

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung **DESIGN REISKOCHER** mit Warmhaltefunktion



Art.-Nr. 42507 Design Reiskocher

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Das Gerät kennenlernen.....	3
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	4
Mögliche Gefährdungen durch heiße Oberflächen und heißen Dampf.....	6
Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität.....	6
Bedienung.....	7
Erste Inbetriebnahme.....	7
Reis kochen.....	7
Warmhaltefunktion.....	10
Haferbrei kochen.....	10
Gemüse dünsten.....	11
Tipps zur Reiszubereitung.....	12
Reinigung und Pflege.....	13
Kondensatabscheider.....	14
Technische Daten.....	14
Entsorgungshinweise.....	15
Gewährleistung/Garantie.....	15

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.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien**. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile (Beispiel: Topfeinsatz, Dichtung) können während des Betriebs brechen, sich verformen, auslaufen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Auf jeder Seite des Geräts sollten mindestens 30 cm Platz bleiben. Betreiben Sie das Gerät **nicht** unter überhängenden Regalen oder Hängeschränken, um Schäden durch Kondenswasser zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät **nicht** in feuchten oder nassen Bereichen und tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser. Legen Sie während des Betriebs keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Sachschäden und eine Gefährdung durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden.
- **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. **Niemals** das Gerät beim Betrieb auf eine schiefe Unterlage stellen. Das Gerät könnte andernfalls auslaufen oder umkippen. **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen. Achten Sie auch darauf, dass kein heißes Fett an das Gerät spritzen kann. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
- **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät öffnen, bewegen, oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen, das Gerät reinigen oder bewegen.
- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit).

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

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

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

Niemals Reis im Kochbeutel verwenden!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mögliche Gefährdungen durch heiße Oberflächen und heißen Dampf

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

Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220 - 240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, 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 immer am Gehäuse der Steckverbinder (Kupplung am Gerät oder Netzstecker) an, wenn Sie die Steckverbinder abziehen. Fassen Sie die Steckverbinder **niemals** mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- **Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose,** bevor Sie die Kupplung am Gerät abziehen. **Schließen Sie das Kabel immer zuerst am Gerät an,** bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken!
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern und stellen Sie das Gerät nicht über das Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebs heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. Niemals das Kabel reparieren!
- Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. **Niemals** das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten in die Heizwanne oder über das Gerät gießen. **Niemals** Wasser oder andere Flüssigkeiten oder Nahrungsmittelrückstände über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität

zu vermeiden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind oder wenn der Inhalt des Geräts aus dem Topfeinsatz herausläuft. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: ›Reinigung und Pflege‹).

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

BEDIENUNG

Erste Inbetriebnahme

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

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

ACHTUNG: Wenden Sie beim Öffnen des Geräts keine Gewalt an!

Der Gerätedeckel öffnet sich ganz leicht mit der Öffnungstaste.

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

Reis kochen

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

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

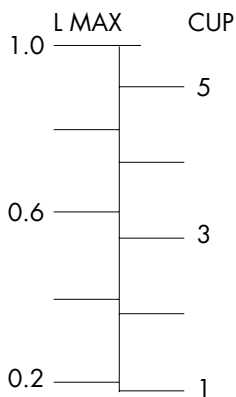
3. Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab. 1 Portion (ca. 180 ml) entspricht einem bis zum Rand gefüllten, gestrichen vollen Messbecher.

4. Waschen Sie den Reis. Füllen Sie den Reis dazu am besten in ein handelsübliches Küchensieb und schwenken Sie das Sieb unter fließendem Wasser.

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

5. Öffnen Sie den Gerätedeckel mit der Öffnungstaste, nehmen Sie den Topfeinsatz heraus und füllen Sie den Reis ein.

6. Füllen Sie die erforderliche Wassermenge in den Topfeinsatz. Richten Sie sich dazu nach den Füllstandsmarken an der Innenseite des Topfeinsatzes.



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

Beispiel:

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

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

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Reiskörnchen) in der Heizwanne liegen oder außen am Topfeinsatz kleben. Die Heizwanne und die Außenseite des Topfeinsatzes müssen sauber und trocken sein. Andernfalls entstehen beim Kochen ungewöhnliche Geräusche, die Temperaturregelung arbeitet nicht ordnungsgemäß und das Gerät könnte sich überhitzen. Bedenken Sie bitte, dass die Heizplatte auch bei ausgeschaltetem Gerät heiß sein kann, wenn das Gerät kurz zuvor an die Stromversorgung angeschlossen war.

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

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

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

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

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

10. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie dazu den Ein/Aus-Schalter vorn am Gerät nach unten bis er einrastet. Die Kontrollleuchte der Kochfunktion leuchtet auf (siehe: ›Das Gerät kennenlernen‹). Sobald der Reis fertig ist, schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um: Die Kontrollleuchte der Kochfunktion verlischt und der Ein/Aus-Schalter springt in die AUS-Position. 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 sauberen Handtuch. Nach dem Betrieb kann beim Öffnen des Gerätedeckels etwas heißes Kondenswasser aus dem Kondensatabscheider herauslaufen. Halten Sie beim

Öffnen des Gerätedeckels niemals Ihre Hand im Bereich des Scharniers an das Gerät. Trocknen Sie herausgelaufenes Wasser sofort ab.

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

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

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

Warmhaltefunktion

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

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

13. Schließen Sie danach den Gerätedeckel wieder.

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

Ungefähre Kochzeiten für Reis

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

* Mengen bezogen auf den mitgelieferten Messbecher.

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

Haferbrei kochen

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

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

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

1. Messen Sie ½ bis 1 Messbecher Haferflocken ab (90 bis 180 ml).

2. Waschen Sie die Haferflocken danach kurz in einem Küchensieb unter fließendem Wasser ab. Lassen Sie die Haferflocken dann abtropfen.

3. Geben Sie die Haferflocken in den Topfeinsatz und füllen Sie mit der richtigen Wassermenge auf; siehe: folgende Tabelle.
4. Lassen Sie die Haferflocken ½ bis 1 Stunde im Wasser weichen.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite der Heizwanne und die Außenseite des Topfeinsatzes sauber und trocken sind.
6. Setzen Sie den Topfeinsatz in die Heizwanne und schalten Sie das Gerät ein. **Lassen Sie den Gerätedeckel dabei geöffnet.**

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

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

Hinweis: Halten Sie den Haferbrei **nicht** über längere Zeit warm.

Wassermenge und Kochzeiten für Haferbrei

Haferflocken	½ Messbecher	1 Messbecher
Füllstandsmarke	3 bis 5	5
Zeit**	40 min	45 min

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

Gemüse dünsten

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

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

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

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

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

4. Schließen Sie den Gerätedeckel und schließen Sie das Netzkabel zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät ein und beachten Sie die erforderliche Garzeit. Das Wasser im Topfeinsatz kocht, sobald Dampf aus der Dampföffnung des Kondensatabscheiders austritt.

6. Sobald das Gemüse gar ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Servieren Sie sofort.

7. Das Gerät eignet sich hervorragend um Suppen/Eintöpfe warm zu halten.

TIPPS ZUR REISZUBEREITUNG

- Waschen Sie den Reis immer kurz vor dem Kochen. Dadurch lässt sich ein eventuell auftretender Kleie-Geschmack beseitigen. Verwenden Sie ausschließlich kaltes Wasser zum Abwaschen. Wenn Sie den Reis vor der Zubereitung im Küchensieb unter fließendem 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 weichen
Pilierter Reis/Etwa	1/4 unter die Füllstandsmarke füllen, nicht weichen
Partieller Reis	Nach der Füllstandsmarke, nicht weichen

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

- Sehr feste Reissorten - besonders Wildreis - sollten Sie vor dem Kochen 1/2 bis 1 Stunde lang im Kochwasser weichen lassen. Nach dem Garen muss der Reis innen weiß und trüb sein.

- Rühren Sie den Reis direkt nach Ablauf der Kochzeit gut durch, damit überschüssiges Wasser verdampfen kann.

- Zum Warmhalten häufen Sie den überschüssigen Reis am besten in die Mitte des Topfeinsatzes an.

- Lassen Sie niemals das Kochbesteck im Reis liegen. Andernfalls könnte der Geschmack beeinträchtigt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

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

KONDENSATABSCHEIDER

Der Kondensatabscheider befindet sich in der Mitte des Gerätedeckels.

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

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

So öffnen und schließen Sie den Abscheiderdeckel:




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

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

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

Niemals das Gerät ohne den Abscheiderdeckel betreiben!

TECHNISCHE DATEN

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

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

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender 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 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: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

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. 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 Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

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