

GASTROBACK®

BETJENINGSVEJLEDNING **DESIGN RISKOGER PRO** med hold varm-funktion



Art.nr. 42518 "Design Rice Cooker Pro"

Læs alle medfølgende instruktioner før første brug! Der tages forbehold for ændringer af model og tilbehør
Kun til husholdningsbrug!



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om nøje at overholde de sikkerhedsoplysninger, der er nævnt i denne vejledning.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Kend dit design af Rice Cooker Pro	21
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	22
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater.....	25
Høje temperaturer - risiko for forbrændinger.....	25
Tekniske specifikationer.....	27
Drift	27
Før første brug.....	27
Tilberedning af ris.....	27
Hold varmen-funktion	28
Madlavning Porrige.....	30
Dampende grøntsager.....	31
Tips til tilberedning af ris	32
Pleje og rengøring	33
Dampudtag.....	34
Noter til bortskaffelse	34
Information og service.....	35
Garanti.....	35

KEND DIT DESIGN RISKOGER PRO

Bemærk:

Kogetiderne for ris afhænger af rum- og vandtemperaturen, den anvendte vandmængde, ristypen og dine individuelle præferencer. Kogetiderne i de følgende tabeller er derfor kun vejledende. De påvirker kogetiderne med mængden af tilsat vand: Hvis du vil have risene blødere eller koge hårde ris, skal du tilsætte lidt mere vand og/eller lade risene stå et par minutter i apparatet efter kogning med varmholdningsfunktionen slået til.

Åben knap





VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat til andet end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader som følge af elektrisk stød, varme eller brand.

Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Kontakt venligst din leverandør.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og ikke til brug i køretøjer i bevægelse.

Apparatet må ikke anvendes eller opbevares i fugtige eller våde områder eller udendørs. Enhver brug af tilbehør eller reservedele, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre skader og/eller personskader.

Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt - især netledningen. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en særlig ledning eller samling, der kan fås hos producenten eller dennes serviceagent. Brug ikke apparatet, hvis non-stick-belægningen er beskadiget på nogen måde (f.eks. ridset eller afskallet).

Brug ikke apparatet, når der er væsker i apparatets kabinet eller ophobes under apparatet eller løber over. Brug ikke apparatet, hvis der er risiko for, at apparatet eller en del af det bliver beskadiget, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller andre skader og/eller personskader.

Apparatet kan være beskadiget, hvis det har været udsat for utilsigtet belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød), eller hvis der er revner, overdrevent flossede eller smeltede dele eller forvrængninger, eller hvis apparatet er utæt eller ikke fungerer korrekt. I så fald skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og returnere hele apparatet (inklusive alle dele og tilbehør) til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.

Hold apparatet i en passende afstand på mindst 20 cm på hver side og 1 m over møbler, vægge, plader, gardiner og andre genstande under drift. **Brug ikke apparatet under eller på varme- eller fugtfølsomme materialer, plader eller lysgitre for at undgå**

skader forårsaget af damp, varme eller kondensvand. Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, tørt, varmebestandigt, vandafvisende og passende stort bord eller disk. **Placer ikke apparatet over en netledning, eller nær kanten af bordet eller disken, eller på våde eller skrå overflader, eller hvor det kan falde ned.** Hold altid apparatet og bordet eller køkkenbordet rent og tørt, og tør straks spildte væsker op.

Anbring ikke tøj, papir eller andre genstande under eller på apparatet. Apparatet må ikke nedsænkes i vand under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning. Før brug skal du altid sikre dig, at der ikke er fremmedlegemer i eller under gryden, og at apparatet er samlet korrekt og ikke lækker med låget og det øverste dæksel godt på plads. Brug udelukkende apparatet til behandling af spiselige fødevarer. Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der er nogen form for funktionsfejl eller problemer (f.eks. lækage, overophedning).

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde. Opbevar altid apparatet, hvor det er tørt og rent, og hvor små børn ikke kan nå det. Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på apparatet eller nogen del af det. Sørg for, at ingen trækker i apparatet ved hjælp af netledningen.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Efterlad ikke køkkenredskaber eller andre fremmedlegemer i apparatets gryde under drift. Brug ikke hårde, skarpe eller kantede genstande (f.eks. knive, gafler) sammen med apparatet. Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt plast til at røre og servere maden (f.eks. den medfølgende serverings ske). Brug ikke den indvendige gryde til at blande ingredienser for at undgå overdreven slitage af non-stick-belægningen. Håndter ikke apparatet eller nogen del af det med vold.

Apparatet opvarmes af indbyggede elektriske varmeelementer. Apparatet eller netledningen må aldrig røre ved varme overflader. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme eller ovn). Brug ikke nogen del af apparatet (f.eks. gryde, damper) sammen med noget andet apparat.

Flyt eller vip ikke apparatet med gryden fyldt og indsat i apparatet for at undgå, at væsken spildes. Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud, når det ikke er i brug, og lad det køle tilstrækkeligt af, før det flyttes, rengøres eller opbevares. Tag altid fat i begge håndtag på apparatet, når det skal flyttes eller løftes.

Brug aldrig ris i en kogepose!

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe (f.eks. metakursvampe) til rengøring. Rengør ikke apparatet med ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel). Nedsenk ikke apparatet eller netledningen i vand eller anden væske. Spild eller dryp ikke væsker på apparatet eller netledningen for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. Hvis der spildes væske på apparatet, skal du straks slukke for det, tage stikket ud af stikkontakten og vente på, at det køler af. Rengør og tør derefter apparatet grundigt (se: Pleje og rengøring).

Anbring IKKE apparatet eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.

Lad ikke maden tørre på apparatet. Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af fastbrændte fødevarer (se: 'Pleje og rengøring'). Hold altid apparatet og tilbehøret rent.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- Bondegårde;
- af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
- miljøer af typen bed and breakfast.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

Apparatet opvarmes elektrisk. Placer apparatet i nærheden af en passende stikkontakt for at tilslutte apparatet direkte til en beskyttet strømforsyning med korrekt tilsluttet beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at spændingen i din strømforsyning svarer til apparatets spændingskrav (220 - 240 V, 50 Hz, AC, mindst 8 A).

Det anbefales kraftigt at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominal fejlstrøm på 30 mA i det forsynende elektriske kredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger. I forskellige fremmede lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før apparatet tages i brug i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at betjene det sikkert.

Brug ikke forlængerledninger eller multistikdåser.

Håndter altid netledningen med forsigtighed. Træk altid netledningen helt ud før brug. Anbring ikke apparatet på en netledning. Ledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet. Ledningen må ikke berøre varme overflader. Sørg for, at ingen trækker apparatet i netledningen. Pas på ikke at blive viklet ind i ledningen. Tag altid fat i stikket for at trække ledningen ud. Rør ikke ved stikket med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen.

Undlad at placere eller nedsænke apparatet eller netledningen i vand eller anden væske. Spild eller dryp ikke væsker på netledningen eller apparatets yderside. Hvis der spildes væske på apparatet eller netledningen, skal du straks slukke for apparatet og trække stikket ud.



HØJE TEMPERATURER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER

Multikogeren er designet til at tilberede og opvarme en række forskellige fødevarer, og derfor vil apparatets indre blive meget varmt

under drift.




Da gryden, låget og apparatets indre er meget varme under brug og kort tid efter, må du ikke røre disse dele med dine hænder, arme eller andre dele af din krop eller varme- eller fugtfølsomme genstande. Anbring ikke gryden på varmekølsomme overflader kort efter brug. Beskyt om nødvendigt hænder og arme med grydelapper eller ovnhandsker.

Placer altid dampventilen på låget væk fra dig selv for at undgå skoldning fra udstrømmende damp.

Selv når låget er korrekt lukket, vil der slippe damp ud fra grydesømmen og dampudluftningen under brug og kort tid efter. Hold ikke hænder, arme eller ansigt over apparatet under og umiddelbart efter brug for at undgå skoldning på grund af damp, der slipper ud af dampudluftningen i glaslåget. I dampudluftningen og på lågets inderside kan der samle sig kondensvand og dryppe, og desuden kan der slippe store mængder damp ud under låget, når det åbnes. Hold tilstrækkelig afstand, når du åbner apparatet, for at undgå skoldninger.

Der må ikke tilberedes alkoholiske drikke eller alkoholiske fødevarer (f.eks. gløgg, grog) i apparatet for at undgå eksplosions- og brandfare.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model:	Art.nr. 42518 Design Reiskocher Pro
Strømforsyning:	220 - 240 V 50 Hz
Strømforbrug:	600 - 700 W
Længde på netledning:	ca. 1.2 m
Vægt:	ca. 4,1 kg
Volumen:	ca: 5 l
Dimensioner:	284 mm x 311 mm x 289 mm (højde x bredde x dybde)
Certificering:	   www.tuef-sued.de/ps-zert

BETJENING

FØR FØRSTE BRUG

Tag apparatet ud af kassen, og sørg for, at alle komponenter og tilbehørsdele er til stede og ubeskadigede.

1. Kontrollér, at pakningen i dampudløbet er sat korrekt i. (Se: 'Dampudløb')

OBS: Brug ikke vold til at åbne apparatet! Låget åbnes let med åbningsknappen.

2. Tør den indvendige gryde, den indvendige damper og indersiden af låget af med en blød klud før første brug. (Se: 'Pleje og rengøring')

TILBEREDNING AF RIS

1. Placer apparatet på en fast, plan, vand- og varmebestandig arbejdsflade, og fold bærehåndtaget bagud over lågets hængsel. Placer aldrig apparatet skråt, da indholdet kan lække under tilberedningen. Lad der være mindst 30 cm plads på alle sider af apparatet.

⚠ ADVARSEL: Giv aldrig væsker eller fødevarer direkte ned i varmetanken. Hold varmetanken og især varmepladens overflader i rustfrit stål og temperatursensoren (i bunden af varmetanken) rene og tørre. Tør spildte væsker og klæbekorn af, og tør varmetanken grundigt, før du slutter apparatet til stikkontakten. Husk, at varmepladen stadig kan være varm, selv om der er slukket for strømmen, når apparatet for nylig har været tilsluttet stikkontakten. Du må aldrig

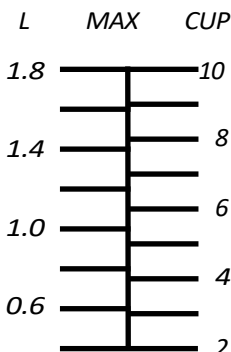
overfyld apparatet: Den indvendige gryde må kun fyldes op til det øverste niveau-mærke. Brug ikke eddike til madlavning.

2. Sørg for, at dampudløbet er korrekt installeret. (Se: 'Dampudløb')
3. Mål risene i det medfølgende målebæger. 1 portion (ca. 180 ml/135 g) er et fyldt målebæger.
4. Vask risene. Fyld derfor risene i en køkkensi, og drej sien under rindende vand.

Bemærk:

Du kan bruge en skål eller den medfølgende indre damper til at vaske risene.

5. Åbn apparatets låg med åbningsknappen, tag den inderste gryde ud, og fyld risene i.
6. Fyld den nødvendige mængde vand i indergryden. Se de tilsvarende niveaumærker på indersiden af den indvendige gryde.



Tallene til højre for niveaumærkerne angiver antallet af portioner ris ('Cup'-skalaen).

Tallene til venstre er i liter.

Literen henviser til mængden af ris og svarer ikke til mængden af væske.

Et eksempel:

Til 6 målebægre ris fyldes den inderste gryde op til mærket 6 Cup med vand.

Bemærk:

Du skal muligvis bruge mere eller mindre vand til forskellige typer ris og den ønskede konsistens. (Se her:

'Tips til kogning af ris')

⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. riskorn) i varmetanken eller på ydersiden af den indvendige gryde. Varmebeholderen og ydersiden af indergryden skal være rene og tørre. Ellers vil det medføre usædvanlig støj under tilberedningen, temperaturreguleringen vil ikke fungere korrekt, og apparatet kan blive overophedet. Vær opmærksom på, at varmepladen kan være varm, selv om der er slukket for strømmen, når apparatet for nylig er blevet tilsluttet stikkontakten.

7. Fjern eventuelt fastsiddende korn, og tør indergryden grundigt udvendigt. Sørg også for, at indergrydens øverste kant og gummipakningen på apparatets låg er rene. Ellers lukker låget ikke ordentligt.

8. Sæt indergryden forsigtigt ned i varmetanken, og luk låget. Låget klikker på plads, når det er lukket ordentligt.

⚠ ADVARSEL: Brug kun den medfølgende netledning. Brug ikke forlængerledninger eller flere stikkontakter. Sæt altid koblingen i apparatet, og sæt derefter stikket i stikkontakten.

9. Sæt strømledningens kobling ind i strømstikket på apparatet. Sæt derefter netledningen i en stikkontakt. Strømstikket er placeret nedenfor i den grå plastikbase på højre bagside af apparatet.

Bemærk:

Når du tilslutter apparatet til stikkontakten, tændes indikatorlampen for varmfunktionen, og opvarmningen af apparatet begynder at fungere. Tilslut altid kun apparatet, kort før du tænder for strømmen.

10. Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-kontakten på siden af apparatet, indtil den klikker på plads. Indikatorlampen for tilberedningsfunktionen lyser. Når risene er færdige, skifter apparatet automatisk til varmholdningsfunktionen: Indikatorlyset for tilberedningsfunktionen slukkes. Risene kan nu serveres.

⚠ ADVARSEL: Når låget åbnes under drift eller kort efter slukning, kan der pludselig slippe store mængder varm damp ud. Åbn låget, og beskyt hænder og underarme, evt. med en ovnhandske eller et rent håndklæde. Når låget åbnes efter brug, kan der løbe varmt kondensvand ud af dampudløbet. Når du åbner låget, må du aldrig sætte din hånd i nærheden af apparatets hængsel. Tør straks spildt vand op.

⚠ OBS: Brug ikke hårde eller skarpe genstande til at arbejde med apparatet.

11. Tryk på udløserknappen på den forreste betjeningsknap, og åbn forsigtigt låget. Pas på ikke at blive skoldet af den damp, der slipper ud.

Bemærk:

På grund af riskogerens funktionalitet kan der forekomme en let bruning af risene i bunden af den indre gryde med nogle ristyper. Dette er normalt og kan ikke forhindres.

HOLD VARMEN-FUNKTION

⚠ ADVARSEL: Når låget åbnes under drift eller kort efter, kan der pludselig slippe store mængder varm damp ud. Åbn låget, og beskyt hænder og underarme, evt. med en ovenhandske eller et rent håndklæde.

12. Hvis du vil holde risene varme i apparatet, skal du så hurtigt som muligt efter tilberedningen (indikatorlampen slukker for tilberedningsfunktionen) røre kortvarigt med en passende træ- eller plastiske, så overskydende vand kan fordampe. Sørg for, at indholdet ikke løber ud over kanten af den indvendige gryde. Tør eventuelt kanten af med en ren klud. Vær opmærksom på, at indergryden og låget kan være meget varme.

13. Luk låget.

Bemærk:

Du bør ikke holde risene varme i lang tid. Afhængigt af ristypen bliver risene for bløde og klistrede.

Omtrentlige tilberedningstider for ris

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

* Beløbene er baseret på det medfølgende målebæger.

** Tider beregnet for: Rumtemperatur 20 ° C, vandtemperatur 18 ° C

Minimumsmængden er 2 målebægre!

MADLAVNING AF GRØD

Med den automatiske riskoger kan man også tilberede grød i engelsk stil. Derfor skal du arbejde med åbent låg. Du skal jævnligt røre i grøden under tilberedningen.

Bemærk:

I stedet for rene havregryn kan du bruge en 1:1-blanding af havregryn og risflager.

⚠ ADVARSEL: Kom ikke ingredienser i apparatet, som kan danne skum under tilberedningen (f.eks. mælk, fløde, æg).

1. Mål ½ til 1 målebæger havregryn (90 til 180 ml).

2. Vask havregrynene kort i en køkkensi under rindende vand. Lad derefter havregrynene dryppe af.

3. Læg havregrynene i den inderste gryde, og fyld op med den rette mængde vand, se følgende tabel.
 4. Lad havregrynene trække ½ til 1 time i vandet.
 5. Sørg for, at indersiden af varmebeholderen og ydersiden af den indre gryde er rene og tørre.
 6. Sæt den indvendige gryde i varmebeholderen, og tænd for apparatet. Luk ikke låget!
- ⚠ ADVARSEL:** Kanten af den indre gryde er meget varm under brug.
7. Rør jævnlgt rundt under tilberedningen. Pas på ikke at spilde noget under omrøringen. Hvis porreryggen er kommet ud over kanten af den indre gryde, skal du straks tørre den af med en ren, let fugtig klud.
 8. Når grøden er færdig (efter 35-50 minutter), skal du slukke for apparatet, tage stikket ud af stikkontakten og servere med det samme.

Bemærk:

Grøden må ikke holdes varm i længere tid.

Mængde vand og kogetid til grød

Havregryn	½ målebæger	1 målebæger	2 målebæger
niveaumærke	3 til 5	5 til 8	8 til 10
Time**	35 minutter	40 minutter	50 minutter

** Tider beregnet for: Rumtemperatur 20 ° C, vandtemperatur 18 ° C

DAMPENDE GRØNTSAGER

Med den medfølgende indre damper kan du dampe grøntsager. Tilberedningstiderne for grøntsager kan dog være meget forskellige. Følg anvisningerne i din opskrift. Sluk for apparatet efter tilberedningstiden med hånden. Skub derfor tænd/sluk-kontakten op.

1. Sørg for, at indersiden af varmebeholderen og ydersiden af indergryden er rene og tørre. Placer derefter indergryden i apparatet.
2. Fyld vand op til niveaumærket Cup 1 i den inderste gryde.

Bemærk:

Hvis tilberedningstiderne passer, kan du også tilberede grøntsagerne sammen med risene. I dette tilfælde bør apparatet dog kun fyldes op til niveauet Cup 4. Desuden kan ris og grøntsager påvirke hinandens smag.

- Placer den indre dampkoger over den indre gryde, og fordel grøntsagerne i den indre dampkoger.

Bemærk:

Du må ikke overfylde. Grøntsagerne må ikke stikke ud over kanten af den indre gryde.

- Luk låget, og tilslut netledningen til apparatet og derefter til stikkontakten.
- Tænd for apparatet, og følg den ønskede tilberedningstid. Vandet i den inderste gryde koger, når der kommer damp ud af dampudløbet.
- Når grøntsagerne er kogt, slukkes der for strømmen, og stikket tages ud af stikkontakten. Server med det samme.
- Apparatet er ideelt til at holde supper/gryderetter varme.

TIPS TIL TILBEREDNING AF RIS

- Vask altid risene kort før tilberedning. På den måde kan en eventuelt forekommende klidsmag elimineres. Brug kun koldt vand til vask. Hvis du skylles risene før kogning i en køkkensi under rindende koldt vand, optager risene kun lidt vand. Risene er tilstrækkeligt rensede, når afløbsvandet er klart og uden mælkeagtig uklarhed.
- Den nødvendige mængde vand afhænger af den anvendte ristype. Oplysningerne i tabellen nedenfor er omtrentlige:

Ris-type*	Vandmængde i forhold til niveaumærket i gryden brug
Vilde ris, brune ris	Fyld lidt over niveaumærket; læg i blød før tilberedning
Poleret ris	Fyld ca. ¼ under niveaumærket, må ikke lægges i blød før tilberedning
Parboiled ris	Fyld op til niveaumærket, må ikke lægges i blød før tilberedning

* Ristypen er normalt angivet på emballagen.

- Meget modstandsdygtige rissorter - især vilde ris - skal lægges i blød før tilberedning. ½ til 1 time i kogevandet. Efter kogningen skal risene være helt hvide og uklare.
- Rør godt rundt i risene lige efter endt kogetid, så overskydende vand kan fordampe.
- For at holde varmen samles de overskydende ris i midten af den indre gryde.
- Efterlad aldrig kogegrejet i risene. Ellers kan smagen blive forringet.

PLEJE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL: Sluk altid for riskogeren først (skub tænd/sluk-kontakten opad), træk i begge stik på netledningen, og lad apparatet køle af, før du fjerner komponenter og rengør apparatet eller flytter det. Tag altid netledningen ud af stikkontakten, før du fjerner kablet fra apparatet.


Sørg for, at der ikke kommer væsker ind i apparatet. Nedsænk aldrig apparatet eller strømkalet i vand eller andre væsker, og hæld aldrig væsker i apparatet.


⚠ OBS: Brug aldrig hårde eller skarpe genstande, desinfektionsmidler, eddikerens, skuremidler eller slibemidler til at rengøre apparatet eller dets dele. Anvend ikke vold under rengøringen. Rengør aldrig apparatet eller dets dele i opvaskemaskinen.

1. Sluk for apparatet, tag netledningen ud af stikkontakten og derefter koblingen ud af apparatet. Lad apparatet køle af.
2. Tjek netledningen: Kontakterne på stikket skal altid være rene, blanke og tørre, og isoleringen må ikke være brudt på noget tidspunkt eller være beskadiget. Udskift ledningen, hvis den er beskadiget. Opbevar netledningen på et rent og tørt sted.
3. Fjern dampudløbet, og tør dampudløbets inderside. (Se: 'Dampudtag')
4. Tag den indvendige gryde ud af apparatet.
5. Skyl følgende komponenter og tilbehør i varmt sæbevand: den indvendige gryde og den indvendige damper, dampudløbet, skeen og målebægeret.
6. Fugt en ren klud eller en blød svamp med varmt sæbevand; svampen eller kluden må ikke dryppe, når du trykker på den.
7. Tør forsigtigt apparatet af udefra. Tør varmebeholderen af indefra.
8. Rengør overfladerne i rustfrit stål på varmepladen og temperaturføleren i bunden af varmetanken meget omhyggeligt. Genstridige belægninger kan fjernes forsigtigt med fint sandpapir (korn 320). Pas på ikke at beskadige belægningerne på varmetankens sideflader.
9. Fugt en ren klud med rent vand, og tør den let af bagefter.
10. Tør udstyret og alle komponenter omhyggeligt.

DAMP UDGANG

Dampudløbet er placeret i midten af låget.

 **ADVARSEL:** Låget på dampudtaget bliver meget varmt under drift. Sluk først for apparatet, tag netledningen ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du åbner dampudløbet.

 **OBS:** I låget på dampudløbet er der indsat en forsegling. Rids eller stik aldrig med spidse eller skarpe genstande under kanten af dampudløbet. Pas på ikke at beskadige forseglingen.

For at åbne og lukke låget til dampudløbet:

1. Tag fat med pegefingern i udsparingen ved dampudløbet, mens apparatets låg er lukket. Drej derefter dampudgangens låg med den anden hånd forsigtigt en lille smule mod uret, indtil dampudgangens låg let kan løftes.
2. Kontrollér, at tætningen sidder korrekt på indersiden af kanten på dampudløbets låg. Hvis forseglingen er deformeret, revnet eller skorpet, skal den udskiftes.
3. Tør de indvendige sider af dampudløbet efter brug af apparatet. Låget på dampudløbet kan rengøres i varmt sæbevand med en blød klud og derefter tørres. Sæt låget tilbage på dampudløbet.

Bemærk:


Dampudgangslåget kan kun indsættes i én retning. Hvis separatorlåget er sat korrekt i og låst, viser åbningen til dampåbningen til bagpanelet, og dampudgangslåget strækker sig ikke ud over kontrolrækslet.

Brug aldrig apparatet uden separatorlåget!

NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma. Må ikke bortskaffes

 af elektriske apparater som usorteret kommunalt affald, skal du bruge separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt din kommune for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingsssystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser, deponier eller affaldsforbrænding, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet eller blive udledt i luften og dermed komme ind i fødekæden og skade dit helbred og dit velbefindende. Når du udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere oplysninger. For teknisk support, kontakt venligst Gastroback Customer Care Center på telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af uheldsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

Bemærk:

Kunder fra Tyskland og Østrig: For reparation og service bedes du sende Gastroback-produkter til følgende adresse: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tyskland.

Kunder fra andre lande: Kontakt venligst din forhandler.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør. Vedlæg kvitteringen og en kort fejlbeskrivelse. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du får et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og er IKKE egnet til kommerciel brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen har intet garantikrav, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.

GASTROBACK GmbH

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