ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

MRK 500

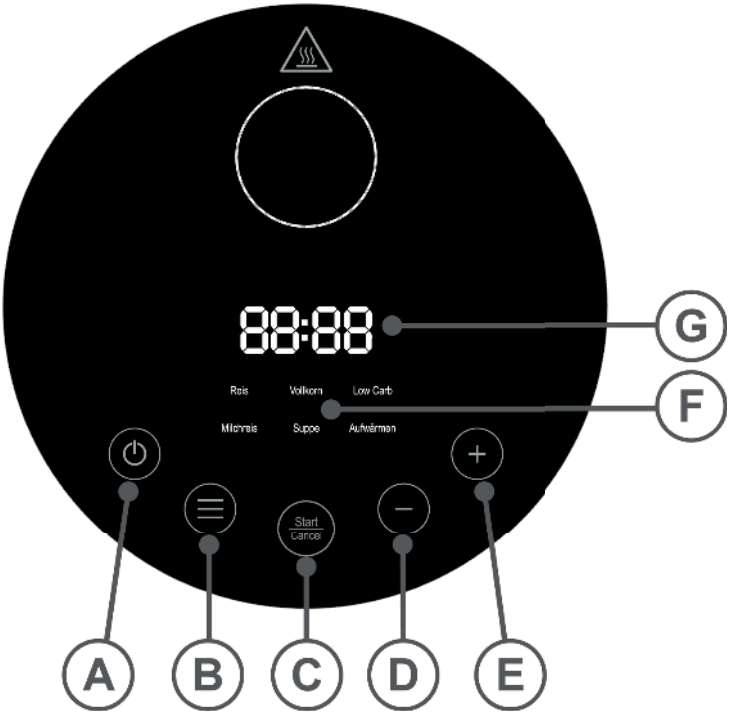
Multi Reiskocher

Multi rice cooker

Produktbeschreibung – *Product description*

	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Taste zum Öffnen des Gehäusedeckels	Release button for casing cover
3	Verriegelung für den Gehäusedeckel	Interlock for casing cover
4	Innenseite des Gehäuses	Inner surface of the casing
5	Gehäusedeckel	Casing cover
6	Dampfregulator auf der Oberseite des Gerätes	Steam regulator on the upper surface of the casing
7	Abnehmbarer Innendeckel mit Dichtungsring	Removable inner lid with gasket ring
8	Integrierte Kochplatte mit federnd gelagertem Temperatursensor	Integrated cooking plate with springy-mounted temperature control sensor
9	Anschlussbuchse für Netzstecker auf der Rückseite des Gerätes	Port for power plug on the back side of the appliance
10	Herausnehmbarer Kochtopf mit Messskala	Removable cooking pot with measuring scale
11	Reis-/Dämpfeinsatz mit klappbaren Henkelgriff	Rice/steaming insert with hinged handle
12	Deckel für Reis-/Dämpfeinsatz	Cover for rice/steaming insert
13	Abnehmbares Netzkabel	Removable power cord
14	Servierlöffel	Serving spoon
15	Messbecher	Measuring cup

Bedienfeld – *Control Panel*



	D	GB
A	Sensortaste für EIN/STANDBY	Touch key for ON/STANDBY
B	Sensortaste zur Programmwahl	Touch key for programme selection
C	Sensortaste für START/CANCEL	Touch key for START/CANCEL
D	Sensortaste „-“zum Reduzieren der Laufzeiteinstellung	Touch key “-” for reducing the runtime setting
E	Sensortaste „+“zum Erhöhen der Laufzeiteinstellung	Touch key “+” for increasing the runtime setting
F	Anzeige des gewählten Programmes	Display of the selected programme
G	Anzeige der gewählten Laufzeiteinstellung bzw. Restlaufzeit	Display of the selected runtime setting or residual time

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2

Bedienblende 3

Für Ihre Sicherheit 5
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 6

Einleitung 7
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 7
- Technische Daten 8
- Lieferumfang 8
- Verpackungsmaterial 8
- Entsorgungshinweis 8

Funktionen 8
- Touch Control Sensoren 8
- Mehrstufiger Koch- und Garprozess 8
- Dampfregulator 9
- Warmhaltefunktion 9
- Antihaftbeschichtung des Kochtopfes 9

Mischverhältnis von Reis und Wasser 9

Programmauswahl 10

Vor dem ersten Gebrauch 11

Inbetriebnahme des Gerätes 11
- Zubehör 11
- Gerätestecker mit dem Gerät verbinden 11
- Gerät mit dem Stromnetz verbinden 12
- Kochtopf im Gerät platzieren 12
- Kochtopf befüllen 12
- Programme: Reis | Vollkorn | Low Carb 12
- Programme: Milchreis | Suppe | Aufwärmen 13
- Speisen entnehmen 14
- Programm bzw. Warmhaltefunktion vorzeitig beenden 15
- Gerät dauerhaft ausschalten 15

Reinigung und Pflege 15

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung 16

Gartabelle 17

Rezepte 17

GB Instruction manual 19

Service und Garantie 36

GB – Contents

Page

Product description 2

Control panel 3

For your safety 19
- General safety advices 19
- Safety advices for using the appliance 20

Introduction 21
- Intended use 21
- Technical data 21
- Scope of supply 21
- Packing material 22
- Disposal/recycling 22

Features 22
- Touch Control sensors 22
- Multi-stage boiling and cooking process 22
- Steam regulator 22
- Keep warm function 22
- Non-stick coating of the cooking pot 22

Mixing ratio of rice and water 23

Programme selection 23

Prior to initial use 24

Operating the appliance 24
- Accessory parts 25
- Connecting the connector plug with the appliance 25
- Connecting the appliance to the power supply 25
- How to place the cooking pot into the appliance 25
- How to fill the cooking pot 25
- Programmes: Rice | Wholemeal | Low Carb 26
- Programmes: Rice pudding | Soup | Warming up 26
- Taking out food 27
- Premature stop of programmes or keep warm function 28
- Switching off the appliance permanently 28

Cleaning and maintenance 28

Trouble shooting 30

Cooking table 30

Recipes 31

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Umgangs mit dem Gerät unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

Achtung: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

- **Die Oberflächen von Gerät, Innendeckel, Kochtopf, Reis-/Dämpfeinsatz und sonstigem Zubehör werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sowie der Inhalt im Kochtopf sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen!**
- **Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf oder heißes Wasser entweichen!**
- **Achten Sie darauf, dass die Öffnungen des Dampfregulators stets frei von Verschmutzungen und nicht verstopft sind!**
- **Nicht über das heiße oder in Betrieb befindliche Gerät beugen!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Halten Sie diese Anleitung bei der Benutzung des Gerätes immer griffbereit!
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengebaut wurde (Dampfregulator und Innendeckel mit Dichtungsring)!
- Zum Schutz bei der Entnahme des Kochtopfes, Reis-/Dampfeinsatzes und heißer Speisen sowie beim Umrühren empfehlen wir die Benutzung von Topflappen!
- Achten Sie bei der Benutzung des Gerätes immer auf die vorgegebene minimale und maximale Füllmenge des Kochtopfes!
- Das Gerät nicht ohne den Kochtopf und nicht mit feuchten Händen betreiben!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!

- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
  - o Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
  - o Lassen Sie um das Gerät herum einen Abstand von mindestens 10 cm und nach oben von mindestens 60 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- bzw. feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten. Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug des entweichenden Dampfes!
- Gerät niemals in einen beheizten Backofen stellen!
- Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Betreiben oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Netz zu trennen!
- Gerät und Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern lagern!
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Multi Reiskocher entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	500 W
min. Füllmenge:	0,2 Liter
max. Füllmenge:	1,5 Liter
Schutzklasse:	I

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol, CPE für chloriertes Polyethylen.

Entsorgungshinweis

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Funktionen

Touch Control Sensoren
Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch das Antippen der Sensortasten wird die jeweilige Funktion aktiviert. Beim Berühren der Sensortasten „EIN/STANDBY“ und „START/CANCEL“ ertönt ein kurzer Signalton als akustische Bestätigung.

HINWEIS: Die Bedienblende immer sauber und trocken halten, nicht mit feuchten Fingern betätigen und nicht als Ablagefläche benutzen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Mehrstufiger Koch-und Garprozess (Reisprogramme)
Das Gerät steuert den Koch- und Garvorgang automatisch. Sobald die optimale Temperatur erreicht ist, wird die Energiezufuhr automatisch angepasst – Sie müssen nicht wie beim Kochen in einem Topf auf einer Kochplatte manuell nachregeln.

Dampfregulator
Das Gerät ist auf der Oberseite des Gehäusedeckels mit einem herausnehmbaren Dampfregulator ausgestattet. Der Dampfregulator verhindert, dass während des Koch- und Garvorganges Überdruck im Inneren des Gerätes entsteht.

ACHTUNG: Bitte beachten Sie, dass während des Koch- und Garvorganges kleine Mengen heißer Dampf entweichen!

Warmhaltefunktion
Nach Ablauf des eingestellten Programmes schaltet das Gerät automatisch für 60 Minuten in die Warmhaltefunktion. Eine blinkende Zeit-Anzeige weist auf den aktiven Warmhaltemodus hin.

Antihaftbeschichtung des Kochtopfes
Die Innen- bzw. Außenseite des herausnehmbaren Kochtopfes ist mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Diese ist besonders reinigungsfreundlich und verhindert ein Anhaften des Koch- und Gargutes an der Oberfläche. Wir empfehlen, den Topf **nicht** in der Spülmaschine zu reinigen.

ACHTUNG: Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da dieses die Antihaftbeschichtung beschädigt. Schneiden und kratzen Sie nicht auf der Oberfläche des Kochtopfes. Eine zerkratzte Beschichtung fällt nicht unter die Garantieleistungen!

Mischverhältnis von Reis und Wasser

Wir empfehlen für die Programme **Reis** und **Vollkorn** ein Mischverhältnis von **1 zu 2**.
Beispiele: 100 g Reis – 200 ml Wasser | 250 g Reis – 500 ml Wasser | 400 g Reis – 800 ml Wasser

Für das Programm **Low Carb** empfehlen wir ein Mischverhältnis von ca. **1 zu 4**.
Beispiele: 100 g Reis – 400 ml Wasser | 150 g Reis – 600 ml Wasser | 200 g Reis – 800 ml Wasser

HINWEIS: Das vorgeschlagene Mischverhältnis dient lediglich als Orientierung. Je nach Reissorte und eigenem Geschmacksempfinden kann das Verhältnis von Reis zu Wasser individuell angepasst werden. Mehr Wasser sorgt für ein stärkeres Quellen des Reises, verlängert zudem den Garvorgang etwas. Weniger Wasser hingegen sorgt für einen bissfesteren Reis und verkürzt den Garvorgang etwas. Bei stark quellendem Reis (z.B. Sadri) sollten nicht mehr als 300 g Reis verwendet werden. Probieren und experimentieren Sie einfach und beachten Sie auch die Zubereitungshinweise und Tipps des Reis-Anbieters.

Programmauswahl

Das Gerät ist mit 6 Programmen ausgestattet. Die Wahl der Programme sowie deren Einstellungen erfolgen über Touch Control Sensoren auf der Bedienblende. Das jeweils ausgewählte Programm leuchtet in der Programmanzeige auf.

Programm	Beschreibung
Reis (geschält)	Schonendes Kochen und Garen von Reis (max. 400 g) in einem mehrstufigen Koch- und Garprozess. • Programmdauer: ca. **40 Minuten**, automatisch geregelt, abhängig von der Füllmenge.
Vollkorn (ungeschält)	Schonendes Kochen und Garen von Reis (max. 400 g) in einem mehrstufigen Koch- und Garprozess. • Programmdauer: ca. **50 Minuten**, automatisch geregelt, abhängig von der Füllmenge.
Low Carb	Innovatives Kochen und Garen von Reis (max. 200 g) zur Reduzierung von Kohlenhydraten im Reis. Der Reis wird in den Edelstahl Reis-/Dämpfeinsatz gefüllt und in einem Wasserbad mit einem mehrstufigen Garverfahren schonend gekocht und gedämpft. Während dieses Garverfahrens findet unter anderem auch eine teilweise Extraktion von Kohlenhydraten statt. Die freigesetzten Kohlenhydrate werden im Wasser unterhalb des Einsatzes bzw. im Deckel oberhalb des Einsatzes gesammelt. • Programmdauer: ca. **50 Minuten**, automatisch geregelt, abhängig von der Füllmenge. Für die Low Carb Funktion nutzen Sie bitte den beiliegenden Reis-/Dämpfeinsatz aus Edelstahl. Platzieren Sie den Einsatz im Kochtopf und füllen Reis und Wasser in den Einsatz. Der Reis muss komplett unter Wasser stehen. Anschließend den Edelstahldeckel auf den Einsatz aufsetzen und Gehäusedeckel schließen.
Milchreis	Programm zur Zubereitung von Milchreis. • Programmdauer: standardmäßig **1 Stunde**. Die Zeit kann in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Die minimale Programmdauer beträgt 5 Minuten, die maximale 2 Stunden.
Suppe (Dämpfen)	Programm zur Zubereitung von Suppe. Das Programm kann zusammen mit dem Reis-/Dämpfeinsatz auch zum Dämpfen von Gemüse verwendet werden. • Programmdauer: standardmäßig **20 Minuten**. Die Zeit kann in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Die minimale Programmdauer beträgt 5 Minuten, die maximale 2 Stunden.
Aufwärmen	Programm zur Erhitzen und Aufwärmen von Speisen. Die Speisen werden auf ca. 75 °C erwärmt. Die Temperatur ist fest eingestellt und kann nicht verändert werden. • Programmdauer: standardmäßig **25 Minuten**. Die Zeit kann in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Die minimale Programmdauer beträgt 5 Minuten, die maximale 2 Stunden.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.

Starten Sie dann das Gerät mit Kochtopf (1/2 Liter Wasser) und eingesetztem Reis-/Dämpfeinsatz mit Deckel mit dem Programm **Suppe** mit der standardmäßig vorgegebenen Zeit.

HINWEIS: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie die Heizplatte und die Oberfläche des Basisgerätes mit einem feuchten Tuch. Gut trocknen lassen. Nähere Informationen hierzu finden Sie auch unter der Rubrik „Reinigung und Pflege".

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

- **Die Oberflächen von Gerät, Innendeckel, Kochtopf, Reis-/Dämpfeinsatz und sonstigem Zubehör werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sowie der Inhalt im Kochtopf sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen!**
- **Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf oder heißes Wasser entweichen!**
- **Achten Sie darauf, dass die Öffnungen des Dampfregulators stets frei von Verschmutzungen und nicht verstopft sind und so der heiße Dampf ungestört entweichen kann!**
- **Nicht über das heiße oder in Betrieb befindliche Gerät beugen!**

Zubehör

- Bitte beachten Sie, dass der Kochtopf bzw. Dichtungsring des Innendeckels ggf. den Geruch der Speisen annehmen kann. Bei Bedarf können Sie einen zusätzlichen Kochtopf bzw. Ersatz-Dichtungsring über unseren Kundenservice erwerben. *(Kontaktdaten siehe Rückseite oder unter www.rommelsbacher.de).*

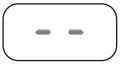
Gerätestecker mit dem Gerät verbinden

- Stecken Sie den Gerätestecker in die Anschlussbuchse auf der Rückseite des Gerätes. Achten Sie auf den festen und korrekten Sitz des Gerätesteckers.

  ACHTUNG: Ein zu locker sitzender Gerätestecker in der Anschlussbuchse kann zu Schäden an Kabel und Stecker führen!

Gerät mit dem Stromnetz verbinden

- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
  ➔ Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz wird mit einem Signalton bestätigt.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt.
  ➔ Im Anzeigefeld leuchten für ca. eine Sekunde alle verfügbaren Anzeigen auf.
- Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Standby-Modus.
  ➔ Im Anzeigefeld erscheint:



Kochtopf im Gerät platzieren

- Den Kochtopf auf der Heizplatte im Inneren des Gerätes platzieren. Achten Sie auf den korrekten Sitz des Kochtopfes auf der Heizplatte. Gegebenenfalls durch Drehen des Kochtopfes den Sitz korrigieren.

  HINWEIS: Dass der leere Topf etwas über die Gerätekante übersteht, ist normal.

Kochtopf befüllen

- Kochtopf mit den gewünschten Lebensmitteln befüllen.
  Achten Sie dabei auf die minimale bzw. maximale Füllmenge.

- Anschließend den Deckel schließen.
  Achten Sie darauf, dass der Deckel korrekt einrastet.

Programme: Reis | Vollkorn | Low Carb

a) Gerät einschalten

- Tippen Sie auf die Sensortaste EIN/STANDBY.
  ➔ Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt.
  ➔ Im Anzeigefeld blinkt die Anzeige „Reis".
  ➔ Im Anzeigefeld wird zudem die Zeiteinstellung mit der voreingestellten Laufzeit dauerhaft angezeigt.

  HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus zurück.

b) Programm wählen

- Tippen Sie auf die Sensortaste zur Programmwahl, um zwischen den verschiedenen Programmen zu wechseln.

  HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus zurück.

c) Programm starten / Warmhaltefunktion

	• Tippen Sie auf die Sensortaste START/CANCEL, um das gewählte Programm zu starten. ➔ Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. ➔ Im Anzeigefeld leuchtet die Anzeige für das eingestellte Programm dauerhaft. • Das Gerät startet den Kochvorgang. ➔ Im Anzeigefeld leuchten abwechselnd die nachfolgenden Anzeigen auf. • Nach einigen Minuten wechselt die Anzeige und zeigt die Restlaufzeit des eingestellten Programmes an. ➔ Im Anzeigefeld wird die Restlaufzeit angezeigt. ➔ Der Doppelpunkt zwischen der Zeitanzeige blinkt. Dies bedeutet, dass das eingestellte Programm aktiv ist. • Das Ende des eingestellten Programmes wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt. • Es wird automatisch der Warmhaltefunktion für 60 Minuten gestartet. ➔ Im Anzeigefeld wird die Laufzeit der Warmhaltefunktion aufsteigend durch eine blinkende Zeitanzeige angezeigt.

Programme: Milchreis | Suppe | Aufwärmen

a) Gerät einschalten

	• Tippen Sie auf die Sensortaste EIN/STANDBY. ➔ Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. ➔ Im Anzeigefeld blinkt die Anzeige „Reis". ➔ Im Anzeigefeld wird zudem die Zeiteinstellung mit der voreingestellten Laufzeit dauerhaft angezeigt. **HINWEIS:** Erfolgt innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus zurück.

b) Programm wählen

	• Tippen Sie auf die Sensortaste zur Programmwahl, um zwischen den verschiedenen Programmen zu wechseln. **HINWEIS:** Erfolgt innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus zurück.

c) Zeiteinstellung ändern

	• Durch Tippen auf die Sensortaste „+" kann die Laufzeit im 5-Minuten-Takt auf bis zu 2 Stunden erhöht werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste „-" kann die Laufzeit im 5-Minuten-Takt auf 5 Minuten reduziert werden. **TIPP:** Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in schneller Abfolge vorgenommen werden. **HINWEIS:** Erfolgt innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus zurück.

d) Programm starten / Warmhaltefunktion

	• Tippen Sie auf die Sensortaste START/CANCEL, um das gewählte Programm zu starten. ➔ Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. ➔ Im Anzeigefeld leuchtet die Anzeige für das eingestellte Programm dauerhaft. • Das Gerät startet den Kochvorgang. ➔ Im Anzeigefeld wird die Restlaufzeit angezeigt. ➔ Der Doppelpunkt zwischen der Zeitanzeige blinkt. Dies bedeutet, dass das eingestellte Programm aktiv ist. • Das Ende des eingestellten Programmes wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt. • Es wird automatisch die Warmhaltefunktion für 60 Minuten gestartet. ➔ Im Anzeigefeld wird die Laufzeit der Warmhaltefunktion aufsteigend durch eine blinkende Zeitanzeige angezeigt.

Speisen entnehmen

	• Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Gehäusedeckel zu öffnen. • Klappen Sie den Deckel anschließend vorsichtig ganz nach oben auf, damit sich das Konsenswasser an Deckeldichtung und Kondenswasser-Rinne sicher sammeln kann. **ACHTUNG:** Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf oder heißes Wasser entweichen! **ACHTUNG:** Verwenden Sie zur Entnahme keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da dieses die Antihaftbeschichtung beschädigt. Zum Schutz bei der Entnahme des Kochtopfes, Reis-/Dampfeinsatzes und heißer Speisen empfehlen wir die Benutzung von hitzebeständigen Topflappen!

Programm bzw. Warmhaltefunktion vorzeitig beenden

	• Um den Kochvorgang bzw. die Warmhaltefunktion vorzeitig zu beenden, tippen Sie auf die Sensortaste START/CANCEL oder EIN/STANDBY. ➔ Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. ➔ Im Anzeigefeld erscheint die Standard-Programmdauer bzw. „- -".

Gerät dauerhaft ausschalten

	• Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose!

Reinigung und Pflege

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
• Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!

• Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

• Vor der Reinigung Gerät und Zubehörteile immer abkühlen lassen!

HINWEIS: Reis-/Dämpfeinsatz, Deckel des Reis-/Dämpfeinsatzes und Servierlöffel können bei geringer Temperatur im oberen Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Wir empfehlen die scheuermittelfreie Reinigung des Kochtopfes von Hand, da die Antihaftbeschichtung des Kochtopfes durch die Salze der Reinigungsmittel im Geschirrspüler angegriffen und beschädigt werden können.

ACHTUNG: Innendeckel mit Dichtung sowie die Bestandteile des Dampfregulators nie in der Geschirrspülmaschine reinigen!

- Gerät und Zubehörteile sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Das Basisgerät von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie den Kochtopf und alle anderen Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen eine haushaltsübliche Reinigungsbürste mit weichen Borsten.
- Reinigen Sie den Innendeckel mit Dichtungsring in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie diese dann sorgfältig ab. Gegebenenfalls den Dichtungsring entfernen, beim Zusammenbauen darauf achten, dass der Dichtungsring korrekt auf den Innendeckel positioniert wird.
- Reinigen Sie den Dampfregulator in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie diese dann sorgfältig ab.
- Vor dem Zusammenbauen und zur erneuten Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

- Innendeckel zur Reinigung ausbauen und wieder einbauen:

  - Nehmen Sie Innendeckel mit Dichtungsring ab. Hierzu den Gumminippel in der Mitte des Innendeckels fassen und Deckel abziehen. Gegebenenfalls Dichtungsring abnehmen.
  - Beim Zusammenbauen darauf achten, dass die Dichtung korrekt (flexible Dichtlippe nach unten zum Kochtopf hin) auf dem Deckel positioniert wird.
  - Innendeckel mit dem kleinen Pfeil nach unten auf den Haltestift des Gerätedeckels positionieren und fest andrücken.

- Dampfregulator zur Reinigung zerlegen und wieder zusammenbauen

  - Nehmen Sie Innendeckel mit Dichtungsring ab.
  - Drücken Sie von innen gegen den Dampfregulartor, um ihn aus der Verankerung zu lösen.
  - Entnehmen Sie den Dampfregulator aus der Verankerung heraus.
  - Drehen Sie das Oberteil des Dampfregulators gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen.
  - Nehmen Sie das Oberteil ab.
  - Zum Zusammenbauen setzen Sie das Oberteil leicht versetzt auf das Unterteil auf.
  - Drehen Sie das Oberteil im Uhrzeigersinn, um es mit dem Unterteil zu verriegeln.
  - Den zusammengebauten Dampfregulator wieder auf der Oberseite des Gerätedeckels einsetzen und nach unten drücken.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Bei Auftreten eines Fehlers prüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Tabelle, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Sollte es Ihnen nicht gelingen, nehmen Sie bitte mit unserer Serviceabteilung Kontakt auf. Hier finden Sie kompetente Ansprechpartner, die Ihnen gerne weiterhelfen. Vielen Dank.

Fehler-Code	Ursache und Beseitigung
E 1 **E 2** **E 3** **E 4**	Fehler in der Elektronik o *keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben. Kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.*
E 5	Gerät überhitzt, vermutlich die minimale Füllmenge nicht eingehalten o *Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen. Nach Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.*

Gartabelle (Richtwerte)

Da die Qualität, Beschaffenheit und Größe der Lebensmittel sowie das jeweilige Geschmacksempfinden variieren, sind die vorgeschlagenen Zeiteinstellungen zum Dämpfen nur eine Empfehlung.
Probieren und experimentieren Sie gern selbst.

Zum Dämpfen von Lebensmitteln den Reis-/Dämpfeinsatz im Kochtopf platzieren.

Gemüse	Menge	Wassermenge	Zeit	Anmerkung
Blumenkohl	250 g	200 ml	20-25 Min.	in kleine Röschen teilen
Brokkoli	200 g	200 ml	25-30 Min.	in kleine Röschen teilen
Karotten - Möhren	250 g	200 ml	20-25 Min.	in kleine Stücke (ca. 2 cm) schneiden
Mischgemüse	200 g	200 ml	20-25 Min.	in 1x1 cm große Stücke schneiden
Kartoffeln	200 g	200 ml	30-35 Min.	geschält, halbieren bzw. vierteln
Zucchini	250 g	200 ml	15-20 Min.	vierteln und in ca. 5 cm Stücke schneiden

Rezepte

Unsere nachfolgenden Rezepte sollen Ihnen als Anregung dienen. Je nach eigenem Geschmacksempfinden können die Rezepte individuell angepasst werden. Probieren und experimentieren Sie einfach und stellen Sie Ihre eigene Gerichte zusammenstellen.

Risotto mit Zucchini

Zutaten (für 2-3 Portionen): 200 g Risotto Reis 4 EL Olivenöl 1-2 kleine Schalotten fein gewürfelt	1 Knoblauchzehe fein gewürfelt 1 kleine Zucchini in Würfeln 350 ml Wasser oder Gemüsebrühe 150 ml Weißwein	Salz Pfeffer, Muskat nach Belieben 4 EL Parmesan gerieben

Zubereitung: Alle Zutaten bereitstellen und wie angegeben vorbereiten. Den Wein mit Wasser oder Gemüsebrühe in einem Messbecher vermischen. Olivenöl, Knoblauch und Schalotten in den Kochtopf geben und Deckel schließen Reiskocher mit dem Programm **Vollkorn** starten. 5-6 Minuten andünsten lassen. Danach Deckel öffnen und den abgewogenen Reis hinzufügen. Gut umrühren und Deckel wieder schließen. Den Reis für ca. 10 Minuten glasig schwitzen lassen. Danach Deckel öffnen und ca. 400 ml der Flüssigkeit hinzufügen, abschmecken, umrühren und Deckel schließen. 10 Minuten vor Ablauf der Zeit (siehe Display) den Deckel öffnen und die Zucchini und ggf. noch den Rest an Flüssigkeit dazugeben. Deckel schließen und zu Ende garen lassen. Nach Beendigung des Programmes den Deckel öffnen und den Parmesan hinzugeben und unterrühren. Gegebenenfalls nochmals abschmecken. Sollte der Risotto zu kernig sein, einfach Deckel schließen und für einige Minuten nachziehen lassen.

TIPP: Anstatt Zucchini kann auch jedes andere Gemüse verwendet werden.

Sommereintopf

Zutaten (für 2-3 Portionen): 500 g gewürfeltes Gemüse (1x1 cm Stücke): 1 kleine Zucchini, klein gewürfelt 1 kleine Paprika, klein gewürfelt 1 große Karotte, klein gewürfelt ½ Stange Lauch, in Ringe geschnitten 2 Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten ¼ Kopf Brokkoli in kleine Röschen gezupft (insgesamt nicht mehr als 500 g Gemüse)	1-2 EL Suppenwürze 700 ml warmes Wasser 1-2 EL Suppenwürze Salz, Pfeffer, Muskat nach Belieben 2 Wiener Würstchen

Zubereitung: Alle Zutaten bereitstellen und wie angegeben vorbereiten. Wasser mit der Suppenwürze in einem Messbecher vermischen. Gemüse und das Wasser in den Kochtopf geben und Deckel schließen. Reiskocher mit dem Programm **Suppe** starten (ggf. Zeit ändern). Nach Beendigung des Programmes den Deckel öffnen und die geschnittenen Wiener Würstchen hinzugeben, unterrühren und 5 Minuten nachziehen lassen. Gegebenenfalls nochmals abschmecken.

TIPP: Es kann auch jedes andere Gemüse z. B. Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln– je nach Belieben – verwendet werden, insgesamt jedoch maximal 500 g.

Milchreis

Zutaten (für 2-3 Portionen): 150 g Reis (Rundkorn- oder Mittelkornreis, z.B. Arborio)	600 ml Milch oder ein Pflanzendrink nach Wahl ggf. Sahne und Butter nach Belieben

Zubereitung:
Alle Zutaten bereitstellen. Reis und Milch in den Kochtopf geben, vermischen und Deckel schließen. Reiskocher mit dem Programm Milchreis starten (ggf. Zeit ändern). 1 oder 2 mal während der Zubereitung umrühren, empfehlenswert ist auf jeden Fall das Umrühren ca. 15 Minuten nach dem Start des Programmes. Nach Beendigung des Programmes den Deckel öffnen und ggf. etwas Sahne und/oder Butter hinzugeben und unterrühren, auf jeden Fall aber den Milchreis umrühren und 10 Minuten bei geschlossenem Gerätedeckel nachziehen lassen.

HINWEIS: Je nach Reissorte, Reismenge und gewünschter Konsistenz kann die Zubereitungszeit variieren.

HINWEIS: Bei einer großen Portion Milchreis (ca. 250 g Reis mit 1 Liter Milch) empfiehlt sich das Umrühren nach ca. 10 Minuten und nochmals zur Mitte des Programms.

For your safety

Caution: Read all safety advices and instructions! Misuse or failure to observe the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injury!

General safety advices:

- This appliance must not be used by children. Always keep children away from the product and the power cord.
- This appliance must not be operated by persons having handicaps of physical, sensorial or mental nature or not having the knowledge or experience without supervision or unless they have been instructed regarding a safe handling of the unit and have understood the risks which may occur.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- This appliance is not intended to be operated via an external timer or a separate remote-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the appliance from the power supply and have it checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance

Caution: Hazard of injury/burns/scalding!

- **The surfaces of the appliance, covers, inner lid, cooking pot, rice/steaming insert and other accessories are getting hot during use!**
- **Hot surfaces as well as the contents of the cooking pot are initially still hot, even after switch-off!**
- **Be careful when working with hot liquids or food!**
- **When opening the lid, hot steam or hot water may escape!**
- **Make sure that the openings of the steam regulator are always free of soiling and are not blocked!**
- **Do never bend over the appliance during operation or when the appliance is still hot!**

Thus, act with caution:

- Always have this manual ready when using the appliance!
- Only operate the appliance, if it has been assembled correctly (steam regulator and inner lid with gasket ring)!
- We recommend to use potholders for protection when removing the cooking pot, rice/steaming insert and hot dishes as well as when stirring in the pot.
- When using the appliance, always respect the specified minimum and maximum filling quantity of the cooking pot!
- Do not operate the appliance without cooking pot and do not handle it with wet hands!
- Do only use the original accessory parts!
- Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- Observe the following when setting up the appliance:
  - o Place the appliance on a stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloth, etc.) and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
  - o Keep a distance of at least 10 cm to all sides and 60 cm above the appliance in order to avoid damage through heat or steam and to grant an unobstructed work area. Make sure there is no furniture sensitive to heat or moisture above the appliance. Make sure steam can escape easily!

- Never place the appliance in a heated oven!
- Appliance and accessories must have cooled down completely before cleaning or moving them!
- Do not use and store the appliance outside or in wet rooms!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning!
- Always disconnect the appliance from the mains if it is not supervised as well as before cleaning and in case of non-use!
- Store the appliance and accessory parts beyond children's reach!
- Pull the mains plug after each use for safe switch-off!

Introduction

We are pleased you decided in favor of this superior Multi rice cooker and thank you for your confidence. Its easy operation as well as the varied applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following notes. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- by guests in hotels, motels and further similar living environments,

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for warming, heating and preparing food. The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	500 W
Min. capacity:	0.2 liter
Max. capacity:	1.5 liter
Protection class:	I

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all components (see product description page 2) for damage immediately after unpacking.

Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene, CPE for chlorinated polyethylene.

Disposal/recycling information

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, do not dispose this product with your normal domestic waste at the end of its life span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Features

Touch Control sensors
The appliance is equipped with Touch Control sensors, which are easy and comfortable in use. Activate the particular function by tapping the touch key. Tapping the touch key ON/STANDBY or START/CANCEL is always confirmed by an acoustic signal tone

NOTE: Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with wet fingers and do not use it as a shelf of deposit as this might lead to malfunctions.

Multi-stage boiling and cooking process (Rice programmes)
The appliance controls the boiling and cooking process automatically. As soon as the optimum temperature is reached, the energy supply is automatically adjusted – you do not have to regulate it manually as you would have to when cooking with a cooking pot on a standard cooking plate.

Steam regulator
The appliance is equipped with a removable steam regulator on the upper surface of the casing. This steam regulator prevents from overpressure being generated during boiling and cooking processes inside of the appliance.

ATTENTION: Please note that some hot steam may escape during boiling and cooking process.

Keep warm function
After the end of the selected programme, the appliance automatically switches to the keep warm function for 60 minutes. A flashing time display indicates that the keep warm mode is active.

Non-stick coating of the cooking pot
The inner as well as the outer surface of the removable cooking pot is equipped with a high quality non-stick coating. This is particularly easy to clean and prevents food from sticking to the surface. Cleaning the cooking pot in a dishwasher is **not** recommended.

CAUTION: Never use cooking utensils made of metal as this will damage the non-stick coating. Do not scratch or cut on the surface of the cooking pot. A scratched protective coating is not covered by the warranty.

Mixing ratio of rice and water

For the programmes **"Reis"** (rice) and **"Vollkorn"** (wholemeal) we recommend a mixing ratio of **1 to 2.**
For example: 100 g rice – 200 ml water | 250 g rice – 500 ml water | 400 g rice – 800 ml water

For programme **"Low Carb"** we recommend a mixing ratio of about **1 to 4.**
For example: 100 g rice – 400 ml water | 150 g rice – 600 ml water | 200 g rice – 800 ml water

NOTE: The suggested mixing ratio is for guidance only. Depending on the type of rice and your own taste, the ratio of rice and water can be individually adjusted. More water ensures that the rice is swelling up more and it also extends the cooking process a little. Less water, on the other hand, makes the rice firm to the bite and shortens the cooking process somewhat. In the case of strongly swelling rice (e.g. Sadri), no more than 300 g rice should be used. Just try and experiment and also follow the preparation instructions and tips from the rice manufacturer.

Programme selection

The appliance features 6 programmes. Their selection and settings are done via the Touch Control sensors on the control panel. The selected programme lights up in the display accordingly.

Programme	Description
Reis **< rice >** (polished)	Gentle boiling and cooking of rice (max. 400 g) in a multi-stage boiling and cooking process. • Programme duration: about **40 minutes**, regulated automatically, depending on the filling quantity.
Vollkorn **< wholemeal >** (paddy)	Gentle boiling and cooking of rice (max. 400 g) in a multi-stage boiling and cooking process. • Programme duration: about **50 minutes**, regulated automatically, depending on the filling quantity.
Low Carb	Innovative boiling and cooking of rice (max. 200 g) to reduce carbohydrates in rice. The rice is filled into the stainless steel rice/steaming insert and is gently boiled and steamed in a water bath using a multi-stage cooking process. During this cooking process, a partial extraction of carbohydrates takes place among other things. The released carbohydrates accumulate in the water underneath the insert or in the lid above the insert. • Programme duration: about **50 minutes**, regulated automatically, depending on the filling quantity. For Low Carb function please make use of the enclosed rice/steaming insert made of stainless steel. Place the insert in the cooking pot and fill in rice and water. The rice has to be completely covered by water. Afterwards place the cover for rice/steaming insert onto the insert and close the casing cover.

Milchreis < rice pudding >	Programme for preparation of rice pudding. • Programme duration: by default **1 hour**. Runtime setting can be set in 5-minute steps. The minimum programme duration is 5 minutes; the maximum is 2 hours.
Suppe < soup > (steaming)	Programme for preparation of soup. This programme also can be used in combination with the rice/steaming insert to steam vegetables. • Programme duration: by default **20 minutes**. Runtime setting can be set in 5-minute steps. The minimum programme duration is 5 minutes; the maximum is 2 hours.
Aufwärmen < warming up >	Programme for warming up and warming up food. The food is heated up to approx. 75 °C. This is a fixed temperature, which cannot be changed. • Programme duration: by default **25 minutes**. Runtime setting can be set in 5-minute steps. The minimum programme duration is 5 minutes; the maximum is 2 hours.

Prior to initial use

Please remove any protective films, advertising materials and packaging material from the appliance and from the accessory parts. Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual.

Place the cooking pot (filled with 1/2 liter of water) and the rice/steaming insert with cover into the appliance and start with programme "Suppe" (= soup) at the standard time.

NOTE: Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while. Make sure that the room is well-aerated during this time.

After the appliance has cooled down, please clean the heating plate and the inside of the base unit with a moist cloth. Let it dry thoroghly. For more information, please refer to "Cleaning and maintenance".

Operating the appliance

Attention: Hazard of injury/burns/scalding!

- **The surfaces of the appliance, covers, inner lid, cooking pot, rice/steaming insert and other accessories are getting hot during use!**
- **Hot surfaces as well as the contents of the cooking pot are initially still hot, even after switch-off!**
- **Be careful when working with hot liquids or food!**
- **When opening the lid, hot steam or hot water may escape!**
- **Make sure that the openings of the steam regulator are always free of soiling and are not blocked and make sure that the hot steam can escape easily!**
- **Do never bend over the appliance during operation or when the appliance is still hot!**

Accessory parts

- Please pay attention that the cooking pot as well as the gasket ring might possibly take the smell of the dishes.
- If required, you can purchase an additional cooking pot or replacement gasket ring from your local dealer and service point.

Connecting the connector plug with the appliance

- Insert the power cord (connector) into the port on the back of the appliance. Pay attention to a firm and correct fitting of the power cord.

  ATTENTION: If the power cord is too loose, this may result in damages at the cable and the plug!

Connecting the appliance to the power supply

- Connect the power plug with a sufficiently secured socket.
  ➔ The connection of the appliance with the power supply is confirmed by a signal tone.
- There is a short check of the electronics.
  ➔ The display shows all available indications flashing up for about one second.
- Once the check of the electronics is finished, the appliance is in standby mode.
  ➔ The display shows:

How to place the cooking pot into the appliance

- Place the cooking pot on the heating plate inside the appliance.
  Make sure that the cooking pot is properly placed on the heating plate. If necessary, correct the position by turning the cooking pot.

  NOTE: It is normal for the empty pot to protrude slightly over the edge of the appliance.

How to fill the cooking pot

- Fill the cooking pot with the desired foods. Mind the minimum resp. maximum filling quantity.

- Then close the casing cover.
  Make sure that the casing cover clicks into place correctly.

Programmes: Reis (=rice) | Vollkorn (= whole meal) | Low Carb

a) Switching on the appliance

	• Tap the touch key ON/STANDBY ➔ Activating the touch key is confirmed by a signal tone. ➔ The display "Reis" (= rice) is flashing. ➔ The display also permanently shows the timer setting with the pre-set runtime. **NOTE:** The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.

b) Programme selection

	• Tap the touch key for programme selection to switch between the different programmes. **NOTE:** The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.

c) Start programme / keep warm function

	• Tap the touch key START/CANCEL to start the selected programme. ➔ Activating the touch key is confirmed by a signal tone. ➔ The display of the selected programme lights up permanently. • The appliance starts the cooking process. ➔ The following displays light up alternately: • After a few minutes, the display changes and shows the residual time of the selected programme. ➔ The display shows the residual time. ➔ The colon between the time data flashes. This means that the selected programme is activ. • The end of the set programme is indicated by a 3-time acoustic signal tone. • The keep warm function starts automatically for 60 minutes. ➔ The display shows the ascending runtime of the keep warm function by flashing time data.

Programmes: Milchreis (= rice pudding) | Suppe (= soup) | Aufwärmen (= warming up)

a) Switching on the appliance

	• Tap the touch key ON/STANDBY ➔ Activating the touch key is confirmed by a signal tone. ➔ The display "Reis" (= rice) is flashing. ➔ The display also permanently shows the timer setting with the pre-set runtime. **NOTE:** The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.

b) Programme selection

	• Tap the touch key for programme selection to switch between the different programmes. **NOTE:** The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.

c) Change runtime setting

	• By tapping the touch key "+" runtime setting can be increased in 5-minute steps up to 2 hours. • By tapping the touch key "-" runtime setting can be reduced in 5-minute steps to 5 minutes. **TIP:** By touching the Touch Control sensor permanently, the setting can be made in quick succession. **NOTE:** The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.

d) Start programme / keep warm function

Start Cancel	• Tap the touch key START/CANCEL to start the selected programme. ➔ Activating the touch key is confirmed by a signal tone. ➔ The display of the selected programme lights up permanently. • The appliance starts the cooking process. ➔ The display shows the residual time. ➔ The colon between the time data flashes. This means that the selected programme is activated. • The end of the set programme is indicated by a 3-time acoustic signal tone. • The keep warm function starts automatically for 60 minutes. ➔ The display shows the ascending runtime of the keep warm function by flashing time data.

Taking out food

	• Press the release button to open the casing cover. • Than carefully open the casing cover completely so that consensus water can be safely collected on the gasket ring and in the condensation channel. **ATTENTION:** When opening the lid, hot steam or hot water can escape! **CAUTION:** Never use cooking utensils made of metal as this will damage the non-stick coating. We recommend using heat-resistant potholders for protection when removing the cooking pot, rice/steam insert and hot dishes as well as when stirring in the pot!

Premature stop of programmes or keep warm function

	• To stop the boiling/cooking process or the keep warm function prematurely, tap the touch key START/CANCEL or ON/STANDBY. ➔ Activating the touch key is confirmed by a signal tone. ➔ The display shows programme duration by default or respectively "- -".

Switching off the appliance permanently

	• **For a safe and permanently switch-off, pull the power plug after each use!**

Cleaning and maintenance

CAUTION: Hazard of injury and burns!

- **Always unplug the appliance before cleaning!**

- **Do not immerse appliance, power cord and power plug in water nor clean it under running water!**

- **Always let the appliance cool down before cleaning!**

NOTE: Rice/steaming insert, cover for rice/steaming insert and serving spoon may also be cleaned in the dishwasher at low temperature and in the upper dish rack.
However, we recommend to clean the cooking pot by hand as the non-stick-coating may be worn-out and damaged by the aggressive salts of the cleansing products.

ATTENTION: Never clean inner lid, gasket ring as well as the components of the steam regulator in the dishwasher!

- Clean the appliance and accessory parts immediately after use so that residues do not dry on.
- Clean the outside of the base unit with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the cooking pot and all other accessory parts in hot water with some dishwashing detergent. Use a conventional household cleaning brush with soft bristles for cleaning coarse soiling.
- Clean the inner lid and gasket ring in hot water with some mild detergent and then thoroughly dry them. If necessary, remove the gasket ring. For reassembly, take care that the gasket ring is positioned correctly onto the inner lid.
- Clean the steam regulator in hot water with some mild detergent and then thoroughly wipe it dry.
- Before reassembly and before reuse, all accessory parts must be completely dry.

- **Never use abrasives and solvents!**
- **Never treat the appliance and accessory parts with a steam cleaner!**

- Disassembly and reassembly of the inner lid for cleaning:

  - Remove the inner lid with gasket ring. To do this, grasp the rubber nipple in the middle of the inner lid and pull off the lid. If necessary, remove the sealing ring.
  - When assembling, make sure that the gasket ring is correctly positioned on the lid (flexible gasket lip facing down towards the cooking pot)
  - Position the inner lid with the small arrow pointing downwards on the retaining pin of the casing cover and press firmly.

- Disassembly and reassembly of the steam regulator for cleaning:

  - Remove the inner lid with gasket ring.
  - Press against the steam regulator from the inside of the casing cover to release it from its anchorage.
  - Remove the steam regulator from its anchorage.
  - Turn the upper part of the steam regulator counter clockwise to release the lock.
  - Take off the upper part of the steam regulator.
  - For reassembling, place the upper part of the steam regulator slightly offset onto the lower part.
  - Turn the upper part of the steam regulator clockwise to lock it with the lower part.
  - Place the reassembled steam regulator back again on the top of the casing cover and press down into the recess provided.

Trouble shooting

If an error occurs, please check the following table to see if you can fix the error by yourself. If this is not possible, please contact the service department of your dealer.

Error	Cause and elimination
E 1 **E 2** **E 3** **E 4**	Error in electronics o ***Self-help:*** *Not possible. Disconnect the power plug and stop operating the appliance. Get in contact with the service department of your dealer.*
E 5	Overheating of the appliance, presumably the minimum filling quantity has not been complied o *Disconnect the power plug and let the appliance cool down. After cooling down, the appliance can be used again.*

Cooking table (indicative values)

Since the quality, texture, size and taste preferences of the food vary, the suggested time settings for steaming are only a recommendation. Just try it out and make your own experiments.

To steam foods, place the rice/steaming insert in the cooking pot.

Vegetable	Quantity	Amount of water	Runtime	Notes
Cauliflower	250 g	200 ml	20-25 min.	divide into small florets
Broccoli	200 g	200 ml	25-30 min.	divide into small florets
Carrots	250 g	200 ml	20-25 min.	cut into small pieces (ca. 2 cm)
Mixed vegetables	200 g	200 ml	20-25 min.	cut into 1x1 cm pieces
Potatoes	200 g	200 ml	30-35 min.	peeled, cut into halves or quarters
Zucchini	250 g	200 ml	15-20 min.	quarter and cut into ca. 5 cm pieces

Recipes

Our following recipes are intended to serve as a suggestion. The recipes can be individually adapted to suit your own taste preferences. Just let your imagination run wild and create your own dishes.

Risotto with zucchini

Ingredients (for 2-3 servings): 200 g risotto rice 4 tbsp olive oil 1-2 small shallots, finely diced	1 clove of garlic, finely diced 1 small zucchini, cut into cubes 350 ml water or vegetable stock 150 ml white wine	salt, pepper, nutmeg as desired 4 tbsp grated parmesan cheese

Preparation: Have all ingredients provided and prepared as indicated. Mix the wine with water or vegetable stock in a measuring cup. Put the olive oil, garlic and shallots into the cooking pot and close the casing cover. Start the multi rice cooker with programme "Vollkorn" (= whole grain) Let simmer for 5-6 minutes. Then open the casing cover and add the weighed rice. Stir well and close the lid again. Let the rice sweat translucent for about 10 minutes. Then open the casing cover and add approx. 400 ml of the liquid, season to taste, stir and close the casing cover again. Open the casing cover 10 minutes before the time is up (see display) and add the zucchini as well as the rest of the liquid, if necessary. Close the lid and let it cook to the end. When the programme has finished, open the casing cover and stir in the parmesan. Season once again if necessary. If the risotto is too firm to the bite, simply close the casing cover and let it cook for a few more minutes.

TIPP: Instead of zucchini, you may use any other vegetable.

Summer stew

Ingredients (for 2-3 servings): 500 g diced vegetables (1x1 cm pieces): 1 small zucchini, finely diced 1 small bell pepper, finely diced 1 large carrot, finely diced ½ stick of leek, cut into rings 2 spring onions, cut into rings ¼ broccoli, divided into small florets (no more than 500 g of vegetables in total)	700 ml of warm water 2 tbsp soup seasoning salt, pepper, nutmeg as desired 2 wieners (Vienna sausages), thinly sliced

Preparation: Have all ingredients provided and prepared as indicated. Mix the water with the soup seasoning in a measuring cup. Put the vegetables and the water in the cooking pot and close the casing cover. Start the multi rice cooker with programme **Suppe** (= soup) and change the runtime setting, if necessary. When the programme has finished, open the casing cover and stir in the Vienna sausages cut into small pieces and leave to simmer for another 5 minutes. Season once again if necessary.

TIPP: Any other vegetable e.g. carrots, leek, celery, potatoes can be used instead, but no more than 500 g of vegetables in total.

Rice pudding

Ingredients (for 2-3 servings): 150 g rice (short grain or medium grain, e.g. Arborio)	600 ml milk or alternatively a veggie drink of your choice if necessary, some cream and butter as desired

Preparation: Have all ingredients provided Fill the rice and the milk (or plant based drink) into the cooking pot, mix and close the casing cover. Start the multi rice cooker with programme **Milchreis** (= rice pudding) and change the runtime setting, if necessary. Stir 1 or 2 times during preparation, it is recommended to stir approx. 15 minutes after starting the programme. After the programme has finished, open the casing cover and stir the rice pudding (additionally stir in some cream and/or butter if necessary). Let the rice pudding steep for about 10 minutes with closed casing cover.

NOTE: The preparation time may vary depending on the type of rice, the amount of rice and the desired consistency.

NOTE: For bigger servings of rice pudding (ca. 250 g rice mixed with 1 litre of milk), we recommend stirring after about 10 minutes and once again during the middle of the programme.

Notizen - Notes

Notizen - Notes

Notizen - Notes

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Bei Fragen zu Ihrem Gerät steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.
Zubehör und Ersatzteile finden Sie online auf **www.rommelsbacher.de** direkt **beim Produkt.**

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Telefon 09851 5758 0
Fax 09851 5758 5759
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

R2009