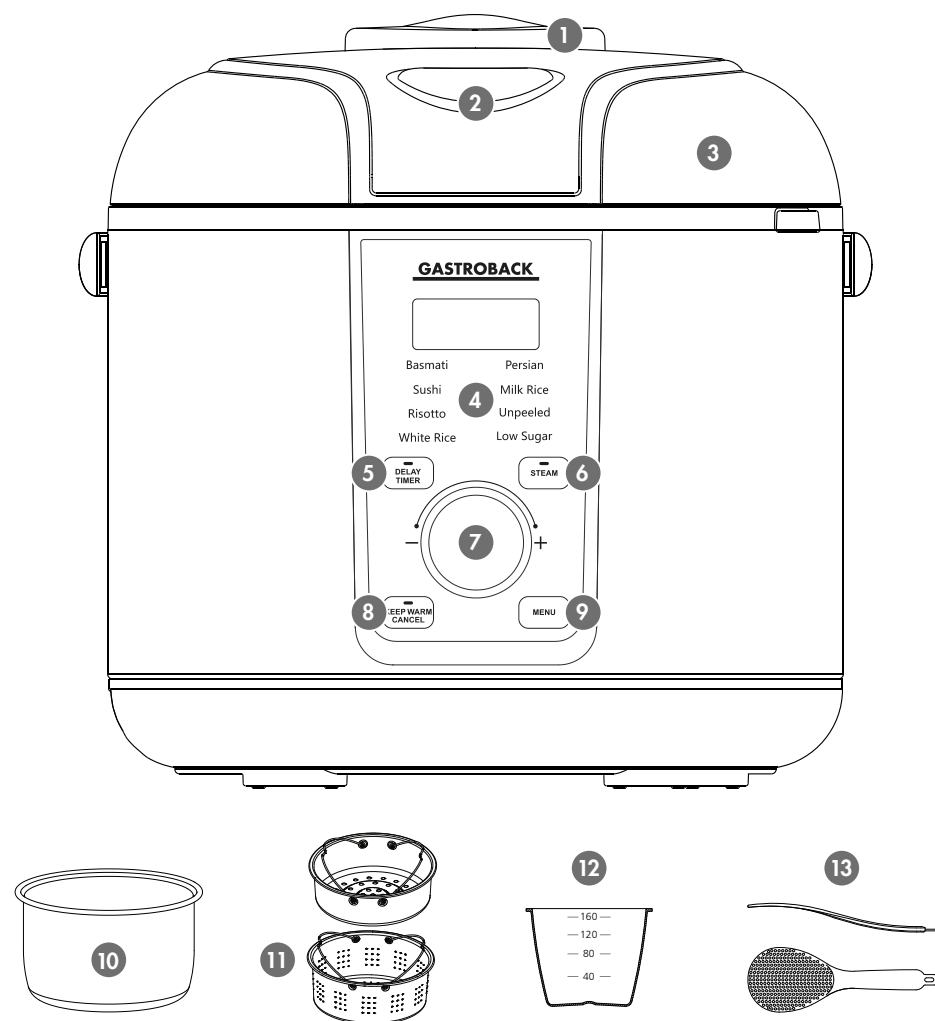
for cleaning. Use only the supplied rice spatula or other heat-resistant cooking utensils made of wood, rubber or plastic.

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

4 - Auto Menu Indicator  
5 - Delay Timer  
6 - Steam Indicator

7 - Start/Stop Knob  
8 - Keep Warm Indicator  
9 - Menu (Program Selection)

### Accessories

10 - Cooking Pot  
11 - Flat and Deep Steamer Insert

12 - Measuring Cup  
13 - 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 cooking pot may only be filled up to the upper level mark. Do not use vinegar for cooking.

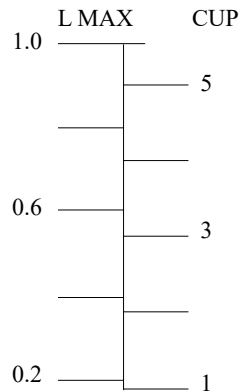
2. Make sure that the steam outlet lid is properly installed. (See: 'Steam Outlet').
3. Measure the rice using the provided measuring cup. 1 serving (about 180ml/150g) is a filled-to-the-brim measuring cup.
4. Wash the rice: Fill the rice in a kitchen strainer and swivel the strainer under running water.



5. Open the appliance lid with the open button, remove the cooking pot and fill in the rice.
6. Fill the required amount of water into the cooking pot. Refer to the correspondent level marks on the inside of the cooking 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 cooking 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 cooking pot. The heating tank and the outside of the cooking 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 cooking pot thoroughly outside. Also make sure that the top edge of the cooking pot and rubber gasket on the lid of the appliance are clean. Otherwise, the lid does not close properly.
8. Put the cooking 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.

10. Upon AC power connection, all menu indicator LEDs perform a full circular sweep, 4-digit display shows --:--, System enters standby mode.

Under standby mode operation, press the Menu button to activate selection mode (default display: Basmati). Rotate the encoder knob to cycle through 8 preset menus in order: Basmati, Persian, Sushi, Milk Rice, Risotto, Unpeeled, White rice, Low sugar.

After selecting a cooking program, the digital display shows "[ ]" with the corresponding indicator remaining steadily lit. Press the rotary knob [START/STOP knob) to initiate cooking. Meanwhile, the display shows a running light animation that indicates the operating status.

Before the end of the cooking process, the remaining time is displayed in minutes. When the rice is ready, 5 beeps sound. The rice cooker automatically switches to keep-warm mode – the program display goes out, while the keep-warm indicator lights up and starts a 24-hour timer. Once finished, the rice cooker returns to standby mode.

If you wish to cancel the keep warm program, please press and hold the START/STOP button for approx. 2 seconds.

**⚠ 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 cooking 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 (after the rice cooker has automatically switched to keep-warm mode) 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 cooking pot. Wipe the rim with a clean cloth, if necessary. Keep in mind that the cooking pot and the lid can be very hot.

13. Close the lid. The appliance remains in keep-warm mode and displays the keep-warm time so far.

If you want to stop keeping warm, press the start/stop button for 2 seconds.

## NOTE

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

## Approximate Cooking Times

KIND OF RICE	MIN. AMOUNT OF CUPS	COOKING TIME	MAX. AMOUNT OF CUPS	COOKING TIME	PROGRAM
Basmati rice	1	30 minutes	5	41 minutes	Basmati
Persian Rice	1	62 minutes	5	71 minutes	Persian
Sushi Rice	1	25 minutes	5	33 minutes	Sushi
Milk Rice	1	45 minutes	2	51 minutes	Milk Rice
Risotto	1	40 minutes	2	40 minutes	Risotto
Unpeeled Rice	1	63 minutes	5	67 minutes	Unpeeled
White Rice	1	27 minutes	5	37 minutes	White Rice
Low Carb Rice	1	39 minutes	2	41 minutes	Low Sugar
Porridge	1	8 minutes	2	12 minutes	Milk Rice
Lentils slightly al dente	1	approx. 22 minutes	2	approx. 35 minutes	Steam
Giant white Beans	–	–	2	1 hour + 40 minutes keep warm	Steam (without steamer insert)

Quantities based on the measuring cup provided.

Times calculated for: room temperature 20°C, water temperature 18°C

## OPERATION - BUTTONS AND KNOBS

### Menu (select rice cooking programs)

In standby mode, press the menu button to activate selection mode (default display: Basmati). Turn the start/stop knob to select one of the 8 preset cooking programs: Basmati, Persian, Sushi, Milk Rice, Risotto, Unpeeled (whole grain), White Rice, Low Carb.

After selecting a cooking program, the digital display shows “[ ]” and the corresponding indicator lights up continuously. Press the start/stop button to start the cooking process. During this time, the display shows a running light animation that indicates the operating status.

Once the process is complete, the system automatically switches to keep-warm mode – the program indicator goes out, while the keep-warm indicator lights up and starts a 24-hour upward counter. Once the timer has expired, the appliance returns to standby mode.

### Keep warm / return (Keep Warm / Cancel)

In standby mode, press this button to activate the keep warm function – the Keep Warm indicator lights up and keep warm mode starts (maximum duration: 24 hours).

If an incorrect program (Delay Timer, Steam, Menu) has been selected, press the Keep Warm/Cancel button to return to standby mode.

Thanks to this program, the rice cooker is also ideal for keeping soups and stews warm.

### Delay Timer

Press this button in standby mode to activate delayed cooking (default: 1 hour).

Set the time using the rotary knob (1 hour to max. 24 hours, adjustable in 30-minute increments).

Then press the Menu button and select the appropriate cooking program.

## NOTE

The “Rice pudding” and “Risotto” programs do not support delayed cooking.

Pressing the start/stop button automatically starts the cooking process as soon as the set time has elapsed.

### Steam (Steam cooking program)

With the included flat and deep steamer insert you can steam vegetables, seafood, meat, fish fillets. However, the cooking times for the food can be very different. Follow the instructions in your recipe. Turn the appliance off after the cooking time has elapsed. To do this pull the power plug out of the socket.

1. Make sure that the inside of the heating tank and the outside of the cooking pot are clean and dry. Then place the cooking pot in the appliance.
2. Fill water into the cooking 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 steamer insert over the cooking pot and distribute the food in the steamer insert.
4. Close the lid and connect the power cord to the appliance and then to the wall outlet.
5. Turn the appliance on, press the "Steam" button; it will flash accordingly. and follow the cooking time required.

The digital display shows "0:15" by default (steam cooking time of 15 minutes). Turning the knob counterclockwise reduces the time in 1-minute increments, while turning it clockwise increases the time in 1-minute increments. The maximum setting is 60 minutes.

The "Steam" indicator light flashes. Press the start/stop button to start the steam cooking program. During operation, the display shows a running light animation.

Several beeps indicate that the food is ready. Once the time has elapsed, the appliance automatically switches to keep-warm mode. The menu display goes out and the keep-warm indicator lights up. The keep-warm mode lasts for 24 hours. The elapsed keep-warm time is shown on the display. Press and hold the start/stop button for 2 seconds to stop the keep-warm mode.

In the steam cooking program, you can set a delayed start of up to 24 hours. To do this, first set the desired delayed start time and then select the steam cooking program (Steam).

**⚠ ATTENTION** – Heating begins 10 minutes earlier (indicated by a running light animation). Both the delay countdown and the postcooking phase show the remaining time in countdown format.

Up to 1 kg of potatoes (quartered, steaming time approx. 35 minutes), vegetables such as broccoli, carrots, cauliflower, fish, meat, etc. can be steamed. Depending on the quantity, you can use the shallow or deep steaming insert.

Soups and legumes such as lentils (please use the amount of water specified in the package instructions) can be cooked using the steam cooking program ("Steam").

#### Start/Stop button [rotary knob]

After selecting a program (Delay Timer, Steam, Keep Warm, Menu), turn the knob to adjust the program options: clockwise to increase the selection, counterclockwise to decrease the selection. All rice cooking programs can also be selected in the same way.

In delayed cooking mode, set the delay timer (1–24 hours, in 30-minute increments).

In steam mode (while the display is flashing), set the duration (1–60 minutes).

After selecting a menu, press the button briefly to start it (if no selection is made, menu 1 is used by default).

#### Canceling a program

Press the start/stop button for 2 seconds to cancel the preset process. The rice cooker returns to standby mode.

#### Standby or settings mode

If no operation is performed, the rice cooker switches off after 30 seconds and the display goes out.

#### Switch-off mode

To deactivate shutdown mode, press any button or turn the start/stop knob. The appliance will return to standby mode.

#### Notes on Unpeeled Rice and Persian Rice

The "Unpeeled Rice" program is intended for whole grain or brown rice and can be adjusted accordingly to the brown rice program.

With the exception of the "Rice Pudding" menu, add water according to the scale markings in the cooking pot.

Persian rice is characterized by a crispy, golden crust (tahdig) on the bottom. It is typically prepared from long-grain basmati rice and is often refined with spices such as saffron, which gives it a distinctive aroma.

#### 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 cooking 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 cooking pot.
- Never leave the cooking utensils in the rice. Otherwise, the taste may be impaired.

## 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 cooking pot and steamer inserts 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 aluminum surfaces of the heating plate and temperature sensor in the bottom of the heating pan particularly carefully. Stubborn encrustations can be carefully removed from the aluminum surfaces with fine sandpaper (320 grit). When doing so, take care not to damage the coatings on the sides of the heating pan.

### 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	0.196W	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.

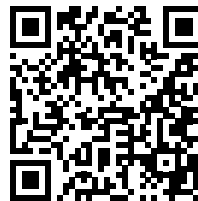
## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://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](mailto: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.**

## PERSISCHER REIS

### ZUTATEN

- 2 Messbecher Basmatireis (ca. 260g)
- 1 ½ Esslöffel Butter
- 400ml Wasser
- 1 Prise Salz

Nach Belieben

- 1 ½ Prise Safran
- 70g Rosinen

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis auf die Rosinen in den Garbehälter füllen und kurz vermischen.
2. Schließen Sie den Deckel und starten das Programm (siehe Betrieb).
3. Nach 25-minütiger Kochzeit können optional die Rosinen hinzugegeben werden. Bitte vorsichtig unterheben und die obere Fläche glatt streichen ohne die Kruste am Topfboden zu beschädigen. Nach Fertigstellung ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltemodus.
4. Bitte öffnen Sie den Deckel (**Achtung** - heißer Dampf könnte beim Öffnen austreten) und holen mit Hitzeschutzhandschuhen den Garbehälter aus dem Reiskocher.
5. Den Reis auf einen geeigneten Teller oder Platte stürzen und sofort servieren.

## PERSIAN RICE

### INGREDIENTS

- 2 measuring cups basmati rice (approx. 260g)
- 1 ½ tablespoons butter
- 400ml water
- 1 pinch of salt

As desired

- 1 ½ pinches of saffron
- 70g raisins

### PREPARATION

1. Place all ingredients except the raisins in the cooking pot and mix briefly.
2. Close the lid and start the program (see Operation).
3. After 25 minutes of cooking, the raisins can be added if desired. Please fold in carefully without damaging the crust at the bottom of the pot and smooth the top. When finished, several beeps will sound and the appliance will automatically switch to keep-warm mode.
4. Open the lid (**caution** - hot steam may escape when opening) and remove the cooking pot from the rice cooker using heat-resistant gloves.
5. Turn the rice out onto a suitable plate or platter and serve immediately.

## SUSHI REIS

### ZUTATEN

- 1 ½ Messbecher Sushireis (ca. 250g)
- 360ml Wasser (entspricht Füllmarke „1 cup“ im Garbehälter)
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 50 ml Reissessig

### ZUBEREITUNG

1. Reis im tiefen Dampfgareinsatz gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Anschließend gut abtropfen lassen.
2. Zuerst das Wasser, dann den Sushireis in den Garbehälter geben.
3. Schließen Sie den Deckel und starten das Programm (siehe Betrieb).
4. Nachdem die Kochzeit beendet ist (mehrere Signaltöne sind zu hören), öffnen Sie bitte den Deckel (**Achtung** - heißer Dampf könnte beim Öffnen austreten) und holen mit Hitzeschutzhandschuhen den Garbehälter aus dem Reiskocher.
5. Den Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülten unlackierten Holz- oder Steingutschale schütten. Das Salz und den Zucker im Reissessig auflösen und den Reis damit unter vorsichtigem Rühren säuern.
6. Anschließend mehrmals vorsichtig lockern, damit sich der Reis abkühlt.

## SUSHI RICE

### INGREDIENTS

- 1 ½ measuring cups sushi rice (approx. 250g)
- 360ml water (corresponds to the "1 cup" fill line in the cooking pot)
- ½ teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 50 ml Rice vinegar

### PREPARATION

1. Wash the rice thoroughly in the deep steamer insert until the water runs clear. Then drain well.
2. First add the water, then the sushi rice to the cooking pot.
3. Close the lid and start the program (see Operation).
4. Once the cooking time is up (you will hear several beeps), open the lid (**caution** - hot steam may escape when opening) and remove the cooking pot from the rice cooker using heat-resistant gloves.
5. Pour the rice into an unvarnished wooden or earthenware bowl that has been rinsed with cold water. Dissolve the salt and sugar in the rice vinegar and carefully stir it into the rice.
6. Then gently fluff the rice several times to allow it to cool.



## MILCHREIS

### ZUTATEN

- 1 Messbecher Milchreis (ca. 150g)
- 600ml Milch
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

1. Milch, Reis, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in den Garbehälter geben, gut vermischen, den Deckel schließen und das Programm starten (siehe Betrieb).
2. Die Garzeit beträgt ca. 45 Minuten. Nach Fertigstellung schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus.
3. Bitte öffnen Sie den Deckel und rühren den Milchreis mit einem geeigneten Löffel um (**Achtung** - heißer Dampf könnte beim Öffnen des Deckels austreten) und noch ein paar Minuten ruhen lassen.

**ACHTUNG:** Die max. Zubereitungs-  
menge beträgt 300g Reis  
(2 Messbecher) und 1,2 Liter Milch.

## RICE PUDDING (MILK RICE)

### INGREDIENTS

- 1 measuring cup rice pudding (approx. 150g)
- 600ml milk
- 1 tablespoon sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 pinch of salt

### PREPARATION

1. Add the milk, rice, sugar, vanilla extract, and salt to the cooking pot, mix well, close the lid, and start the program (see Operation).
2. The cooking time is approx. 45 minutes. Once finished, the rice cooker automatically switches to keep-warm mode.
3. Open the lid and stir the rice pudding with a suitable spoon (**caution**—hot steam may escape when opening the lid) and let it rest for a few more minutes.

**CAUTION:** The maximum preparati-  
on quantity is 300 g rice (2 measuring  
cups) and 1.2 L milk.

## RISOTTO

### ZUTATEN

- 2 ¼ Messbecher Risottoreis (ca. 400g)
- 1 große Schalotte (ca. 50g)
- 2 Knoblauchzehen (nach Belieben)
- 40g Butter
- 100ml Weißwein
- 0,9 l Gemüse oder Hühnerbrühe
- 70g Parmesan
- Salz und Pfeffer, ggf. Safran

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, sowie Reis, Butter und Weißwein abwiegen bzw. abmessen.
2. Das Programm „Risotto“ einstellen und durch Drücken des Start/ Stopp Knopfes, starten. Nach 5 Minuten bzw. nachdem der Signalton ertönt, 20g der Butter in den Topfeinsatz geben und schmelzen lassen.
3. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 1-2 Minuten unter Rühren glasig werden lassen. Danach den Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen. Dies dauert rund 2-3 Minuten.
4. Nun den Weißwein hinzugeben, Deckel schließen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
5. Jetzt Brühe hinzugeben und den Deckel schließen.
6. Anschließend noch 20g Butter, den Parmesan unterrühren, sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 bis 10 Minuten in der Warmhaltefunktion die automatisch startet, ruhen lassen.

## RISOTTO

### INGREDIENTS

- 2 ¼ measuring cups risotto rice (approx. 400g)
- 1 large shallot (approx. 50g)
- 2 garlic cloves (as desired)
- 40g butter
- 100ml white wine
- 0.9 l vegetable or chicken stock
- 70g Parmesan cheese
- Salt and pepper, if nec. saffron

### PREPARATION

1. Peel and finely dice the onions and garlic, and weigh or measure the rice, butter, and white wine.
2. Set the “Risotto” program and start by pressing the start/stop button. After 5 minutes or after the signal tone sounds add 20 g of butter to the pot insert and allow to melt.
3. Sauté the onions and garlic for approx. 1-2 minutes, stirring constantly, until translucent. Then add the rice and sauté, stirring constantly. This takes about 2-3 minutes.
4. Now add the white wine, close the lid, and simmer for about 2 minutes.
5. Now add the broth and close the lid.
6. Then stir in another 20 g of butter and the Parmesan cheese, and season with salt and pepper to taste. Let rest for 5 to 10 minutes in the keep-warm function, which starts automatically.

## KOHLLENHYDRATE REDUZIERTER REIS (LOW CARB)

### ZUTATEN

- 1 bzw. 2 Messbecher Reis (ca. 150g bzw. 300g)
- 1,25 Liter bzw. 1,35 Liter Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Bitte beachten, dass max. 2 Messbecher gekocht werden können. Füllen Sie den Becher etwas voller und streichen ihn dann am Rand ab.
2. Spülen Sie den Reis im hohen Dampfgareinsatz mit Wasser ab. Spülen Sie den Reis 10 Sekunden lang und lassen das Wasser ablaufen. Wiederholen Sie diesen Vorgang mindestens zweimal oder bis das Wasser klar ist.
3. Füllen Sie den Garbehälter mit kaltem Wasser (1,25 L für 1 Messbecher; 1,35 L für 2 Messbecher). Setzen Sie den hohen Dampfgareinsatz mit dem Reis in den Garbehälter ein. Wählen Sie das „Low Sugar“ Programm aus und starten es (siehe auch Betrieb). Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Reiskocher mehrere Signaltöne ab und schaltet automatisch auf Warmhalten um.
4. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel (**Achtung** – heißer Dampf könnte aufsteigen). Für ein optimales Ergebnis rühren Sie bitte den Reis mit einem geeigneten Löffel um, damit sich die restliche Feuchtigkeit verteilt.

## LOW-CARB RICE

### INGREDIENTS

- 1 or 2 measuring cups rice (approx. 150g or 300g)
- 1.25 liters or 1.35 liters of water

### PREPARATION

1. Measure the rice using the measuring cup provided. Please note that a maximum of 2 measuring cups can be cooked. Fill the cup a little more than full and then level it off at the rim.
2. Rinse the rice in the high steam cooking insert with water. Rinse the rice for 10 seconds and drain the water. Repeat this process at least twice or until the water runs clear.
3. Fill the cooking pot with cold water (for 1 measuring cup of rice, please use 1.25 L; for 2 measuring cups, use 1.35 L of water). Place the high steam insert with the rice in the cooking pot. Select the “Low Sugar” program and start it (see also Operation). When the cooking process is complete, the rice cooker emits several beeps and automatically switches to keep warm mode.
4. Carefully open the lid (**caution** – hot steam may escape). For best results, stir the rice with a suitable spoon to distribute the remaining moisture.

## HAFERBREI

### ZUTATEN

- 1 bzw. 2 Messbecher Haferflocken (ca. 70g bzw. 140g)
- 120ml bzw. 240ml Milch

### ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Haferflocken und die Milch in den Garbehälter und verrühren diese gut.
2. Starten Sie das Milchreis-Programm (Milk Rice). Nach ca. 8 bzw. 12 Minuten ist das Porridge fertig. Bitte stellen Sie sich einen entsprechenden Timer und brechen das Programm nach Ablauf der Zeit ab (Start/ Stopp Tasse ca. 2 Sekunden drücken).
3. Der Haferbrei kann sofort serviert werden.

## PORRIDGE

### INGREDIENTS

- 1 or 2 measuring cups rolled oats (approx. 70g or 140g)
- 120ml or 240ml milk

### PREPARATION

1. Put the oatmeal and milk in the cooking pot and stir well.
2. Start the milk rice program. The porridge will be ready after approx. 8 or 12 minutes. Please set a timer and cancel the program when the time is up (press start/stop cup for approx. 2 seconds).
3. The porridge can be served immediately.

220 - 240  
V ~

50 - 60  
Hz

500  
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

20250930



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



[www.gastroback.de/en/](http://www.gastroback.de/en/)