

# **GASTROBACK®**

## DESIGN REISKOCHER PRO



### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 42518 »Design Reiskocher Pro«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND  
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

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

Wichtige Sicherheitshinweise .....	4
Wichtige Hinweise zur Sicherheit .....	4
Mögliche Gefährdungen durch heiße Oberflächen und heißen Dampf .....	7
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität .....	8
Das Gerät kennenlernen .....	10
Technische Daten .....	11
Bedienung .....	11
Erste Inbetriebnahme .....	11
Reis kochen .....	11
Warmhaltefunktion .....	14
Tipps zur Reiszubereitung .....	15
Haferbrei kochen .....	16
Gemüse dünsten .....	16
Reinigung und Pflege .....	17
Kondensatabscheider .....	18
Entsorgungshinweise .....	19
Information und Service .....	20
Gewährleistung/Garantie .....	20

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

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

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

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

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

### GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

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

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.**

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

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



## WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. **Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien.** Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile (Beispiel: Topfeinsatz, Dichtung) können während des Betriebs brechen, sich verformen, auslaufen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. 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. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben,

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

- **Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Niemals das Gerät beim Betrieb auf eine schiefe Unterlage stellen.** Das Gerät könnte andernfalls auslaufen oder umkippen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen. Achten Sie auch darauf, dass kein heißes Fett an das Gerät spritzen kann. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät öffnen, bewegen oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen, das Gerät reinigen oder bewegen.
- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit).
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Flüssigkeit läuft über, Überhitzung). Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie es nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig zusammengebaut und gefüllt haben; **niemals im leeren Zustand vorheizen!**
- **Niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten direkt in die Heizwanne gießen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten zwischen Topfeinsatz und Heizwanne geraten sind, um ein Überhitzen zu vermeiden.** Der Topfeinsatz muss außen sauber und trocken sein, bevor Sie ihn in das Gerät setzen.

- Der Topfeinsatz ist aus Aluminium und wird durch Essig verfärbt. Geben Sie niemals Essig in den Topfeinsatz. Füllen Sie den Topfeinsatz höchstens bis zur obersten Füllstandsmarke (L 1.8). Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung der in dieser Anleitung angegebenen Nahrungsmittel.
- **Niemals Reis im Kochbeutel verwenden!**
- **Geben Sie niemals Ei, Milch, Sahne oder andere Nahrungsmittel hinzu, die beim Kochen Schaum bilden können!** Andernfalls könnte der Inhalt aus dem Topfeinsatz auslaufen und zu Sachschäden und zur Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag führen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine oder mit Scheuermitteln, Essigreinigern, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.** Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff.
- **Vermeiden Sie ein Verschütten über den Netzstecker.**
- **Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Geräts Gewalt anwenden.** Der Topfeinsatz muss sich leicht und ohne Widerstand in die Heizwanne einlegen lassen; der Gerätedeckel und der Kondensatabscheider müssen sich leicht öffnen und schließen lassen. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch Originalersatzteile. Der Topfeinsatz muss auch dann ersetzt werden, wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist (zerkratzt, abgeblättert oder durch Überhitzung verfärbt). Fest montierte Geräteteile dürfen nur durch eine autorisierte Fachwerkstatt ersetzt werden.
- Wenn Sie das Gerät bewegen wollen, dann leeren Sie das Gerät, schließen den Gerätedeckel und tragen das Gerät am Tragebügel. **Niemals das Gerät am Gerätedeckel hochheben, bewegen oder festhalten, um das Scharnier nicht zu beschädigen. Niemals das Gerät mit gefülltem Topfeinsatz kippen.**
- **Niemals das Gerät ohne den Abscheiderdeckel oder die Dichtung im Kondensatabscheider betreiben.**
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss

sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
  - In landwirtschaftlichen Anwesen.
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
  - In Frühstückspensionen.

**⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!** – Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.

- Für Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel ›Reinigung und Pflege‹ zu Rate.

**⚠️ WARNUNG!** – Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.

- Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.

### **⚠️ MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN UND HEISSEN DAMPF**

- **Niemals den Kondensatabscheider verschließen, verstopfen oder abdecken!** Andernfalls könnte sich beim Betrieb des Geräts ein gefährlicher Überdruck aufbauen. Niemals während des Betriebs irgendwelche Gegenstände oder Tücher über das Gerät legen.
- **Niemals während des Betriebs Gesicht, Hände oder andere Körperteile über die Dampföffnung im Abscheiderdeckel halten, um Verbrühungen zu vermeiden.** Der Kondensatabscheider wird während des Betriebs sehr heiß. Niemals während des Betriebs auf den Abscheiderdeckel greifen.

- Wenn Sie den Gerätedeckel während des Betriebs öffnen, dann können große Mengen heißen Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Verwenden Sie eventuell einen Topfhandschuh oder ein sauberes Handtuch, um Ihre Hände und Unterarme zu schützen.
- Nach dem Betrieb kann beim Öffnen des Gerätedeckels etwas heißes Kondenswasser aus dem Kondensatabscheider herauslaufen. **Halten Sie beim Öffnen des Gerätedeckels niemals Ihre Hand im Bereich des Scharniers an das Gerät.** Trocknen Sie herausgelaufenes Wasser sofort ab.
- Der Topfeinsatz, die Innenfläche des Gerätedeckels und der Kondensatabscheider sind auch nach dem Betrieb des Geräts noch viele Minuten sehr heiß. Halten Sie das Gerät nur außen am Tragebügel fest, wenn Sie den Inhalt umrühren wollen.
- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen, das Gerät reinigen oder bewegen.
- **Kochen Sie keine hochprozentigen Spirituosen oder alkoholische Lebensmittel (z. B. Glühwein, Grog) im Gerät, um Explosions- und Brandgefahr zu vermeiden.**

#### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT**

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (220-240V~, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- **Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten.** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängenbleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie die Steckverbinder immer an ihrem Gehäuse (Kupplung am Gerät oder Netzstecker) an, wenn Sie die Steckverbinder abziehen. Fassen Sie die

Steckverbinder niemals mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Kupplung am Gerät abziehen. Schließen Sie das Kabel immer zuerst am Gerät an, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken!
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern und stellen Sie das Gerät nicht auf das Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebs heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. **Niemals das Kabel reparieren!**
- Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. **Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten in die Heizwanne oder über das Gerät gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten oder Nahrungsmittelrückstände über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.** Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind oder wenn der Inhalt des Geräts aus dem Topfeinsatz herausläuft. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: ›Reinigung und Pflege‹).
- **Niemals das Gerät betreiben, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall durch eine Fachwerkstatt überprüfen.**

## DAS GERÄT KENNENLERNEN

### HINWEIS

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



1 KONDENSATABSCHEIDER

2 ÖFFNUNGSTASTE




3 DECKEL

4 KONTROLLEUCHE KOCHE

5 KONTROLLEUCHE WARMHALTEN

6 EIN/AUS-SCHALTER

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	42518 Design Reiskocher Pro
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V~, 50 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	600-700 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 120 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 4,1 kg
<b>Abmessungen:</b>	284 mm x 311 mm x 289 mm (H x B x T)
<b>Volumen:</b>	ca. 1,8 Liter
<b>Schutzklasse:</b>	Klasse I
<b>Prüfzeichen:</b>	   <a href="http://www.tuev-sued.de/ps-zert">www.tuev-sued.de/ps-zert</a>

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## BEDIENUNG

### ERSTE INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

### REIS KOCHEN

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

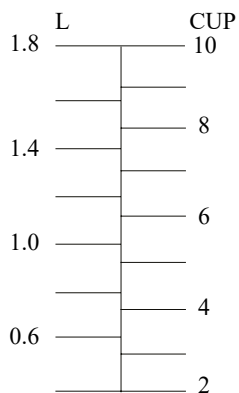
**⚠️ WARNUNG** – Niemals Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel direkt in die Heizwanne gießen oder schütten. Halten Sie die Heizwanne und besonders die Edelstahlflächen der Heizplatte und des Temperatursensors (am Boden der Heizwanne) immer sauber und trocken. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten und anhaftende 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 Füllstandsmarke aufgefüllt werden. Verwenden Sie keinen Essig zum Kochen.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Abscheiderdeckel richtig installiert ist (siehe: ›Kondensatabscheider‹).
3. Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab. 1 Portion (ca. 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.

#### HINWEIS

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

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



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

#### Beispiel:

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

#### HINWEIS

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

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

#### HINWEIS

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

10. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie dazu den Ein/Aus-Schalter an der 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 Dampfes plötzlich entweichen. Öffnen Sie den Gerätedeckel vorsichtig und schützen Sie Ihre Hände und Unterarme eventuell mit einem Topfhandschuh oder sauberem 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 Dampfes plötzlich entweichen. Öffnen Sie den Gerätedeckel vorsichtig und schützen Sie Ihre Hände und Unterarme eventuell mit einem Topfhandschuh oder sauberem 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*	2 Becher 360ml	3 Becher 540ml	4 Becher 720ml	5 Becher 900ml	6 Becher 1080ml	7 Becher 1260ml	8 Becher 1440ml	9 Becher 1620ml	10 Becher 1800ml
Zeit**	16 min	18 min	20 min	22 min	26 min	27 min	31 min	32 min	34 min

\* Mengen bezogen auf den mitgelieferten Messbecher.

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

**Minimumportion sind 2 Messbecher!**

### 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 kaltem 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  $\frac{1}{2}$  bis 1 Messbecher Haferflocken ab (90 bis 180ml).
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  $\frac{1}{2}$  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 DÜNSTEN

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite der Heizwanne und die Außenseite

des Topfeinsatzes sauber und trocken sind. Setzen Sie dann den Topfeinsatz in das Gerät.

2. Füllen Sie etwas Wasser bis zur Füllstandsmarke Cup 1 in den Topfeinsatz.

### HINWEIS

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

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

### HINWEIS

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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

**⚠ ACHTUNG** – Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel), Essigreiniger, Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Geräts oder der Bauteile verwenden. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.

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

## KONDENSATABSCHEIDER

Der Kondensatabscheider befindet sich in der Mitte des Gerätedeckels.

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

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

## So öffnen und schließen Sie den Abscheiderdeckel:

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

## HINWEIS

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

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!

## 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 im pdf-Format.

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

### HINWEIS

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

# GASTROBACK®

## DESIGN RICE COOKER PRO



### OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 42518 »Design Rice Cooker Pro«



READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS  
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

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



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

Important Safeguards .....	24
Possible Hazards From Hot Surfaces And Hot Steam.....	27
Important Safeguards for all Electrical Appliances .....	28
Knowing Your appliance .....	29
Technical Specifications.....	30
Operation .....	30
Before First Use .....	30
Cooking Rice .....	30
Keep Warm Function .....	33
Tips for Cooking Rice.....	33
Cooking Porridge .....	34
Steaming Vegetables.....	35
Care and Cleaning .....	36
Steam Outlet.....	37
Notes for Disposal.....	38
Information and Service.....	38
Warranty.....	39

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

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

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

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

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

### GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

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

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



## IMPORTANT SAFEGUARDS

**Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference.** Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, fire or moving components. **Only carry out operation with and maintenance on the appliance that is described in these instructions.**

Any repair and technical maintenance of the appliance may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor, if necessary.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is intended for indoor use only. **Do not operate or store the appliance outdoors.** Only use components, spare parts and accessories for the appliance that are intended and recommended by the manufacturer for this purpose. Damaged or unsuitable components (example: inner pot, seal) can break, deform, leak and overheat during operation and cause property damage and personal injury through fire and electric shock.
- 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- 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.
- Operate the appliance on a well accessible, heat-resistant, stable, level, dry and suitably large table or counter. Keep a distance of at least 30cm on each side of the appliance. Do not operate the appliance beneath overhanging shelves or cupboards to avoid damage caused by condensate. **Do not use the appliance in damp or wet areas and never immerse the appliance in water.** Do not place any cloths, tissues

or other objects under or on the appliance during operation to avoid property damage and hazards from fire, electric shock and heat.


- **Never place the appliance on the edge of the work surface. Never place the appliance on an inclined surface during operation.** Otherwise the appliance could leak or tip over. Never place the appliance or parts of the appliance near strong heat sources and hot surfaces (example: heater, oven, grill). Also make sure that no hot fat can splash onto the appliance. Avoid direct sunlight.
- **Never leave the appliance unattended when the power plug is plugged in.** Always pull the power plug out of the socket when you are not using the appliance, or when you want to open, move or clean the appliance. Always let the appliance cool down before removing parts, cleaning or moving the appliance.
- Have the appliance checked and repaired by an authorized specialist workshop if it no longer works as expected, has overheated or has been exposed to excessive strain (example: fall, impact, overheating, entered liquid).
- Immediately pull the power plug out of the socket if a serious problem occurs during operation (example: liquid overflows, overheating). Only connect the appliance to the power supply after you have properly and completely assembled and filled it according to the instructions in this booklet; **never preheat when empty!**
- **Never pour food or liquids directly into the heating tank. Never operate the appliance if food or liquids have gotten between the inner pot and the heating tank to avoid overheating.** The outside of the inner pot must be clean and dry before you put it in the appliance.
- The inner pot is made of aluminum and will be discolored by vinegar. Never put vinegar into the pot. Do not fill the pot above the top level mark (L 1.8). Use the appliance only to prepare the foods specified in these instructions.
- **Never use rice in a cooking bag!**
- **Do not place egg, milk or cream or any other ingredients in the appliance which can form foam while cooking.** Otherwise, the contents

could leak from the inner pot and cause property damage and risk of fire and electric shock.

- Do not allow food residues to dry out on the appliance or parts of the appliance. Never clean the appliance or parts of it in the dishwasher or with abrasive cleaners, vinegar cleaners, hard scrubbing agents (example: scouring pad) or harsh cleaning agents. **Never use hard or sharp-edged objects to work with the appliance or for cleaning.** Use only heat-resistant cooking utensils made of wood, rubber or plastic.
- **Avoid spillage on the power plug.**
- **Never use force when operating or cleaning the appliance.** The inner pot must be easy to insert into the heating tank without any resistance; the appliance's lid and the steam outlet must be easy to open and close. Replace damaged components only with original spare parts. The inner pot must also be replaced if the non-stick coating is damaged (scratched, peeled off or discolored due to overheating). Permanently installed appliance parts may only be replaced by an authorized specialist workshop.
- If you want to move the appliance, empty the appliance, close the appliance's lid and carry the appliance on the handle. **To avoid damaging the hinge, never lift, move or hold the appliance by the appliance lid. Never tilt the appliance with a full inner pot.**
- **Never operate the appliance without the steam outlet lid or the seal in the steam outlet.**
- 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.
- 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.

 **WARNING - DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** – Avoid spillage on the connector.

- For details on how to clean the surfaces in contact with food, please refer to chapter ›Care and Cleaning‹.

 **WARNING!** – Misuse may lead to injury. Only use the appliance in accordance with these instructions. Do not try to modify the appliance in any way.

- The heating element surface is subject to residual heat after use.



#### **POSSIBLE HAZARDS FROM HOT SURFACES AND HOT STEAM**

- **Never close, clog or cover the steam outlet!** Otherwise, dangerous overpressure could build up when operating the appliance. Never place any objects or cloths over the appliance during operation.
- **To avoid scalding, never hold your face, hands or other body parts over the steam opening in the steam outlet lid during operation.** The steam outlet becomes very hot during operation. Never put your hand on the steam outlet lid during operation.
- If you open the appliance lid during operation, large amounts of hot steam can escape. Make sure that bystanders keep a sufficient distance from the appliance. Consider using an oven glove or a clean towel to protect your hands and forearms.
- After operation, some hot condensation water may run out of the steam opening when the appliance lid is opened. **When opening the appliance lid, never hold your hand on the appliance in the area of the hinge.** Immediately dry off any water that has run out.
- The inner pot, the inner surface of the appliance lid and the steam outlet are still very hot for many minutes after the appliance has been operated. Only hold the appliance by the handle on the outside when you want to stir the contents.
- Always let the appliance cool down before removing parts, cleaning or moving the appliance.

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

### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES**

- Place the appliance near a suitable wall socket and connect the appliance there directly. Do not use extension cords or multiple sockets. The appliance may only be connected to a properly fused Schuko socket of a suitable power supply (220-240V~, 50Hz) with a protective conductor.
- **Never pull or tear the cord or kink, pinch, crush or knot the cord.** Make sure that the power cord does not hang over the edge of the table. Make sure that nobody can get caught in cord loops or that the appliance can be pulled off the work surface by the cord. Always grasp the plug connector by its housing (coupling on the appliance or mains plug) when you pull out the plug connector. Never touch the connector with wet hands when the power plug is plugged into the socket.
- Always pull the power plug out of the socket first before pulling out the coupling on the appliance. Always connect the cord to the appliance first before inserting the power plug into the socket!
- Keep the cord away from hot surfaces and do not place the appliance on the cord. If the cord becomes hot or is suspected to be damaged during operation, it must be replaced. **Never repair the cord!**
- Immediately dry off spilled liquids. **Never immerse or stand the appliance or the cord in water or other liquids or pour liquids into the heating tank or over the appliance. To avoid electrical hazards, never allow water or other liquids or food residues to run over or under the appliance.** Immediately pull the power plug out of the socket if liquids have spilled over or under the appliance or if the contents of the appliance run out of the inner pot. Then clean and dry the appliance (see: >Care and Cleaning<).
- **Never operate the appliance if liquids have entered it. In this case, have the appliance checked by a specialist workshop.**

## KNOWING YOUR APPLIANCE

### NOTE


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



- 1 STEAM OUTLET
- 2 OPEN BUTTON
- 3 LID

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	42518 Design Rice Cooker Pro
<b>Power supply:</b>	220-240 V~, 50 Hz
<b>Power consumption:</b>	600-700 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 120 cm
<b>Weight:</b>	approx. 4.1 kg
<b>Dimensions:</b>	284 mm x 311 mm x 289 mm (h x w x d)
<b>Volume:</b>	approx. 1.8 litre
<b>Protection class:</b>	Class I
<b>Certification:</b>	 www.tuev-sued.de/ps-zert

These specifications may change without notice.

## OPERATION

### BEFORE FIRST USE

Remove the appliance from the box and make sure that all components and accessories are present and undamaged.

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

**⚠ ATTENTION** – Do not use any violence opening the appliance! The lid opens easily with the open button.

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

### COOKING RICE

1. Place the appliance on a firm, level, water and heat resistant work surface and fold the carrying handle to the rear over the hinge of the lid. Never place the appliance inclined, as the contents may leak during cooking. Leave 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 stainless steel 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 180 ml/135 g) 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.

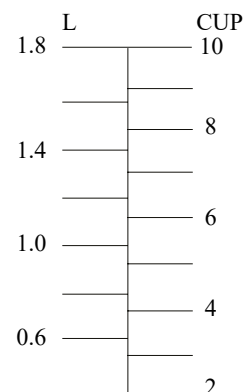
### NOTE

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

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 4 measuring cups of rice, fill the inner pot with water up to the level mark Cup 4.



**⚠ 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.

- 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.
- 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.

- 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 gray plastic base on the right rear of the appliance.

#### NOTE

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

- 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.

- 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.

- 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.

- 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*	2 cups 360ml	3 cups 540ml	4 cups 720ml	5 cups 900ml	6 cups 1080ml	7 cups 1260ml	8 cups 1440ml	9 cups 1620ml	10 cups 1800ml
time**	16 min	18 min	20 min	22 min	26 min	27 min	31 min	32 min	34 min

\* Amounts based on the provided measuring cup.

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

**The minimum amount is 2 measuring cups!**

#### 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 $\frac{1}{4}$ 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  to 1 measuring cup oatmeal (90 to 180ml).
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  $\frac{1}{2}$  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

With the included inner steamer you can steam vegetables. However, the cooking times for vegetables can be very different. Follow the instructions in your recipe. Turn the appliance off 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 vegetables together with the rice. In this case, the appliance should, however, be filled only up to the level mark Cup 4. In addition, rice and vegetables could affect each other's taste.

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

### NOTE

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

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

## CARE AND CLEANING

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

Make sure that no liquids get into the appliance. Never immerse the appliance, the power cord or power plug in water or other liquids or pour liquids over them.

**⚠ ATTENTION** – Never use hard or sharp objects, harsh cleaners (disinfectants), vinegar cleaner, scouring aids (scouring pads), or abrasives to clean the appliance or its parts. Do not apply any violence when cleaning. Never clean the appliance or its parts in the dishwasher.

1. Turn the appliance off, unplug the power cord from the outlet and then the coupling from the appliance. Let the appliance cool down.
2. Check the power cord: The plug contacts on the plug must always be clean, bright and dry, the insulation must never be broken at any point or damaged. Replace the cord if it is damaged. Keep the power cord in a clean, dry place.
3. Remove the steam outlet lid and dry the inside of the steam outlet. (See: >Steam Outlet<)
4. Remove the inner pot from the appliance.
5. Rinse the following components and accessories in warm soapy water: the inner pot and inner steamer, steam outlet lid, spoon and measuring cup.
6. Dampen a clean cloth or a soft sponge with warm soapy water; sponge or cloth should not drip when pressed. Gently wipe the appliance from the outside. Wipe the heating tank from the inside.
7. Clean the stainless steel surfaces of heating plate and temperature sensor in the bottom of the heating tank very carefully. Stubborn caking can be removed carefully with a fine sandpaper (320 grit). Take care not to damage the coating on the side surfaces of the heating tank.
8. Dampen a clean cloth with clean water and wipe lightly after that.
9. Dry the appliance and all components carefully.

## STEAM OUTLET

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

**⚠ WARNING** – The lid of the steam outlet gets very hot during operation. First, turn off the appliance, unplug the power cord from the 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!

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](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 format.

## WARRANTY

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

### Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21 279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

**GASTROBACK®**

---

**GASTROBACK GmbH**

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