ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

MRK 650
MRK 950

Multi Reiskocher
Multi rice cooker

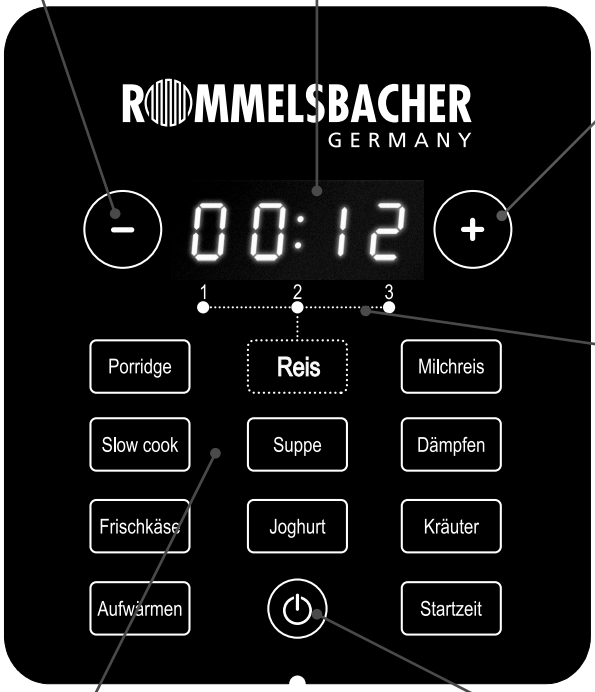
Produktbeschreibung *Product description*

Bedienfeld *Control panel*

Sensortaste –
zum Verringern von Lauf- oder Startzeit
touch key –
to decrease runtime or delay timer

Anzeigefeld
display

Sensortaste +
zum Erhöhen von Lauf- oder Startzeit
touch key +
to increase runtime or delay timer



Indikator für die 3 Reisprogramme
indicator for the 3 rice programmes

Sensortaste EIN/STANDBY
touch key ON/STANDBY

Sensortasten zur Programmwahl
(Funktionsübersicht siehe Tabelle Seite 10)
touch keys for programme selection
(for an overview of functions, see table on page 23/24)

Hinweis: Alle Sensortasten sind LED-beleuchtet, das jeweils aktuell gewählte Programm wird bis zum Aktivieren mit der Sensortaste ***EIN/STANDBY*** durch Blinken signalisiert.

Note*: All touch keys are LED-illuminated, the currently selected programme is indicated by flashing until it's started via* ***ON/STANDBY*** *touch key*.

Inhaltsverzeichnis *Contents*

Seite

Produktbeschreibung 2
Bedienfeld 3
Für Ihre Sicherheit 5
Allgemeine Sicherheitshinweise 5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 6
Einleitung 8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Technische Daten 8
Lieferumfang 8
Signaltöne 8
Funktionen 9
Touch Control Sensoren 9
Dampfregulator 9
Antihaftbeschichtung des Topfes 9
Restwärmeanzeige 9
3-D Heizung 9
Programm- und Funktionsübersicht . 10
Grundlegende Hinweise zum Funktionsprinzip 11
Vor dem ersten Gebrauch 13
Inbetriebnahme des Gerätes 13
Zubehör 13
Gerät mit dem Stromnetz verbinden. 14
Topf im Gerät platzieren 14
Kochtopf befüllen 14
Programm wählen und starten 14
Reis-Programm wählen 15
Startzeit wählen 15
Speisen entnehmen 15
Gerät ausschalten 16
Gerät dauerhaft ausschalten 16
Reinigung und Pflege 16
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung 17
Entsorgung/Recycling 18
GB- Instruction manual 19
Ersatzteile und Zubehör 32
Service und Garantie 32

Page

Product description 2
Control panel 3
For your safety 19
General safety advice 19
Safety advices for using the appliance 20
Introduction 21
Intended use 21
Scope of supply 21
Technical data 21
Signal tones 22
Features 22
Touch Control sensors 22
Steam regulator 22
Non-stick coating of the pot 22
Residual heat indicator 23
3-D heating 23
Overview on programmes and function 23
Basic guidance on functionality 24
Prior to initial use 26
Operating the appliance 27
Accessory parts 27
Connecting the appliance to the mains 27
Place the pot into the appliance 27
Filling the pot 27
Select and start a programme 28
Select a rice programme (Reis) 28
Select start time 28
Remove food 29
Switching off the appliance 29
Switching off the appliance permanently 29
Cleaning and maintenance 29
Trouble shooting 31
Disposal/recycling 31

D

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.

- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch ein besonderes Netzkabel ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- 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, Topf, Dämpfeinsatz und sonstigem Zubehör werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sowie der Inhalt im Topf 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 Topfes, Dämpfeinsatzes 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 Topfes!
- Das Gerät nicht ohne den Topf 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:
  - 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!
  - 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!
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit über die Anschlussbuchse für das Netzkabel läuft.
- 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. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt 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
Dieser Reiskocher ist für die Verwendung im Haushalt und in der Küche sowie haushaltsähnlichen Bereichen wie im Büro vorgesehen. Die Nutzung in Gästehäusern sowie Hotels sowie Motels, in Pensionen bzw. durch deren Gäste und in landwirtschaftlichen Betrieben wird nicht empfohlen. 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.

Modell	**MRK 650**	**MRK 950**
Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	600 W	860 W
Leistungsaufnahme im Standby*:	≤ 0,5 W	≤ 0,5 W
Schutzklasse:	I	I
min. Füllmenge:	0,3 Liter	0,4 Liter
max. Füllmenge:	ca. 2 Liter	ca. 3 Liter
Maße Gerät (B x H x T, ca.):	27 x 20 x 32 cm	30 x 24 x 34 cm

***Gerät schaltet** nach 2 Minuten Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

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

Signaltöne

bei Netzanschluss (Bedienfeld-Check)	1x lang
bei Programm- und Funktionswahl	1x kurz
bei Countdown-Start bei den Reis-Programmen	1x kurz
am Programm-Ende	3x lang
am Ende des Warmhalte-Modus	3x lang
im Fehlerfall	5x lang

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 das jeweilige Programm angewählt bzw. die jeweilige Funktion aktiviert. Beim Berühren der Sensortasten ertönt ein kurzer Signalton als akustische Bestätigung.

HINWEIS: Die Bedienblende immer sauber und trocken halten, nicht mit feuchten Fingern betätigen.

Dampfregulator

Das Gerät ist im Gehäusedeckel 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!

Antihaftbeschichtung des Topfes

Die Innenseite des herausnehmbaren Topfes ist mit einer keramischen, PFAS-freien 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 Topfes. Eine zerkratzte Beschichtung fällt nicht unter die Garantieleistungen!

Restwärmeanzeige

Nach 2 Minuten Nichtbenutzung (bspw. nach Programmende oder im Auswahlmodus) wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Solange die Temperatur im Innenraum eine Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr darstellt, zeigt das Anzeigefeld -H- für erhöhte Restwärme an.

3-D Heizung

MRK 650 und MRK 950 verfügen nicht nur über eine leistungfähige Heizung samt integriertem Temperatur-Sensor für die Topfbodenunterseite, sondern auch über eine ringförmige Seitenwandheizung im Innenraum zur Unter-stützung der gleichmäßigen Aufwärmung des Topfes. Hinzu kommt eine Flachheizung im Deckel (oberhalb des Innendeckels), ebenfalls ausgestattet mit einem Temperatur-Sensor, wodurch das Gerät den sonst üblichen hohen Wärmeverlust am Deckel ausgleicht. Durch die ständige doppelte Temperaturüberwachung ist eine sehr präzise Temperatureinhaltung möglich, wodurch Überhitzungsrisikien zuverlässig minimiert werden.

Programm- und Funktionsübersicht

Folgende Tabelle gibt eine kompakte Übersicht zu den 12 Programmen und der optionalen Startzeitfunktion samt der Einstellungsmöglichkeiten:

Programm	Gartemperatur	Heizung	Standardwert	Einstellbereich	Abstufung
Porridge	ca. 99 °C	3-D	5 Min.	1-120 Min.	1 Min.
Reis 1 2 3	automatisch geregelt entsprechend der jeweiligen Gar-Phase	3-D	automatisch	–	–
Milchreis	ca. 95 °C	3-D	60 Min.	5-120 Min.	5 Min.
Slow cook	ca. 85 °C	3-D	6 Std.	1-24 Std.	1 Std.
Suppe	ca. 100 °C	3-D	30 Min.	5-120 Min.	5 Min.
Dämpfen	Siede-temperatur	3-D	10 Min.	1-60 Min.	1 Min.
Frischkäse	ca. 30 °C	seitlich + oben	3 Std.	1-24 Std.	1 Std.
Joghurt	ca. 42 °C	seitlich + oben	8 Std.	1-24 Std.	1 Std.
Kräuter	ca. 60 °C	3-D	5 Std.	1-24 Std.	1 Stunde
Aufwärmen	ca. 75 °C	3-D	20 Min.	5 Min. - 4 Std.	5 Min.
Startzeit	–	–	4 Std.	1-24 Std.	1 Std.

Hinweis: Nach Ende eines Reis-Programms startet automatisch eine 60-minütige Warmhaltefunktion.

Grundlegende Hinweise zum Funktionsprinzip

- Die grundlegende Programmlogik besteht im Aufheizen bis zur Zieltemperatur und der anschließenden Einhaltung dieser Temperatur über eine bestimmte Laufzeit hinweg (Ausnahmen: ***Porrdidge*** und ***Reis*** – siehe Erläuterungen unten)
- Die eingestellte Laufzeit stellt somit die Gar-Dauer bei Ziel-Temperatur dar.
- Der Countdown der Laufzeit startet erst, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.
- Je nach Programm, verwendeter Menge und Temperatur der Zutaten kann die Aufheizdauer stark variieren.
- Während der Aufheizphase ist eine Reihe aufsteigener Querbalken im Anzeigefeld sichtbar.

Tipp: Während der Aufheizphase findet mit zunehmender Temperatur auch schon ein gewisser Gar-Prozess statt, weshalb bei empfindlichen Speisen und kleinen Mengen die Programmdauer verkürzt werden kann.

Hinweise für die Programme

Porridge: Die eingestellte Laufzeit ist die Quelldauer ("Ziehdauer"), das Gerät heizt ab dem Countdown-Start nicht mehr aktiv, sondern Porridge kann dank der Wärmeisolierung heiß nachgaren und mit fortschreitender Dauer immer mehr Wasser aufnehmen und dadurch klebriger werden.
- Empfehlung: 5 Teile Wasser auf einen Teil Haferflocken der Wahl („zart" oder „grob")
- Gesamtzutatenmenge: 300 g bis 2 kg bei MRK 650 / bis ca. 3 kg beim MRK 950.

Reis: Diese vollautomatischen Programme starten mit einer schonenden Erwärmung, gefolgt von mehreren Quell- und Garphasen, jeweils optimiert auf den Reistypus bzw. die Getreide-Alternative.
- Empfehlung ***Reis 1***: weißer, geschälter Langkorn-Reis wie Basmati und Sadri.
- Empfehlung ***Reis 2***: Natur- und Vollkornreis, Lang und Mittelkorn.
- Empfehlung ***Reis 3***: Reis-Alternativen wie Dinkel, Quinoa oder Weizenkörner.
- Zutatenmenge: Für locker-luftigen Reis wie in orientalischen Restaurants ca. 1,3 bis 1,5 Teile Wasser pro Teil Reis. Für schweren, klebrigen Reis dann 2 Teile Wasser. Für Reis-Alternativen ist ein Verhältnis von ca. 2 Teilen Wasser auf 1 Teil Getreide ratsam.

Tipp: Je nach Reis-Typ variiert das Füllgewicht im Messbecher, ca. 110 g bis 120 g können als Referenzwert betrachtet werden. Ein voller Messbecher enthält rund 160 ml Wasser – für lockeren Reis passt somit das Verhältnis von einem Becher Wasser für einen Becher Reis.

Tipp: Für ein volles Geschmackserlebnis können Sie Salz, Kardamon, Sternanis, Zimt oder Safran nach Wunsch hinzufügen (in Pulverform bitte gut mit dem Wasser verrühren).

Tipp: Bei geringen Reismengen stets etwas mehr Wasser verwenden. Die maximal Reismenge ist nur mit locker-luftigem Reis möglich. Je höher der Wasseranteil, desto geringer ist die Maximalreismenge.

Milchreis: Ideal zum schonenden, langsamen Garen von Mittel- und Rundkornreis.
- Empfehlung: für 100 g Reis ca. 400 ml Milch oder Veggie-Drink (Soja, Hafer, etc.).
- Zutatenmenge: 500 g bis 2kg beim MRK 650 / bis ca. 3 kg beim MRK 950.

Tipp: Je größer die Zutatenmenge, desto eher ist ein kurzes, kräftiges Durchrühren nach dem Countdown-Start sinnvoll, weil der Milchreis durch das langsame Quellen und das hohe Eigengewicht v.a. gen Topf-Boden start gedrückt wird.

Slow Cook: Für langes und schonendes, statt kurzes und heißes Garen, bspw. Chili con Carne und naürlich auch sin Carne.
- Empfehlung: Fleisch vorher unbedingt durchbraten, Kichererbsen eignen sich als Mais- und auch Fleisch-Ersatz.
- Zutatenmenge: bis ca. 2 Liter bei MRK 650 / bis 3 ca. Liter bei MRK 950.

Suppe: Für kochend heiße Speisen, aber auch zum Kartoffel- oder Nudelkochen.
- Empfehlung: 500 g buntes Gemüse, dazu 1,5 Liter Wasser, Salz und Kräuter nach Wahl.
- Zutatenmenge: bis ca. 2 Liter bei MRK 650 / bis ca. 3 Liter bei MRK 950.

Dämpfen: Für maximale Dampf-Erzeugung wie im klassischen Dampfgarer.
- Empfehlung: für feines Gemüse ca. 3 min einstellen, für halbierte Kartoffeln ca. 15 min.
- Zutatenmenge: mind. 500 ml Wasser in den Topf gegben und Dämpfeinsatz voll beladen.

Frischkäse: Für echten Käse mit Milch und Lab-Extrakt. Hinweis: Ein Fein-Sieb wird zusätzlich benötigt, um die Molke vom Käsebruch zu trennen.
- Empfehlung: 1 L H-Vollmilch nach 1 h Aufwärmezeit langsam und gründlich mit ca. 10 Tropfen Lab verrühren, nach 4 h die eingedickte Mischung teilen (bspw. mit einem Holzlöffel), nach einer weiteren Stunde in ein Fein-Sieb umfüllen und je nach gewünschter Konsistenz abtropfen lassen.
- Zutatenmenge: bis ca. 2 Liter bei MRK 650 / bis ca. 3 Liter bei MRK 950.

Joghurt: Für frischen, unverfälschten Joghurt ohne Tricks der Lebensmittelindustrie.
- Empfehlung: 100 bis 150 g Natur-Joghurt oder eine Messerspitze Ferment pro 1 Liter H-Milch, für „festen" Joghurt „Lactobacillus Bulgaricus" und Protein-Milch verwenden.
- Zutatenmenge: bis ca. 2 Liter bei MRK 650 / bis 3 Liter bei MRK 950.

Tipp: Im Rommelsbacher-Blog gibt es einen umfangreichen Joghurt-Ratgeber mit vielen Erklärungen und Tipps. (https://rommelsbacher.blog/)

Tipp: Dieses Programm eignet sich auch zum extrem schonenden Kuvertüre-Schmelzen sowie für Schokoladen-Fondues (ab ca. 100 g).

Kräuter: Für feine Sirups, aber auch kosmetische Kräuter-Extrakte (Ringelblume und Co.).
- Empfehlung: 1 L geschmacksneutrales Raps-Öl, dazu 25 g fein zerkleinerte Chili-Schoten.
- Zutatenmenge: bis ca. 2 Liter bei MRK 650 / bis 3 Liter bei MRK 950

Aufwärmen: Ideal für Suppen und Soßen, fürs Warmhalten und das Sous-Vide-Garen von Gelfügelfeisch.
- Empfehlung: Cheddar-Cheese Dip für Tacos und Currysoße für Currywurst.
- Zutatenmenge: bis ca. 2 Liter bei MRK 650 / bis 3 Liter bei MRK 950.

Tipp: Um bereits abgekühlten Reis wieder aufzuwärmen, ein paar Teelöffel Wasser vorab auf den Reis träufeln

Startzeit: Optional kann hiermit stundengenau die Startzeit für ein Programm eingestellt werden. Es wird also nicht (!) die gewünschte Zeit, in der ein Programm beendet sein soll, eingestellt.

Tipp: Für empfindliche Speisen (bspw. Milchprodukte) sollte keine mehrstündige Startzeit-Option angewendet werden. Ein langes Vorquellen von Zutaten kann zudem das Gar-Ergebnis beeinflussen.

Vor dem ersten Gebrauch

ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör!

Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung (siehe Rubrik „Reinigung und Pflege").

Befüllen Sie den Topf mit ca. 1/2 Liter Wasser, setzen Sie anschließend den Dämpfeinsatz ein und verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz (siehe Folgeseite), wählen und starten Sie dann das Programm ***Dämpfen*** mit dessen Standard-Laufzeit.

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 Geräts gießen Sie das verbliebene Wasser ab und reinigen Sie die Heizplatte und die Oberfläche des Basisgeräts mit einem feuchten Mikrofaser-Tuch. Alle Teile anschließend komplett 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, Topf, Dämpfeinsatz und sonstigem Zubehör werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sowie der Inhalt im Topf 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 Dichtungen (Silikon) den Geruch von Speisen annehmen können. Bei Bedarf können Sie einen zusätzlichen, kompletten Innendeckel auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de erwerben.

Gerät mit dem Stromnetz 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!

- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Schutzkontaktsteckdose.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt.
  → Im Anzeigefeld leuchten kurz alle verfügbaren Anzeigen auf.
- Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Standby-Modus.
  → Das Anzeigefeld zeigt zwei Querbalken (--) an und der Sensor ***EIN/STANDBY*** ist beleuchtet.

Topf im Gerät platzieren

- Öffnen Sie das Gerät durch Betätigung der Entriegelungstaste an der Oberseite des Deckels.
- Den Topf auf der Heizplatte im Inneren des Gerätes platzieren. Achten Sie auf den korrekten Sitz des Topfes auf der Heizplatte. Gegebenenfalls durch Drehen des Kochtopfes den Sitz korrigieren.

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

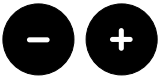
Topf befüllen

- Topf 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.

Programm wählen und starten

- Tippen Sie auf die Sensortaste ***EIN/STANDBY***.
  → Das Gerät befindet sich jetzt im ***Auswahlmodus***. Im Bedienfeldfeld blinkt standardmäßig im Auswahlmodus die Sensortaste ***Porridge***.
  → Im Anzeigefeld wird der Standardwert mit der voreingestellten Laufzeit angezeigt.

- Wählen Sie das gewünschte Programm durch Berühren der jeweiligen Sensortaste.
  → Im Anzeigefeld blinkt die Sensortaste des angewählten Programms.

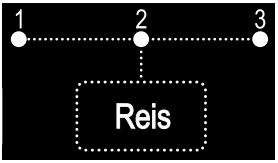


- Mit den Sensortasten + und – können Sie die Laufzeit (außer bei den Reis-Programmen) individuell verändern.
- Eine Anpassung der Laufzeit ist auch nach Programmstart noch möglich.

- Zum Programm-Start berühren Sie die Sensortaste ***EIN/STANDBY.***
  → Im Anzeigefeld wird durch aufsteigende Balken die Aufheizphase angezeigt.
  → Sobald das Gerät die Gartemperatur erreicht hat, wechselt die Anzeige zum Countdown. Im laufenden Programm kann die Laufzeit mittels der Sensortasten + und – jederzeit verlängert bzw. reduziert werden.

HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 2 Minuten nach dem Einschalten des Geräts bzw. dem Eintritt in den Auswahlmodus keine weitere Betätigung, wechselt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Reis-Programm wählen



- Das Gerät ist mit drei unterschiedlichen Reis-Programmen für verschiedene Reis- und Getreidesorten ausgestattet. (Siehe ***Grundlegende Hinweise zum Funktionsprinzip***, Seite 11.) Durch mehrmaliges Berühren der Sensortaste Reis können diese angewählt werden.
- Nach der Anzeige der Aufheizphase wechselt das Gerät in den Reis-Programmen in einen Countdown von 12 Minuten. Der Reis ist zu diesem Zeitpunkt bereits verzehrfertig gegart, wir empfehlen jedoch für ein gleichmäßigeres Gar-Ergebnis das Nachgaren während des Countdowns abzuwarten.

HINWEIS: Bei den voll-automatischen Reis-Programmen ist eine individuelle Einstellung der Laufzeit nicht möglich.

HINWEIS: Nach Beendigung eines Reis-Programms schaltet das Gerät automatisch in den 60-minütigen Warmhalte-Modus. Dieser ist im Anzeigefeld durch einen aufsteigenden Wert (Anzeige in Minuten) erkennbar, bei dem der Doppelpunkt nicht wie bei einem Countdown blinkt, sondern konstant aktiv ist. Im Warmhalte-Modus wird der Reis auf einer eine Serviertemperatur von ca. 75°C gehalten.

Startzeit wählen

- Das Gerät lässt sich so programmieren, dass es mit dem Zubereitungsprozess nach einer einstellbaren Zeit automatisch beginnt.

Startzeit

- Berühren Sie nach der Anwahl des gewünschten Programms (während die entsprechende Sensortaste blinkt) die Sensortaste ***Startzeit***.
  → Das Anzeigefeld wechselt zur Anzeige der verbleibenden Zeit zum Start, voreingestellt sind 4:00 Stunden.
- Mit den Sensortasten + und – können Sie die Zeit in 1-Stunden-Schritten einstellen.

- Zum Starten berühren Sie die Sensortaste ***EIN/STANDBY.***
  → Das Anzeigefeld zeigt die verbleibende Zeit bis zum automatischen Start des Zubereitungsprozesses in Form eines Countdowns, erkennbar am blinkenden Doppelpunkt zwischen Stunden- und Minutenanzeige.
- Nach Ablauf des Timers startet das Gerät den Zubereitungsprozess.

HINWEIS: Zum Abbrechen des Countdowns berühren Sie die Sensortaste ***EIN/STANDBY***. Das Gerät wechselt in den ***Auswahlmodus***. Dies wird mit einem Signalton bestätigt.

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.
- Entnehmen Sie den Topf an den beiden Topfgriffen.

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, Dmpfeinsatzes und heißer Speisen empfehlen wir die Benutzung von hitzebeständigen Topflappen!

Gerät ausschalten

- Zum Ausschalten tippen Sie die Sensortaste ***EIN/STANDBY*** für eine Sekunde an.

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: Dämpfeinsatz, Innendeckel und Löffelset können bei geringer Temperatur in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen die scheuermittelfreie Reinigung des Topfes von Hand, da die Antihaftbeschichtung des Topfes durch die Salze der Reinigungsmittel im Geschirrspüler angegriffen und beschädigt werden können.

- Gerät und Zubehörteile am besten direkt nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen können.
- Das Basisgerät von außen mit einem feuchten Mikrofaser-Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie den Topf und alle anderen Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen eine haushaltsübliche Reinigungsbürste mit weichen Borsten.

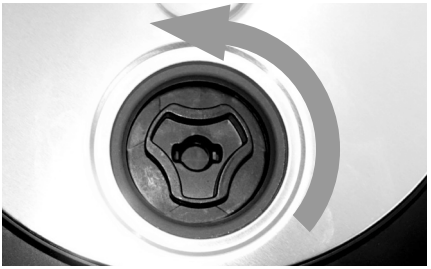
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Innendeckel zur Reinigung entnehmen

- Schieben Sie bei geöffnetem Gerätedeckel die Entriegelung nach oben.
- Der Innendeckel klappt leicht vor und kann nach oben abgezogen werden.

- Zum Einsetzen stecken Sie den Innendeckel in die unteren Führung und clipsen ihn oben in die Entriegelung ein. Die Silikondichtung muss stets zu Ihnen weisen, damit sie im Betrieb sauber mit dem Topf abschließen kann.

Dampfregulator zur Reinigung entnehmen



- Unterhalb des Innendeckels befindet sich der Dampfregulator.
- Drehen Sie den Dampfregulator bis zum Anschlag entgegen des Uhrzeigersinns und ziehen Sie ihn nach vorne ab.
- Zum Einsetzen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

Silikon-Dichtungsring entnehmen

- Der kleine, innere Silikon-Dichtungsring kann zur Reinigung entnommen werden.
- Drücken Sie ihn zusammen und ziehen ihn aus der Öffnung des Innendeckels.
- Zum Einsetzen drücken Sie den Silikon-Dichtungsring zusammen und führen Sie ihn in die Öffnung ein.
- Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring auf beiden Seiten des Innendeckels korrekt und dicht aufliegt. Korrigieren Sie ggf. durch Nachdrücken den Sitz des Dichtungsrings.

Kratzschutz des Dämpfeinsatzes

- Um den Topf vor Kratzern verursacht durch den Dämpfeinsatz zu schützen, besitzt dieser einen Kratzschutz (grauer Silikonring). Dieser kann abgezogen und nach der Reinigung wieder installiert werden.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

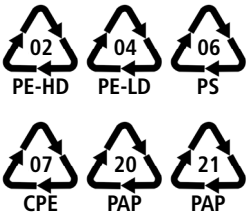
Im Falle eines Fehlers (z. B. ein defekter Temperatursensor) gibt das Gerät einen Fehlercode im Anzeigefeld aus, zudem 5 lange Signaltöne.

Fehler-Code	Ursache und Beseitigung
E 1 **E 2** **E 3** **E 4**	Fehler am Temperatursensor *o keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice.*
E 5	aktuell gemessene Temperatur zu hoch (bspw. wenn das Frischkäse-Programm gestartet wird, kurz zuvor aber Suppe gekocht wurde) *o Topf herausnehmen und Gerät mind. 10 min abkühlen lassen.*

HINWEIS: Schließt der Gerätedeckel nicht sicher bzw. rastet nicht ein, kontrollieren Sie den korrekten Sitz des Innendeckels – ohne Innendeckel lässt sich das Gerät nicht schließen.

Entsorgung/Recycling

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



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialen an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:
Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.
Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)1, Quecksilber (Hg)2 oder Blei (Pb)3, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

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 advice:

- 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.

- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a special connection cable, which can be obtained from the manufacturer or its customer service centre.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advice for using the appliance

Caution: Hazard of injury/burns/scalding!

- **The surfaces of the appliance, covers, inner lid, cooking pot, 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, 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!
- Make sure that no liquid runs over the connection socket for the mains plug!
- 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 favour of this superior Multi rice cooker and thank you for your confidence. 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
This rice cooker is designed to be used in the household and in the kitchen as well as in similar areas such as in the office. It is not recommended for use in guest houses, hotels, motels, pensions nor by their guests or in agricultural holdings. 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 intended for heating, warming up and preparing food. The appliance is **not** designed for commercial use.

Scope of supply
Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessory parts (see product description page 2) immediately after unpacking.

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.

Model	MRK 650	MRK 950
Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power, approx..:	600 W	860 W
Power consumption in standby mode*:	≤ 0.5 W	≤ 0.5 W
Protection class:	I	I
min. capacity, approx.:	0.3 litres	0.4 litres
max. capacity, approx.:	2 litres	3 litres
Dimensions (W x H x D, approx.):	27 x 20 x 32 cm	30 x 24 x 34 cm

*The appliance automatically switches to standby mode after 2 minutes of non-use.

Signal tones

when connecting to the mains (control panel check)	1x long
when selecting a programme and function	1x short
when starting the countdown for the rice programmes	1x short
at the end of the programme	3x long
at the end of keep-warm mode	3x long
in the event of an error	5x long

Features

Touch control sensors
The appliance is equipped with touch control sensors that are easy and very convenient to operate. Touching the sensor buttons selects the relevant programme or activates the relevant function. When the sensor buttons are touched, a short signal tone sounds as an acoustic confirmation.

NOTE: Always keep the control panel clean and dry, do not touch it with wet fingers.

Steam regulator

The appliance is equipped with a removable steam regulator in the housing cover. The steam regulator prevents excess pressure from building up inside the appliance during the cooking process.

ATTENTION: Please note that small amounts of hot steam will escape during the cooking process!

Non-stick coating of the pot
The inside of the removable pot is equipped with a ceramic, PFAS-free non-stick coating. This is particularly easy to clean and prevents food from sticking to the surface. We do not recommend to clean the pot in the dishwasher.

ATTENTION: Never use metal cooking utensils as they will damage the non-stick coating. Do not cut or scratch the surface of the pot. A scratched coating is not covered by the guarantee!

Residual heat indicator
After 2 minutes of non-use (e.g. after the end of the programme or in selection mode), the appliance switches to standby mode. As long as the temperature in the interior poses a risk of burning/scalding, the display panel indicates for increased residual heat.

3-D heating
MRK 650 and MRK 950 not only have a powerful heater with integrated temperature sensor for the bottom of the pot, but also a ring-shaped side wall heater in the interior to support even heating of the pot. In addition, there is a flat heater in the lid (above the inner lid), also equipped with a temperature sensor, whereby the appliance compensates for the otherwise high heat loss at the lid. Constant double temperature monitoring enables very precise temperature maintenance, which reliably minimises the risk of overheating.

Overview on programmes and function

The following table provides a compact overview of the 12 programmes and the optional start time function, including the available settings:

programme	cooking temperature	heating	default value	setting range	gradation
Porridge **porridge**	approx. 99 °C	3-D	5 min.	1-120 min.	1 min.
Reis **rice** 1	automatically controlled acc. to the respective cooking phase	3-D	automatic	–	–
2					
3					
Milchreis **rice pudding**	approx. 95 °C	3-D	60 min.	5-120 min.	5 min.
Slow cook **slow cook**	approx. 85 °C	3-D	6 hours	1-24 hours	1 hour
Suppe **soup**	approx. 100 °C	3-D	30 min.	5-120 min.	5 min.

Dämpfen **steaming**	Siede-temperatur	3-D	10 min.	1-60 min.	1 min.
Frischkäse **cream cheese**	approx. 30 °C	at the side + the top	3 hours	1-24 hours	1 hour
Joghurt **yoghurt**	approx. 42 °C	at the side + the top	8 hours	1-24 hours	1 hour
Kräuter **herbs**	approx. 60 °C	3-D	5 hours	1-24 hours	1 hour
Aufwärmen **heating**	approx. 75 °C	3-D	20 min.	5 min. - 4 hours	5 min.
Startzeit **start time**	–	–	4 hours	1-24 hours	1 hour

NOTE: At the end of a rice programme, a 60-minute keep warm function starts automatically.

Basic guidance on functionality

- The basic programme logic consists of heating up to the target temperature, followed by maintaining that temperature for a specified duration (exception: porridge and rice – see explanations below)
- The set duration therefore represents the cooking time at the target temperature.
- The countdown begins only once the target temperature has been achieved.
- Depending on the programme, the quantity used, and the initial temperature of the ingredients, the heating time can vary significantly.
- During the heating phase, a series of ascending horizontal bars is visible on the display.

Tip: As the temperature rises during the heating phase, a certain degree of cooking already occurs. Therefore, for delicate foods and small quantities, the programme duration may be shortened as needed.

Notes for the programmes

Porridge: The set duration refers to the soaking time (‚steeping time'). After the countdown begins, the appliance no longer actively heats. Thanks to the thermal insulation, the porridge continues to cook gently and absorbs more water over time, becoming increasingly sticky.
- Recommendation: Use 5 parts water to 1 part oats of your choice ('fine' or 'coarse')
- Total ingredients quantity: 300 g to 2 kg for the MRK 650 / up to approx. 3 kg for the MRK 950.

Rice: These fully automatic programmes start with gentle heating, followed by several swelling and cooking phases, each optimised for the type of rice or grain alternative.

- Recommendation ***Reis 1***: white, peeled long grain rice such as basmati and sadri.
- Recommendation ***Reis 2***: natural and wholemeal rice, long and medium grain
- Recommendation ***Reis 3***: rice alternatives such as spelt, quinoa or wheat grains
- Quantity of ingredients: For light and fluffy rice like in oriental restaurants, approx. 1.3 to 1.5 parts water per part rice. For heavy, sticky rice, use 2 parts water. For rice alternatives, a ratio of approx. 2 parts water to 1 part grain is advisable.

  Tip: The weight in the measuring cup varies depending on the type of rice, approx. 110 g to 120 g can be used as a reference value. A full measuring cup contains around 160 ml of water - for fluffy rice, the ratio of one cup of water to one cup of rice is therefore suitable.

  Tip: For a full flavour experience, you can add salt, cardamom, star anise, cinnamon or saffron as desired (in powdered consistency, please mix well with the water).

  Tip: Always use a little more water for small quantities of rice. The maximum amount of rice is only possible with light and fluffy rice. The higher the proportion of water, the lower the maximum amount of rice.

Rice pudding: Ideal for gentle, slow cooking of medium and round grain rice.
- Recommendation: for 100 g rice approx. 400 ml milk or veggie drink (soya, oats, etc.).
- Quantity of ingredients: 500 g to 2 kg for the MRK 650 / up to approx. 3 kg for the MRK 950

  Tip: The larger the quantity of ingredients, the sooner it makes sense to stir briefly and vigorously after the countdown start, because the rice pudding is pressed towards the bottom of the pot due to the slow swelling and its own high weight.

Slow Cook: For long and gentle rather than short and hot cooking, e.g. chilli con carne and, of course, sin carne.
- Recommendation: Be sure to fry the meat beforehand, chickpeas are suitable as a substitute for maize and meat.
- Quantity of ingredients: up to approx. 2 litres for MRK 650 / up to approx. 3 litres for MRK 950.

Soup: For boiling hot dishes, but also for cooking potatoes or pasta.
- Recommendation: 500 g of colourful vegetables, 1.5 litres of water, salt and herbs of your choice.
- Quantity of ingredients: up to approx. 2 litres for MRK 650 / up to approx. 3 litres for MRK 950.

Steaming: maximum steam generation as in a classic steamer.
- Recommendation: for fine vegetables set approx. 3 min, for halved potatoes approx. 15 min.
- Quantity of ingredients: add at least 500 ml of water to the pot and fill the steaming insert to the brim.

Cream cheese: For real cheese with milk and rennet extract. Note: A fine sieve is also required. to separate the whey from the curd.
- Recommendation: Stir 1 litre of whole UHT milk slowly and thoroughly with approx. 10 drops of rennet after 1 hour of heating, divide the thickened mixture after 4 hours (e.g. with a wooden spoon), transfer to the fine sieve after a further hour and allow to drain depending on the desired consistency.
- Quantity of ingredients: up to approx. 2 litres for MRK 650 / up to approx. 3 litres for MRK 950.

Yoghurt: For fresh, unadulterated yoghurt without the tricks of the food industry.
- Recommendation: 100 to 150 g of natural yoghurt or a pinch of ferment per 1 litre of UHT milk, for 'solid' yoghurt use 'Lactobacillus Bulgaricus' and protein milk.
- Quantity of ingredients: up to approx. 2 litres for MRK 650 / up to approx. 3 litres for MRK 950.

Tip: The Rommelsbacher blog has a comprehensive yoghurt guide with lots of explanations and tips. (https://rommelsbacher.blog/)

Tip: This programme is also suitable for extremely gentle chocolate coating melting and for chocolate fondues (from approx. 100 g).

Herbs: For fine textured syrups, but also cosmetic herbal extracts (marigold and co.).
- Recommendation: 1 litre of tasteless rapeseed oil, plus 25 g of finely chopped chilli peppers.
- Quantity of ingredients: up to approx. 2 litres for MRK 650 / up to approx. 3 litres for MRK 950.

Heating: Ideal for soups and sauces, for keeping warm and for sous-vide cooking of poultry.
- Recommendation: Cheddar cheese dip for tacos and curry sauce for currywurst.
- Quantity of ingredients: up to approx. 2 litres for MRK 650 / up to approx. 3 litres for MRK 950.

Tip: To reheat rice that has already cooled down, drizzle a few teaspoons of water over the rice beforehand.

Start time: Optionally, the start time for a programme can be set to the hour.
This does not (!) specify the desired time at which a programme should end.

Tip: For delicate foods (e.g. dairy products), a start time option lasting several hours should not be used. Long pre-soaking of ingredients can also affect the cooking result.

Prior to initial use

CAUTION: Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material from the appliance and accessory parts!

Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual (please refer to "Cleaning and maintenance").

Fill the pot with approx. 1/2 litre of water, then insert the steaming insert and connect the appliance to the mains (see next page), then select and start the steaming programme "***Dämpfen***" with its standard running 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.

Once the appliance has cooled down, pour off the remaining water and clean the heating plate and the surface of the base unit with a damp microfibre cloth. Allow all parts to dry completely afterwards. You can also find more information on this under the headline "Cleaning and maintenance".

Operating the appliance

Attention: Hazard of injury/burns/scalding!

- **The surfaces of the appliance, 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 gaskets (silicone) might possibly absorb the odour of food. If required, you can purchase an additional, complete inner lid from our customer service. (www.rommelsbacher.de).

Connecting the appliance to the mains

- Insert the connector plug into the port on the back of the appliance. Pay attention to a firm and correct fitting of the connector plug.

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

- Connect the power plug with a sufficiently secured socket.
- A brief check of the electronics is carried out.
  → All available displays light up briefly in the display panel.
- Once the check of the electronics is finished, the appliance is in standby mode.
  → The display shows two horizontal bars (--) and the ***ON/ STANDBY*** sensor is illuminated.

Place the pot into the appliance

- Press the release button to open the casing cover.
- 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.

Filling the 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.

Select and start a programme

Tap the touch key ***ON/STANDBY***.
→ The appliance is now in ***selection*** mode. The ***Porridge*** sensor button flashes on the control panel as standard in selection mode.
→ The default value with the preset running time is shown in the display panel.

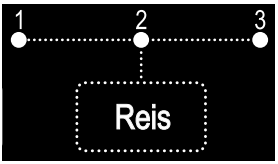
- Select the desired programme by touching the relevant sensor button.
  → The sensor button for the selected programme flashes in the display panel.

- You can use the + and – sensor buttons to change the running time individually (except for the rice programmes).
- The running time can also be adjusted after the programme has started.

- To start a programme, press the touch key ***ON/STANDBY.***
  → The heating phase is indicated by ascending bars in the display panel.
  → As soon as the appliance has reached the cooking temperature, the display switches to the countdown. While the programme is running, the running time can be extended or reduced at any time using the sensor buttons + and – sensor buttons to extend or reduce the running time at any time.

NOTE: If there is no further operation within 2 minutes of switching on the appliance or entering selection mode, the appliance switches back to standby mode.

Select a rice programme (Reis)



- The appliance is equipped with three different rice programmes for different types of rice and cereals (see ***Basic guidance on functionality***, page 24). These can be selected by touching the rice sensor button (Reis) several times.

- After the heating phase is completed, the appliance switches to a countdown of 12 minutes in the rice programmes. At this point, the rice is already cooked and ready to eat, but we recommend waiting for the rice to finish cooking during the countdown for a more even cooking result.

NOTE: It is not possible to set the running time individually for the fully automatic rice programmes.

NOTE: At the end of a rice programme, the appliance automatically switches to the 60-minute keep warm mode. This can be recognised in the display by an ascending value (shown in minutes), in which the colon does not flash as in a countdown, but is constantly active. In keep warm mode, the rice is kept at a serving temperature of approx. 75°C.

Select start time

- The appliance can be programmed to start the preparation process automatically after an adjustable time.

Startzeit

- After selecting the desired programme (while the corresponding sensor button is flashing), touch the start time sensor button "***Startzeit***".
  → The display changes to show the time remaining until the preparation process starts, the default setting is 4:00 hours.
- You can set the time in 1-hour steps using the + and – sensor buttons.

Tap the ***ON/STANDBY*** touch key to start the selected programme.

→ The display shows the time remaining until the automatic start of the preparation process by a countdown, recognisable by the flashing colon between the hour and minute digits.

- When the timer expires, the appliance starts the preparation process.

NOTE: To stop the countdown, touch the ***ON/STANDBY*** sensor button. The appliance switches to ***selection mode***. This is confirmed with a signal tone.

Remove food

- Press the release button to open the casing cover.
- Then 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!

ATTENTION: 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!

Switching off the appliance

- To switch off, tap the ***ON/STANDBY*** sensor button for one second.

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 and accessory parts cool down before cleaning!**

NOTE: The streaming insert, inner lid and spoons can be cleaned in the dishwasher at a low temperature. We recommend cleaning the pot by hand without using abrasive cleaners, as the non-stick coating of the pot can be attacked and damaged by the salts from the cleaning agents in the dishwasher.

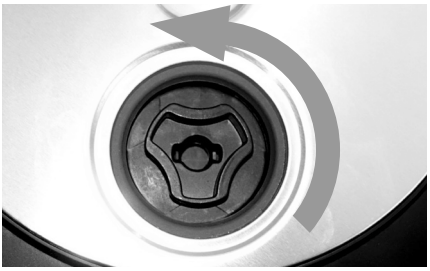
- Clean the appliance and accessory parts immediately after use so that residues do not dry on.
- Clean the outside of the base unit with a damp tissue and wipe it dry.

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

Remove the inner lid for cleaning

- With the appliance lid open, slide the release upwards.
- The inner lid folds forwards slightly and can be pulled upwards.
- To insert the inner lid, slide it into the lower guide and clip it into the release mechanism at the top. The gasket must always face towards you so that it can seal properly with the pot during operation.

Remove the steam regulator for cleaning



- The steam regulator is located underneath the inner lid.
- Turn the steam regulator anti-clockwise as far as it will go and pull it forwards.
- To insert it, proceed in reverse order.

Remove the silicone sealing ring

- The small, inner silicone sealing ring can be removed for cleaning.
- Squeeze it and pull it out of the opening of the inner lid.
- To insert it, press the silicone sealing ring together and insert it into the opening.
- Ensure that the sealing ring is positioned correctly and tightly on both sides of the inner lid. If necessary, correct the fit of the sealing ring by pressing it in.

Trouble shooting

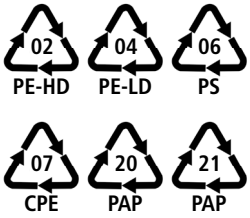
In the event of an error (e.g. a defective temperature sensor), the appliance displays an error code in the display panel and 5 long signal tones sound.

Error code	Cause and elimination
E 1 **E 2** **E 3** **E 4**	Temperature sensor fault *o No self-help possible. Disconnect the mains plug and stop operating the appliance. Contact our customer service.*
E 5	Currently measured temperature too high (e.g. if the cream cheese programme is started but soup was cooked shortly beforehand) *o Remove the pot and allow the appliance to cool down for at least 10 minutes.*

NOTE: If the appliance lid does not close securely or does not click into place, check that the inner lid is fitted correctly - the appliance cannot be closed without the inner lid..

Disposal/recycling

Packaging material
Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials whichwere used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über **support.rommelsbacher.de** und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

   Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingesendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

   Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

   Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany
Telefon +49 (0)9851 5758 5732
Kontakt: support.rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Direkt zum Support:

R2507