



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



MD 1000

Elektrischer Dampfdruck- & Multikocher
Electric Multi Pressure Cooker



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 sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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, Deckel, Kochtopf, 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 beim Ablassen des Dampfdruckes darauf, dass der heiße Dampf ungestört entweichen kann. Nicht über das Gerät beugen!
- Deckel niemals gewaltsam öffnen, wenn das Gerät unter Druck steht!
- Deckel nur öffnen, wenn der Dampfdruck komplett abgelassen wurde!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Halten Sie diese Anleitung bei der Benutzung des Gerätes immer griffbereit!
- Das Gerät kocht mit Hilfe von Dampfdruck. Bei unsachgemäßem Gebrauch können Verbrennungen/Verbrühungen die Folge sein!
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengebaut wurde und der Dichtungsring nicht beschädigt und korrekt im Deckel eingelegt ist!
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor, die über die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungs-/Reinigungsanweisungen hinausgehen!
- Deckel nur mit den entsprechenden Programmen nutzen!
- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen der Dampfventile stets frei von Verschmutzungen und nicht verstopft sind!
- Zum Schutz bei der Entnahme des Kochtopfes, Dämpfeinsatzes und heißer

Speisen sowie beim Umrühren empfehlen wir die Benutzung von hitzebeständigen Topflappen!

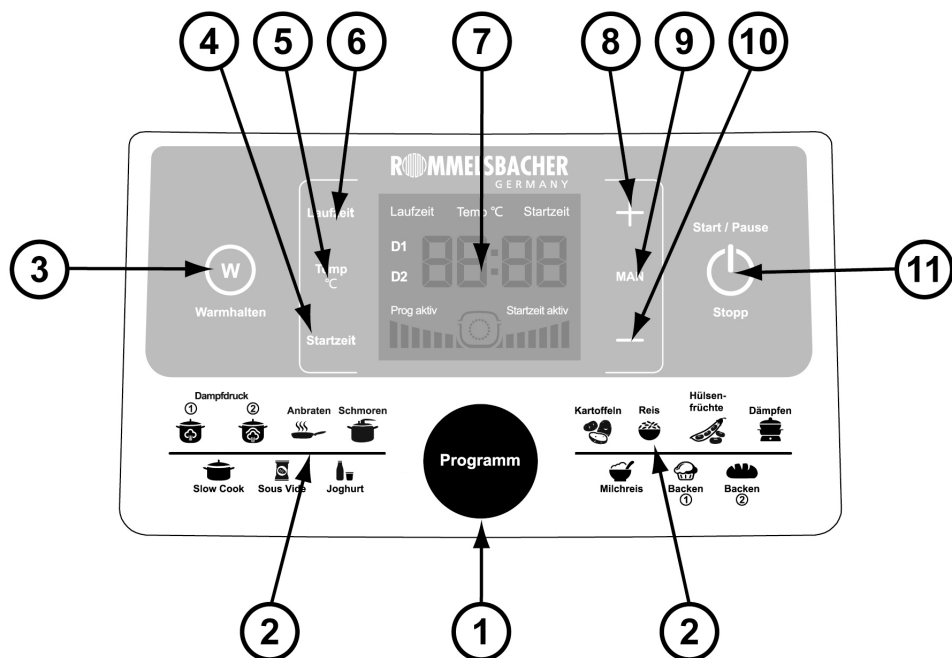
- Achten Sie bei der Benutzung des Gerätes immer auf die vorgegebene minimale und maximale Füllmenge des Kochtopfes!
- Das Gerät nicht ohne Kochtopf und nicht mit feuchten Händen betreiben!
- Zum Frittieren im Gerät niemals ein Programm mit Dampfdruckstufe verwenden!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile (z. B. Kochtopf, Dichtungsring usw.) benutzen!
- Beim Zubereiten von Fleisch mit Haut kann sich heißer Dampf unter der Haut stauen und diese aufblähen. Die Haut daher erst anstechen, wenn der Druck durch Abkühlung abgenommen hat!
- Nach dem Zubereiten von teigigen Lebensmitteln das Gerät vor dem Öffnen kurz rütteln, um zu vermeiden, dass im Kochgut eingeschlossene Dampfblasen beim Öffnen des Deckels aufspritzen!
- 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, Deckel, Netzkabel mit Anschluss und 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!

Produktbeschreibung / Product description



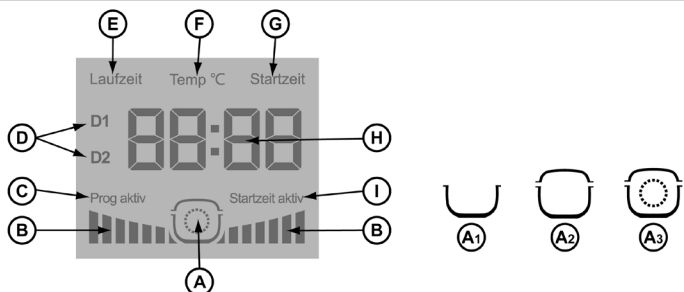
	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Druckbehälter mit Bajonettverschluss	Pressure container with bayonet catch
3	Integrierte Heizplatte mit federnd gelagertem Temperatursensor	Integrated heating plate with spring-mounted temperature sensor
4	Anschluss für Netzstecker	Port for mains plug (connector)
5	Bedienfeld	Control panel
6	Abnehmbarer Deckel mit Bajonettverschluss	Removable lid with bayonet catch
7	Taste für Druckauslassventil	Button for steam outlet valve
8	Druckauslassventil mit Ventilkappe	Steam outlet valve with cap
9	Druckventil zur Deckelverriegelung	Pressure valve for locking the lid
10	Sicherungsbolzen zur Deckelverriegelung	Safety bolt for locking the lid
11	Transparente Dichtung für das Druckventil	Transparent seal for the pressure valve
12	Temperatursensor	Temperature sensor
13	Schutzkappe für das Druckauslassventil	Protective cap for the steam outlet valve
14	Dichtungsring	Gasket ring
15	Halterung für Dichtungsring	Bracket for gasket ring
16	Antihafbeschichteter Kochtopf	Non-stick coated cooking pot
17	Mess-Skala	Measuring scale
18	Netzkabel	Power cord
	Zubehör ohne Abbildung: 1x Ersatz-Dichtungsring, 1x Dämpfeinsatz, 1x Ablage-Gestell, 1x Spatel, 1x Servierlöffel (beide temperaturbeständig bis 120 °C)	Accessories without illustration: 1x replacement gasket ring, 1x steaming basket, 1x rack 1x spatula, 1x serving spoon (both temperature resistant up to 120 °C)

Bedienfeld / Control panel



	D	GB
1	Drehwähler zur Programmwahl	Rotary switch for programme selection
2	LEDs für Anzeige der Programme	LEDs for display of programmes
3	Taste zum Starten der Warmhalte-Funktion	Button for starting the keep warm-function
4	Taste zur Einstellung der Startzeitvorwahl	Button for setting the time delay pre-selection
5	Taste zum Ändern der Temperatureinstellung	Button for changing the temperature setting
6	Taste zum Ändern der Laufzeiteinstellung	Button for changing the duration
7	Display	Display
8	Taste zum Erhöhen von Temperatur/Laufzeit	Button for increasing the temperature/duration
9	Taste für den manuellen Betrieb	Button for manual operation
10	Taste zum Reduzieren von Temperatur/Laufzeit	Button for reducing the temperature/duration
11	Taste für Start/Pause/Stopp	Button for start/pause/stop

Display



	D	GB
A	Vorgabeanzeige für den Betrieb • A1: Kochen ohne Deckel • A2: Kochen mit Deckel – ohne Dampfdruck • A3: Kochen mit Deckel – mit Dampfdruck	Specification for the operation • A1: cooking without lid • A2: cooking with lid – without steam pressure • A3: cooking with lid– with steam pressure
B	Statusbalken • aufsteigender Balken: Gerät heizt auf • leuchtende Balken: Temperatur erreicht • blinkende Balken: Gerät im „Pause“ Modus	Status bar • continuously running bars: appliance is heating up • illuminated bars: temperature reached • flashing bars: appliance in "Pause" mode
C	Anzeige „Prog aktiv“ • leuchtet, wenn ein Programm gestartet wurde	Display "Prog aktiv" (prog. active) • illuminated when a programme has been started
D	Anzeige 'gewählte Dampfdruckstufe' • D1 leuchtet: Programm arbeitet mit Dampfdruck 1 • D2 leuchtet: Programm arbeitet mit Dampfdruck 2	Display of 'selected steam pressure level' • D1 illuminated: programme is working with pressure level 1 • D2 illuminated: programme is working with pressure level 2
E	Anzeige „Laufzeit“ • leuchtet, wenn die Laufzeit im Display angezeigt wird • leuchtet, wenn die Laufzeit verändert wird	Display "Laufzeit" (duration) • illuminated when the duration is shown on the display • illuminated when the duration gets modified
F	Anzeige „Temperatur“ • leuchtet, wenn die Temperatur im Display angezeigt wird • leuchtet, wenn die Temperatur verändert wird	Display "Temperatur" (temperature) • illuminated when the temperature is shown on the display • illuminated when the temperature gets modified
G	Anzeige „Startzeit“ • leuchtet, wenn die Startzeitvorwahl im Display angezeigt wird • leuchtet, wenn die Startzeitvorwahl verändert wird	Display "Startzeit" (time delay) • illuminated when the time delay pre-selection is displayed • illuminated when the time delay pre-selection gets modified
H	Anzeige von Laufzeit - Temperatur - Hinweis - Fehler • zeigt die aktuelle Laufzeit/Temperatur an	Display for duration - temperature - note - error • shows the current duration/temperature
I	Anzeige „Startzeit aktiv“ • leuchtet, wenn die Startzeitvorwahl aktiviert wurde	Display "Startzeit aktiv" (activated time delay) • illuminated when the time delay pre-selection has been activated

D – Inhaltsverzeichnis

GB – Contents

	Seite		Page
Für Ihre Sicherheit	2	For your safety	32
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	2	General safety advices	32
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	4	Safety advices for using the appliance	33
Produktbeschreibung	5	Product description	5
Bedienfeld	6	Control panel	6
Display	7	Display	7
Einleitung	9	Introduction	35
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9	Intended use	35
Technische Daten	9	Technical data	35
Lieferumfang.....	9	Scope of supply	35
Verpackungsmaterial	9	Packing material	35
Entsorgungshinweis.....	10	Disposal/recycling	36
Vor dem ersten Gebrauch	10	Prior to initial use	36
Sicherheitsfunktionen	10	Safety functions	36
Startzeitvorwahl	10	Time delay pre-selection	36
Antihaftbeschichtung des Kochtopfes	11	Non-stick coating of the cooking pot	37
Programmauswahl	11	Programme selection	37
Reduzierung der Signaltöne	15	Silent mode	41
Inbetriebnahme des Gerätes	15	Operating the appliance	41
Hinweise und Tipps	15	Tips and notes	41
Dichtungsring im Deckel einsetzen.....	16	Insert the gasket ring	42
Deckel aufsetzen und verschließen	16	Attaching and closing the lid	42
Taste für das Druckauslassventil	16	Using the button for the steam outlet valve.....	42
Druckventil zur Deckelverriegelung	17	Pressure valve for locking the lid	43
Gerät zur Nutzung vorbereiten.....	17	Preparing the appliance for use	43
Arbeiten mit den Programmen.....	18	Working with the programmes	44
Betrieb pausieren	22	Pausing the operation	48
Programm beenden.....	22	Stop the programme	48
Startzeitvorwahl.....	22	Time delay pre-selection	48
Reinigung und Pflege	23	Cleaning and maintenance	49
Reinigen des Druckauslassventils.....	23	Cleaning of the pressure outlet valve.....	49
Reinigen des Ventils zur Deckelsicherung.....	24	Cleaning of the valve for lid locking.....	50
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	24	Trouble shooting	50
Gartabelle	26	Cooking table	52
Rezepte	28	Recipes	54
GB Instruction manual	32		
Service und Garantie	56		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen elektrischen Dampfdruck- & Multikocher 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.

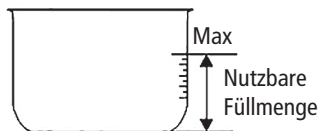
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die einfache, schnelle und schonende Zubereitung einer Vielzahl unterschiedlicher Gerichte im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. Das Gerät kann zum Kochen unter Dampfdruck, Slow Cooking, Sous Vide Garen, Kochen, Dämpfen, Braten, Schmoren, Warmhalten und Backen verwendet werden. 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 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/Leistung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1000 W
Max. Dampfdruck:	1,8 bar (80 kPa Überdruck)
Min. Füllmenge:	0,65 Liter
Max. Füllmenge:	4,0 Liter
Schutzklasse:	I
Frequenzband:	130 – 170 kHz
Max. Sendeleistung:	-25,56 dBm



Hiermit erklärt Rommelsbacher, dass der elektrische Dampfdruck- & Multikocher MD 1000 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist zum Download unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

www.rommelsbacher.de/media/20_01_27_eu-konformitaetserklaerung_md_1000_de__en.pdf

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehöerteile (siehe Produktbeschreibung Seite 5).

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.

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.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Sicherheitsfunktionen

Das Gerät ist mit einer Reihe von Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die einen sicheren Betrieb gewährleisten. Nachstehend sind einige wichtige Funktionen aufgelistet:

Überdruckventil bzw. Druckauslassventil

Das Gerät ist mit einem Überdruckventil ausgestattet, das den sicheren Betrieb in der Dampfdruckfunktion gewährleistet. Im Fehlerfall wird der Überdruck automatisch über das Ventil abgelassen.

Deckelverriegelung

Sobald der Druck im Gerät ansteigt, verriegelt die automatische Deckelsicherung und verhindert ein versehentliches Öffnen des Deckels. Erst nach dem Ablassen des Drucks kann der Deckel geöffnet werden.

Automatische Kochsteuerung mit Warmhaltefunktion

Das Gerät steuert den Kochvorgang automatisch. Sobald die gewünschte Druckstufe oder Temperatur erreicht ist, wird die Energiezufuhr automatisch angepasst – Sie müssen nicht manuell nachregeln. Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltefunktion (bitte beachten: nicht alle Programme sind mit der Warmhaltefunktion ausgestattet).

Taste zum sicheren Ablassen des Dampfdrucks

Durch das Betätigen der Taste für das Druckauslassventil wird der Dampf abgelassen, so dass der Deckel sicher und gefahrlos geöffnet werden kann.

Startzeitvorwahl

Das Gerät ist mit einer Startzeitvorwahl ausgestattet. So können Speisen bereits Stunden vorher im Gerät vorbereitet und zum richtigen Zeitpunkt fertiggestellt werden (bitte beachten: nicht alle Programme sind mit der Startzeitvorwahl ausgestattet).



ACHTUNG: Die Verwendung der Startzeitvorwahl ist nicht zu empfehlen, wenn leicht verderbliche Zutaten (z. B. Milch, Hackfleisch, Eier) verarbeitet werden sollen.

Antihaftbeschichtung des Kochtopfes

Die Innenseite 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 Kochtopf nicht in der Spülmaschine zu reinigen.



ACHTUNG: Schneiden und kratzen Sie nicht auf der Oberfläche des Kochtopfes. Eine zerkratzte Beschichtung fällt nicht unter die Garantieleistungen.

Programmauswahl

- Das Gerät ist mit einer Vielzahl an Programmen ausgestattet. Die Wahl der Programme sowie deren Einstellungen erfolgt über den praktischen Drehwähler bzw. über leichtgängige Drucktasten. Das jeweils ausgewählte Programm leuchtet in der Programmanzeige blau auf.
- Die vorgeschlagenen Speisen dienen als Orientierung, wie vielfältig Sie das Gerät nutzen können. Mit diesem Dampfdruck- und Multikocher können Sie natürlich noch viele weitere Lebensmittel zubereiten. Probieren und experimentieren Sie einfach.
- Da die Qualität, Beschaffenheit und Größe der Lebensmittel sowie das jeweilige Geschmacksempfinden variieren, sind die vorgeschlagenen Zeit- und Temperatureinstellungen der Programme nur eine Empfehlung.

Programm	Beschreibung	Zeitvorgabe	Temperatur
Dampfdruck 1 	Schnelles und schonendes Kochen bei niedrigem Dampfdruck von ca. 1,4 bar. Geeignet zum Zubereiten von Frischgemüse, Fisch und mehr...  Kochen mit Deckel und Dampfdruck. Druckauslassventil muss geschlossen sein!	Voreinstellung: 5 / 10 / 15 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Dampfstufe 1 (ca. 108 °C)
Dampfdruck 2 	Schnelles und schonendes Kochen bei hohem Dampfdruck von ca. 1,8 bar. Geeignet für Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Getreide, Geflügel, Fleisch, Wild, Suppen, Eintöpfen und mehr...  Kochen mit Deckel und Dampfdruck. Druckauslassventil muss geschlossen sein!	Voreinstellung: 15 / 20 / 25 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Dampfstufe 2 (ca. 116 °C)
Anbraten 	Schnelles Anbraten von Zutaten im Kochtopf ohne Deckel.  Anwendung ohne Deckel und ohne Dampfdruck.	Voreinstellung: 0 Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Voreinstellung: 130 / 150 / 170 °C Mögl. Einstellung: 100 – 170 °C Einstellung in 5-Grad-Schritten.

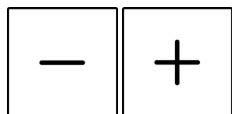
Programm	Beschreibung	Zeitvorgabe	Temperatur
Schmoren 	Für Gerichte, die im normalen Kochtopf über mehrere Stunden gegart werden müssen. Das Kochen unter Druck reduziert die Garzeit um ein Vielfaches.  Kochen mit Deckel und Dampfdruck. Druckauslassventil muss geschlossen sein!	Voreinstellung: 20 / 25 / 30 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Dampfstufe 2 (ca. 116 °C)
Kartoffeln 	Für die Zubereitung von Kartoffeln. Beachten Sie bei der Auswahl der Zeiteinstellung die Größe und Sorte des Garguts.  Kochen mit Deckel und Dampfdruck. Druckauslassventil muss geschlossen sein!	Voreinstellung: 5 / 7 / 10 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Dampfstufe 2 (ca. 116 °C)
Reis 	Für die Zubereitung von Reis. Bitte beachten Sie das sortenabhängige Verhältnis von Reis zu Wasser.  Kochen mit Deckel und Dampfdruck. Druckauslassventil muss geschlossen sein!	Voreinstellung: 5 / 7 / 9 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Dampfstufe 2 (ca. 116 °C)
Hülsenfrüchte 	Speziell für die Zubereitung von Hülsenfrüchten wie Linsen, Bohnen, Erbsen usw. In Phase 1 werden die Hülsenfrüchte für längere Zeit im Wasserbad bei 50 °C eingeweicht. In Phase 2 werden die Hülsenfrüchte anschließend entsprechend der Zeiteinstellung unter Druck fertig gegart.  Kochen mit Deckel und Dampfdruck. Druckauslassventil muss geschlossen sein!	Phase 1 Voreinstellung: 04:00 Std. Mögl. Einstellung: 10 Min. – 12:00 Std. Einstellung in 10-Min.-Schritten Phase 2 Voreinstellung: 7 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Phase 1 Voreinstellung: 50 °C Mögl. Einstellung: --- Phase 2 Dampfstufe 2 (ca. 116 °C)

Programm	Beschreibung	Zeitvorgabe	Temperatur
Dämpfen 	Mit dem beiliegenden Dämpfeinsatz können Sie Zutaten schonend im Wasserdampf zubereiten. Das Kochen unter Druck reduziert die Garzeit.  Kochen mit Deckel und Dampfdruck. Druckauslassventil muss geschlossen sein!	Voreinstellung: 2 / 5 / 10 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Dampfstufe 1 (ca. 108 °C)
Slow Cook 	 Kochen mit Deckel und ohne Dampfdruck. Druckauslassventil muss offen sein!	Voreinstellung: 2 / 6 / 12 Std. Mögl. Einstellung: 1 – 24 Std. Einstellung in 1-Std.-Schritten	Voreinstellung: 75 / 80 / 85 °C Mögl. Einstellung: 75 – 95 °C Einstellung in 5-Grad-Schritten
Sous-Vide 	Sanftes Garen im Wasserbad. Das Gargut wird in einem Folienbeutel vakuumiert und im heißen Wasserbad gegart. Hinweis: Wir empfehlen eine Füllmenge von 3 Litern Wasser.  Garen mit Deckel und ohne Dampfdruck. Druckauslassventil muss offen sein!	Voreinstellung: 0:10 / 2 / 4 Std. Mögl. Einstellung: 0:10 – 24 Std. Einstellung in 10-Min.-Schritten	Voreinstellung: 55 / 65 / 75 °C Mögl. Einstellung: 40 – 95 °C Einstellung in 1-Grad-Schritten
ACHTUNG: • Das Sous Vide Garen erfolgt bei niedrigen Temperaturen, deshalb mit besonderer Vorsicht und Hygiene arbeiten! • Nur frische Lebensmittel verwenden! • Kritische Lebensmittel wie Geflügel bei mind. 65 °C zubereiten! • Speisen sofort verzehren!			
Joghurt 	 Zubereitung mit Deckel und ohne Dampfdruck. Druckauslassventil muss offen sein!	Voreinstellung: 8 / 9 / 10 Std. Mögl. Einstellung: 6 - 18 Std. Einstellung in 1-Std.-Schritten	Voreinstellung: 38 / 40 / 42 °C Mögl. Einstellung: 30 – 45 °C Einstellung in 1-Grad-Schritten

Programm	Beschreibung	Zeitvorgabe	Temperatur
Milchreis 	Zur Herstellung von leckerem Milchreis.  Garen mit Deckel und ohne Dampfdruck. Druckauslassventil muss offen sein!	Voreinstellung: 30 / 35 / 40 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten.	Voreinstellung: 98 °C Es ist keine Einstellung der Temperatur möglich.
Backen 1 	Zur Herstellung von Backwaren, die keine Gehzeit benötigen.  Zubereitung mit Deckel und ohne Dampfdruck. Druckauslassventil muss offen sein!	Voreinstellung: 35 / 45 / 55 Min. Mögl. Einstellung: 1 – 99 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Voreinstellung: 130 / 140 / 150 °C Mögl. Einstellung: 100 – 170 °C Einstellung in 5-Grad-Schritten
Backen 2 	Zur Herstellung von Backwaren, die eine Gehzeit benötigen (z. B. Brot, Hefengebäck). Das Programm hat 2 Phasen: In Phase 1 wird der Teig bei geringer Temperatur zum Gehen gebracht. In Phase 2 wird der Teig bei der eingestellten Temperatur gebacken.  Zubereitung mit Deckel und ohne Dampfdruck. Druckauslassventil muss offen sein!	Voreinstellung: 80 / 90 / 100 Min. Mögl. Einstellung: 60 – 135 Min. Einstellung in 1-Min.-Schritten Die Zubereitungszeit besteht aus Gehzeit (45 Min. nicht veränderbar) plus Backzeit. Beispiel: Einstellung 100 Min. 45 Min. Gehzeit 55 Min. Backzeit	Phase 1: Voreinstellung: 35 °C Mögliche Einstellung: --- Phase 2: Voreinstellung: 130 / 140 / 150 °C Mögl. Einstellung: 100 – 170 °C Einstellung in 5-Grad-Schritten
Automatisches Warmhalten (nicht bei allen Programmen verfügbar)	Nach Beendigung des Kochvorganges schaltet das Gerät für max. 1 Stunde in die Warmhaltefunktion. Gerät regelt auf eine Temperatur von 75 °C und zählt ab Start aufwärts bis max. 1 Stunde (1-Min.-Schritte)	Voreinstellung: 1 Std. Es ist keine Einstellung der Zeit möglich.	Voreinstellung: 75 °C Es ist keine Einstellung der Temperatur möglich.
Warmhalten Aufwärmen 	Mit der separaten Taste kann das Gerät zum Warmhalten/Aufwärmen von Speisen genutzt werden. Es regelt auf eine Temperatur von 75 °C. Gerät zählt aufwärts bis maximal 12 Stunden (1-Min.-Schritte)  Anwendung mit Deckel und ohne Dampfdruck. Druckauslassventil muss offen sein!	Das Gerät kann bis zu 12 Stunden zum Warmhalten genutzt werden. Die Uhr zählt aufwärts im Minuten-Takt.	Das Gerät heizt auf 75 °C. Es ist keine Einstellung der Temperatur möglich.

Programm	Beschreibung	Zeitvorgabe	Temperatur
MAN-Funktion MAN	Bei dieser Funktion wird ohne Deckel gearbeitet. Die Einstellungen können frei an die Zubereitung der jeweiligen Speisen angepasst werden.  Zubereitung ohne Deckel und ohne Dampfdruck.	Voreinstellung: 0 Min. Mögl. Einstellung 0:00 – 24:00 Std. Einstellung in 1-Min.-Schritten	Voreinstellung: 30 / 100 / 170 °C Mögl. Einstellung: 30 – 170 °C Einstellung in 5-Grad-Schritten

Reduzierung der Signaltöne



- Um in den stillen Betrieb zu gelangen, drücken und halten Sie die Taste „-“ für 5 Sekunden. Das Gerät zeigt den Wechsel in den stillen Betrieb durch einen 2 Sekunden andauernden Signalton an.
- In dieser Einstellung wird lediglich das Ende eines Programmes und das Auftreten eines Fehlers durch einen Signalton angezeigt. Diese Einstellung wird auch nach einer Trennung vom Stromnetz beibehalten.
- Der stille Betrieb wird durch Drücken und Halten Sie die Taste „+“ für 5 Sekunden beendet.

Inbetriebnahme des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

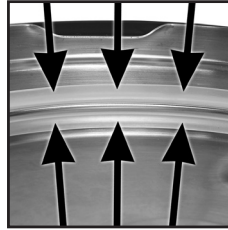
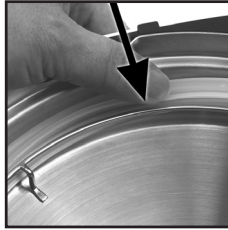
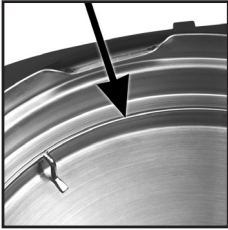


- Die Oberflächen von Gerät, Deckel, Kochtopf, Dämpfeinsatz und sonstigem Zubehör werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sowie der Inhalt im Kochtopf sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen!
- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf oder heißes Wasser entweichen!
- Achten Sie beim Ablassen des Dampfdruckes darauf, dass der heiße Dampf ungestört entweichen kann. Nicht über das Gerät beugen!
- Deckel niemals gewaltsam öffnen, wenn das Gerät unter Druck steht!
- Deckel nur öffnen, wenn der Dampfdruck komplett abgelassen wurde!

Hinweise und Tipps

- Bitte beachten Sie, dass der Dichtungsring ggf. den Geruch der fertigen Speisen annehmen kann. Aus diesem Grund haben wir einen 2. Dichtungsring beigelegt. Nutzen Sie einen Dichtungsring für „Süßes“ und den anderen für „Deftiges“.
- Bei Bedarf können Sie einen zusätzlichen Kochtopf bzw. Ersatz-Dichtungsring über unseren Kundenservice erwerben. (Kontaktaten siehe Rückseite oder unter www.rommelsbacher.de).

Dichtungsring im Deckel einsetzen



- Den Dichtungsring auf der dafür vorgesehenen Halterung an der Unterseite des Deckels platzieren und so über die Halterung schieben, dass jeweils eine Dichtungshälfte über bzw. unterhalb der Halterung sitzt.
- Achten Sie unbedingt auf den korrekten Sitz des Dichtungsringes!

Deckel aufsetzen und verschließen



Deckel auf das Basisgerät aufsetzen

- Setzen Sie den Deckel schräg versetzt auf das Basisgerät auf.
- Im Display leuchtet abwechselnd die Anzeige „AUF“ bzw. „ZU“ auf und ein Signalton ertönt.



Deckel verschließen

- Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
- Es ertönt ein Signalton und die Anzeige „AUF“ bzw. „ZU“ im Display erlischt.

Taste für das Druckauslassventil benutzen



Arbeiten mit Dampfdruck:

- Taste ist nicht gedrückt.
Die aufgesetzte Ventilkappe verschließt den Ventilausgang des Druckauslassventils, der Druck kann nicht entweichen.



Arbeiten ohne Dampfdruck:

- Taste ist gedrückt.
Die aufgesetzte Ventilkappe sitzt erhöht und verschließt somit den Ventilausgang des Druckauslassventils nicht. Der entstehende Dampf im Inneren des Kochtopfes kann ungehindert entweichen.

Druckventil zur Deckelverriegelung



Deckelverriegelung offen:

- Der Ventilstift in der Deckelaussparung ist nicht sichtbar. Der Druck im Inneren des Kochtopfes reicht nicht aus, um die Deckelverriegelung zu aktivieren.
- Der Deckel kann geöffnet werden.



Deckelverriegelung geschlossen:

- Der Ventilstift ist in der Deckelaussparung ist sichtbar, Der Druck im Inneren des Kochtopfes ist soweit angestiegen, dass die Deckelverriegelung aktiviert ist.
- Der Deckel ist sicher verriegelt.

Gerät zur Benutzung vorbereiten

- 1.) Dichtungsring überprüfen und einsetzen
 - Prüfen Sie vor jeder Benutzung des Gerätes den Dichtungsring auf Beschädigungen. Ein beschädigter Dichtungsring verhindert die Erzeugung von Dampfdruck. Ist der Dichtungsring beschädigt, darf er nicht mehr benutzt werden und muss erneuert werden.
Hinweis: Ein neuer Dichtungsring kann über unseren Kundenservice (siehe Rückseite der Anleitung) erworben werden.
- 2.) Ventil und Stift zur Deckelverriegelung prüfen (9+11)
 - Prüfen Sie die Leichtgängigkeit, indem Sie das Ventil auf und ab bewegen. Achten Sie darauf, dass das Ventil ohne Kraftaufwand bewegt werden kann, dass die kleine transparente Ventilkappe keine Beschädigungen aufweist und korrekt auf dem Ventilstift sitzt. Ist die kleine Ventilkappe beschädigt, darf sie nicht mehr benutzt werden und muss erneuert werden.
Hinweis: Eine neue Ventilkappe kann über unseren Kundenservice (siehe Rückseite der Anleitung) erworben werden.
- 3.) Sicherungsbolzen zur Deckelverriegelung prüfen (10)
 - Prüfen Sie die Leichtgängigkeit, indem Sie den Sicherungsbolzen hin und her bewegen. Achten Sie darauf, dass der Sicherungsbolzen ohne Kraftaufwand bewegt werden kann.
- 4.) Druckauslassventil prüfen (7+8)
 - Entfernen Sie die schwarze Ventilkappe auf der Oberseite des Deckels und prüfen Sie den Ventilstift auf eventuelle Verstopfungen. Setzen Sie die Ventilkappe anschließend wieder in der korrekten Position (erkennbar an der Aussparung) ein.

- Drücken Sie die Taste für das Ablassen des Dampfdruckes. Diese sollte ohne großen Kraftaufwand gedrückt werden können. Die schwarze Ventilkappe muss sich dabei nach oben bzw. nach unten bewegen.
- 5.) Setzen Sie den Kochtopf auf die Heizplatte im Druckbehälter auf. Achten Sie darauf, dass die Heizplatte frei von Rückständen ist.
 - 6.) Stecken Sie das Netzkabel in den Anschluss auf der Rückseite des Gerätes. Achten Sie auf den festen und korrekten Sitz des Netzkabels. Ein zu locker sitzendes Netzkabel kann zu Schäden an Kabel und Stecker führen!
 - 7.) Stecken Sie die andere Seite des Netzkabels in eine Steckdose. Es ertönt ein Signalton, die beiden Punkte in der Mitte der Zeit-/Temperaturanzeige blinken. Das Gerät ist betriebsbereit.

Arbeiten mit den Programmen

Anhand von zwei Beispielen (Programm „Dampfdruck 2“ und Programm „Slow Cook“) wird die Vorgehensweise zum Arbeiten mit dem Gerät beschrieben.

Programm „Dampfdruck 2“	
• Im Programm „Dampfdruck 2“ wird mit Dampfdruck gearbeitet. Dies bedeutet, dass das Druckauslassventil des Deckels geschlossen sein muss. Achten Sie darauf, dass die Taste für das Druckauslassventil nicht gedrückt ist. • Kochtopf mit Lebensmitteln befüllen. Achten Sie auf die min. bzw. max. Füllmenge. Hinweis: Beim Arbeiten mit dem Dämpfeinsatz platzieren Sie das Ablagegestell und den Dämpfeinsatz vorab im Kochtopf und füllen Sie diesen mit mind. 650 ml Wasser.	
	• Mit dem Drehwähler das Programm „Dampfdruck 2“ wählen. • Das Symbol des gewählten Programmes leuchtet im Bedienfeld blau auf. Jede Anwahl eines Programmes mit dem Drehwähler wird mit einem Signalton angezeigt. Hinweis: wird innerhalb von 60 Sekunden nach dem Drehen des Drehwählers oder Drücken einer Taste keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät wieder ab.
	• Im Display erscheint die Statusanzeige „Kochen mit Deckel – mit Dampfdruck“. Dies bedeutet, dass das Druckauslassventil geschlossen sein muss.
	• Setzen Sie den Deckel schräg versetzt auf das Basisgerät auf. Im Display leuchtet abwechselnd die Anzeige „AUF“ bzw. „ZU“ und ein Signalton ertönt. • Drehen Sie den Deckel, bis der Deckel mit dem Gehäuse des Basisgerätes übereinstimmt. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige „AUF“ bzw. „ZU“ im Display erlischt.

Laufzeit - +	• Gegebenenfalls die Laufzeiteinstellung ändern: a.) Zum Ändern der Laufzeit kann durch Drücken der Taste „Laufzeit“ zwischen 3 Zeiten gewählt werden. b.) Zum individuellen Ändern drücken Sie die Taste „+“ zum Erhöhen bzw. „-“ zum Reduzieren der Zeit. Hinweis: durch dauerhaftes Drücken der Taste „+“ oder „-“ kann die Zeit im 10-Min.-Takt verändert werden.
	• Sind alle Parameter eingestellt, drücken Sie zum Start die Taste „Start/Pause/Stopp“. Es ertönen mehrere Signaltöne.
	• Im Display wird „Prog aktiv“ angezeigt und die blauen „Statusbalken“ leuchten aufsteigend während des Aufheizens. Hinweis: Während des Aufheizens kann kurzzeitig etwas Dampf aus dem Druckventil zur Deckelverriegelung entweichen.
	• Ist die Betriebstemperatur des gewählten Programms erreicht, leuchten die blauen „Statusbalken“ dauerhaft. Die Laufzeit wird im Minuten-Takt zurückgezählt und der Doppelpunkt blinkt.
	• Nach Beendigung des Programmes schaltet das Gerät automatisch für max. 60 Minuten in die Warmhaltefunktion. Dies wird durch einen mehrmaligen Signalton angezeigt. Im Display wird die Zeit des Warmhaltens aufsteigend im 1-Min.-Takt bis 60 Minuten angezeigt.
	• Wird kein Warmhalten benötigt, drücken Sie zum Beenden die Taste „Start/Pause/Stopp“ für 3 Sekunden. Das Gerät wird ausgeschaltet. Dies wird durch einen mehrmaligen Signalton angezeigt.
	• Nach Ablauf der Warmhaltezeit schaltet das Gerät automatisch aus. Dies wird durch einen mehrmaligen Signalton angezeigt. Im Display blinken die beiden Punkte in der Mitte der Zeit-/Temperaturanzeige.



- **Achtung: Das Gerät steht unter Druck!**
Bevor Sie den Deckel öffnen, drücken Sie die Taste des Druckauslassventils, um den Dampf sicher entweichen zu lassen.

- Erst nachdem der Druck vollständig entwichen ist, darf der Deckel vorsichtig geöffnet werden. Heben Sie den Deckel so an, dass heißes Wasser, das sich im Inneren des Deckels angesammelt hat, in den Kochtopf zurückfließen kann. Achten Sie beim Hochheben des Deckels auch auf heißen Dampf, der ringsum entweichen kann.
- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes, ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Programm „Slow Cook“

- Das Programm „Slow Cook“ wird **ohne Dampfdruck** ausgeführt. Dies bedeutet, dass das Druckauslassventil des Deckels geöffnet sein muss. Achten Sie darauf, dass die Taste für das Druckauslassventil gedrückt ist.
- Kochtopf mit Lebensmitteln befüllen. Achten Sie auf die min. bzw. max. Füllmenge.



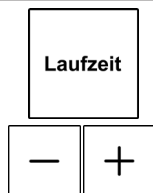
- Mit dem Drehwähler das „Slow Cook“ Programm wählen.
- Das Symbol des gewählten Programmes leuchtet im Bedienfeld blau auf. Jede Programmwahl mit dem Drehwähler wird mit einem Signalton angezeigt.
Hinweis: wird innerhalb von 60 Sekunden nach dem Drehen des Drehwählers oder Drücken einer Taste keine weitere Taste betätigt, schaltet das Gerät wieder aus.



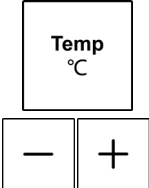
- Im Display erscheint die Statusanzeige **„Kochen mit Deckel – ohne Dampfdruck“**. Dies bedeutet, dass das Druckauslassventil **geöffnet** sein muss.



- Setzen Sie den Deckel schräg versetzt auf das Basisgerät auf. Im Display leuchtet abwechselnd die Anzeige „AUF“ bzw. „ZU“ und ein Signalton ertönt.
- Drehen Sie den Deckel, bis der Deckel mit dem Gehäuse des Basisgerätes übereinstimmt. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige „AUF“ bzw. „ZU“ im Display erlischt.



- Laufzeiteinstellung ändern:
 - a.) Zum Ändern der Laufzeit kann durch Drücken der Taste „Laufzeit“ zwischen 3 Zeiten gewählt werden.
 - b.) Zum individuellen Ändern drücken Sie die Taste „+“ zum Erhöhen bzw. „-“ zum Reduzieren der Zeit.
Hinweis: durch dauerhaftes Drücken der Taste „+“ oder „-“ kann die Zeit im 2-Std.-Takt verändert werden.

	• Temperatureinstellung ändern: a.) Zum Ändern der Temperatur kann durch Drücken der Taste „Temp °C“ zwischen 3 Temperaturen gewählt werden. b.) Zum individuellen Ändern drücken Sie die Taste „+“ zum Erhöhen bzw. „-“ zum Reduzieren der Temperatur.
	• Sind alle Parameter eingestellt, drücken Sie zum Start die Taste „Start/Pause/Stopp“. Es ertönen mehrere Signaltöne.
	• Im Display wird „Prog aktiv“ angezeigt und die blauen „Statusbalken“ leuchten aufsteigend während des Aufheizens.
	• Ist die Betriebstemperatur des gewählten Programms erreicht, leuchten die blauen „Statusbalken“ dauerhaft. Die Laufzeit wird im Minuten-Takt zurückgezählt und der Doppelpunkt blinkt.
	• Nach Beendigung des Programmes schaltet das Gerät automatisch für max. 60 Minuten in die Warmhaltefunktion. Dies wird durch einen mehrmaligen Signaltönen angezeigt. Im Display wird die Zeit des Warmhaltens aufsteigend im 1-Min.-Takt bis 60 Minuten angezeigt.
	• Wird kein Warmhalten benötigt, drücken Sie zum Beenden die Taste „Start/Pause/Stopp“ für 3 Sekunden. Das Gerät wird ausgeschaltet. Dies wird durch einen mehrmaligen Signaltönen angezeigt.
	• Nach Ablauf der Warmhaltezeit schaltet das Gerät automatisch aus. Dies wird durch einen mehrmaligen Signaltönen angezeigt. Im Display blinken die beiden Punkte in der Mitte der Zeit-/Temperaturanzeige.



- Normalerweise entsteht in dem Programm „Slow Cook“ kein Dampfdruck.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit überprüfen Sie bitte bevor Sie den Deckel öffnen, ob die Taste des Druckauslassventils gedrückt ist. Ggf. Taste drücken, damit eventuell entstandenen Dampf sicher entweichen zu lassen.

- Erst nachdem der Druck vollständig entwichen ist, darf der Deckel vorsichtig geöffnet werden. Heben Sie den Deckel so an, dass heißes Wasser, das sich im Inneren des Deckels angesammelt hat, in den Kochtopf zurückfließen kann. Achten Sie beim Hochheben des Deckels auch auf heißen Dampf, der ringsum entweichen kann.
- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes, ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Betrieb pausieren



- Während des Betriebs kann der Kochvorgang angehalten werden.
- Drücken Sie hierzu die Taste „Start/Pause/Stopp“. Das Anhalten des Kochvorganges wird mit einem Signalton angezeigt. Im Display blinken die blauen Statusbalken sowie die Anzeige für „Zeit/Temperatur/Hinweis/Fehler“.
 - Zum Fortfahren drücken Sie erneut die Taste „Start/Pause/Stopp“.

Programm beenden



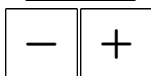
- Durch Drücken der Taste „Start/Pause/Stopp“ für 3 Sekunden, kann der Kochvorgang jederzeit gestoppt werden und das Gerät wird direkt abgeschaltet.

Startzeitvorwahl

Nach erfolgter Programmwahl und -einstellung kann eine Startzeitvorwahl bis 24:00 Stunden im Voraus programmiert werden. Die Startzeitvorwahl ist nur einstellbar für die Programme Dampfdruck 1, Dampfdruck 2, Schmoren, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Dämpfen, Slow Cook, Milchreis.

Beispiel: aktuelle Uhrzeit 08:00 / geplante Startzeit: 12:00 / Einstellung für die Startvorwahl: 04:00 Std.

Startzeit



- Drücken Sie die Taste „Startzeit“. Es ertönt ein Signalton, die Anzeige für „Zeit/Temperatur/Hinweis/Fehler“ blinkt und das Symbol „Startzeit“ erscheint im Display.
- Durch Drücken der Taste „+“ oder Taste „-“ kann die Startzeit im 1 Min.-Takt eingestellt werden.
Hinweis: durch dauerhaftes Drücken der Taste „+“ oder „-“ kann die Zeit im 10-Min.-Takt verändert.



- Ist die Startvorwahl eingestellt, starten Sie das Gerät mit der Taste „Start/Pause/Stopp“. Es ertönt ein mehrfacher Signalton.



- Im Display erscheint „Prog aktiv“ und „Startzeit aktiv“. Das Gerät ist jetzt so eingestellt, dass es nach Ablauf der vorgegebenen Zeit den Betrieb startet.

Reinigung und Pflege



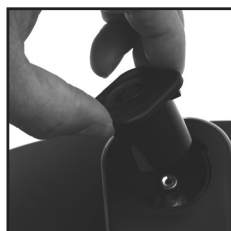
ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Basisgerät, Deckel, Netzkabel mit Anschluss und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!
- Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen!

Hinweis: Dämpfeinsatz, Ablage-Gestell, Spatel und Servierlöffel können bei geringer Temperatur im oberen Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen die Reinigung des Kochtopfes von Hand, da die Antihafbeschichtung durch die Salze der Reinigungsmittel im Geschirrspüler angegriffen und beschädigt werden kann.

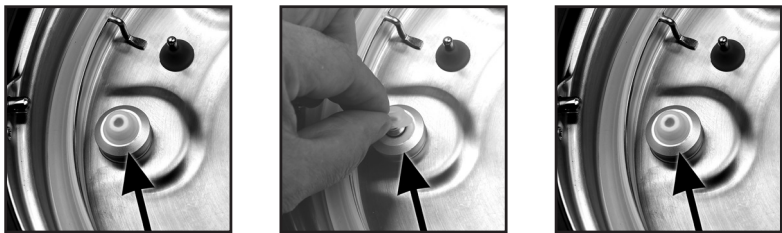
Achtung: Deckel, Dichtungsring sowie die Bestandteile der Ventile nie in der Geschirrspülmaschine reinigen!

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Deckel und Basisgerät.
- Das Basisgerät von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen des Druckauslassventils:



- Nehmen Sie die schwarze Ventilkappe ab. Reinigen Sie die Ventilkappe in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab.
- Das im Deckel befindliche Ventil ist hohl. Achten Sie darauf, dass sich keine Verschmutzungen darin befinden; man muss durch das Ventil hindurchsehen können. Ggf. mit einem spitzen Gegenstand (z. B. Zahnstocher aus Holz – kein Metall) reinigen.
- Ventilkappe zum Zusammenbauen wieder in die dafür vorgesehene Aussparung im Deckel einführen und auf das Ventil aufsetzen. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Ventilkappe!

- Reinigen des Ventils zur Deckelsicherung:



- Nehmen Sie die kleine transparente Dichtung ab und entnehmen Sie den Ventilstift aus dem Gehäuse (**Tipp:** Halten Sie einen Finger auf der anderen Seite des Deckels auf die Öffnung für das Ventil, damit der Ventilstift nicht herausfällt). Ventilstift und Dichtung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Trocknen Sie die Teile anschließend sorgfältig ab.
- Zum Zusammenbauen schieben Sie den Ventilstift in die dafür vorgesehene Aussparung im Deckel und halten ihn mit einem Finger fest. Stecken Sie die Dichtung von der anderen Seite her auf. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtung!
- Reinigen Sie Dichtungsring und Deckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie diese dann sorgfältig ab.
- Reinigen Sie alle anderen Zubehörteile ebenfalls in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen eine haushaltsübliche Reinigungsbürste mit weichen Borsten.
- Bauen Sie die Ventile anschließend wieder gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung zusammen.
- Vor dem Zusammenbauen und zur erneuten Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

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.

Wichtig: Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, lassen Sie ggf. Dampfdruck ab und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Ursache eines Fehlers suchen oder diesen beseitigen!

Fehler	Ursache und Behebung
Gerät ohne Funktion LEDs leuchten nicht	• Prüfen Sie, ob das Netzkabel mit dem Gerät verbunden ist und ob der Netzstecker in der Steckdose steckt. • Prüfen Sie ggf. mit einem anderen Gerät, ob die Steckdose funktioniert. • Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt zusammengebaut ist.

<i>Die zubereiteten Speisen sind nicht gar</i>	• Die Füllmenge ist zu hoch. Reduzieren Sie die Füllmenge. • Das Verhältnis von Zutatenmenge und Wasser ist nicht korrekt, ggf. anpassen. • Kochtopf liegt nicht korrekt auf der Heizplatte auf. Prüfen Sie, ob sich der Boden des Kochtopfs verformt hat, ggf. Kochtopf erneuern. • Es bildet sich nicht genug Dampfdruck. Dichtungsring auf Beschädigungen prüfen. • Die Kochzeit ist zu kurz. Ggf. Kochzeit erhöhen.
<i>Die zubereiteten Speisen sind zu stark gegart</i>	• Kochzeit zu lang. Reduzieren Sie die Garzeit (siehe Gartabelle). • Dampfdruck zu hoch. Bitte probieren Sie die niedrigere Dampfdruckstufe aus. • Prüfen Sie, ob die Speisen für die Zubereitung unter Dampfdruck geeignet sind.
<i>Das Gerät heizt nicht</i>	• Gerät korrekt ans Stromnetz angeschlossen? • Eventuell Heizplatte defekt. Bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.
<i>Wasser oder Dampf entweicht während des Kochvorgangs aus dem Gerät</i>	Dichtungsring • Prüfen Sie, ob der Dichtungsring korrekt im Deckel eingesetzt ist. Ggf. neu positionieren. • Prüfen Sie, ob der Dichtungsring Beschädigungen aufweist. Ggf. ersetzen. • Prüfen Sie, ob sich Verschmutzungen auf dem Dichtungsring befinden. Ggf. reinigen. • Prüfen Sie, ob sich Verschmutzungen auf dem Bajonettverschluss des Deckels bzw. des Drucktopfes befinden. Ggf. reinigen. Druckauslassventil • Prüfen Sie, ob die schwarze Ventilkappe korrekt auf dem Ventil sitzt. Ggf. neu positionieren. • Prüfen Sie, ob die Schutzkappe korrekt auf dem Ventil aufgesteckt ist. Ggf. neu positionieren. • Prüfen Sie, ob sich Verschmutzungen im Ventil befinden. Ggf. mit einem spitzen Gegenstand (z. B. Zahnstocher aus Holz– kein Metall) reinigen. Druckventil mit Deckelsicherung • Prüfen Sie, ob die transparente Dichtungskappe Beschädigungen aufweist. Ggf. ersetzen. • Prüfen Sie, ob sich Verschmutzungen auf der Dichtungskappe oder am Ventilboden befinden. Ggf. reinigen.
<i>Es lässt sich kein Dampf über das Druckauslassventil ablassen</i>	• Mehrmals die Taste für das Druckauslassventil drücken, um eine eventuelle Verklebung zu lösen. • Druck manuell ablassen. Gerät abkühlen lassen, dadurch reduziert sich der Druck von selbst, dies kann aber einige Zeit in Anspruch nehmen! oder  Ziehen Sie sich einen hitzebeständigen Handschuh oder ähnliches an. Heben Sie mit einem langen Gegenstand die Ventilkappe des Dampfauslassventils schräg und vorsichtig an, um noch vorhandenen Druck abzulassen.
<i>Deckel lässt sich schwer schließen</i>	• Dichtungsring nicht ordnungsgemäß eingesetzt. Ggf. den Dichtungsring neu positionieren. • Sicherungsbolzen zur Deckelsicherung verklemt. Ggf. durch hin- und herbewegen die Verklebung lösen.

<i>Deckel lässt sich nicht oder nur schwer öffnen</i>	Im Gerät ist noch Dampfdruck vorhanden. Ggf. durch Drücken der Taste für das Druckauslassventil den Dampf ablassen.
<i>Anzeige „AUF“ / „ZU“</i>	Deckel nicht korrekt auf dem Gerät positioniert. Ggf. Deckel richtig verschließen, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
<i>Anzeige „EC“</i>	Das gewählte Programm ist nicht zum Kochen mit Deckel geeignet. Deckel entfernen.
<i>Anzeige „Ed“</i>	Das gewählte Programm funktioniert nur mit aufgesetztem Deckel. Platzieren Sie den Deckel auf dem Gerät.
<i>Anzeige „E1“ bis E18“</i>	- Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen. - Korrekte Netzspannung prüfen und erneut starten. Sollte der Fehler immer noch auftreten, kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.

Gartabelle (Richtwerte)

Die vorgeschlagenen Speisen dienen als Orientierung für die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten dieses Gerätes. Mit diesem Dampfdruck- und Multikocher können Sie natürlich noch viele weitere Lebensmittel zubereiten. Da die Qualität, Beschaffenheit und Größe der Lebensmittel sowie das jeweilige Geschmacksempfinden variieren, sind die vorgeschlagenen Zeit- und Temperatureinstellungen der Programme nur eine Empfehlung. Probieren und experimentieren Sie gerne selbst.

Kategorie	Lebensmittel	Minuten	Dampfdruck	Dämpfeinsatz
Frischgemüse (500 g)	Blumenkohl	8-15	1	ja
	Brokkoli	3-5	1	ja
	Grüne Bohnen - ganz	5-8	1	ja
	Grüne Erbsen	3-5	1	ja
	Karotten - Möhren	4-6	1	ja
	Kürbis	5-9	1	ja
	Mischgemüse	5-7	1	ja
	Paprika	2-3	1	ja
	Porree - Lauch	2-4	1	ja
	Rosenkohl	4-5	1	ja
	Rotkohl - Blaukraut	4-5	2	---
	Sauerkraut	8-12	2	---
	Sellerie - geschnitten	2-4	1	ja
	Spargel im Stück	6-9	1	ja
	Spinat	1-3	1	ja
	Wirsingkohl	3-5	1	ja
	Zucchini	2-3	1	ja
Hülsenfrüchte (400 g)	Erbsen (getrocknet)	12-15	2	---
	Bohnen (eingeweicht)	12-16	2	---
	Bohnen (gefroren)	15-20	2	---
	Weißer Bohnen (gekeimt)	3-5	2	---
	Weißer Bohnen (getrocknet)	15-20	2	---
	Linsen (getrocknet)	10-15	2	---

Suppen (1 Liter)	Erbsensuppe	20-25	2	---
	Gemüsebrühe	8-10	2	---
	Gemüsesuppe	4-8	2	---
	Gulaschsuppe	15-20	2	---
	Hühnersuppe	40-45	2	---
	Kartoffelsuppe	6-8	2	---
	Linsensuppe	15-20	2	---
	Rindfleischsuppe	35-40	2	---
	Tomatensuppe	5-6	2	---
Geflügel (500 g)	Ente - Brust oder Keule	15-18	2	---
	Gans - Brust oder Keule	25-30	2	---
	Hähnchen - Brust oder Keule	15-20	2	---
	Pute - Brust oder Keule	15-20	2	---
Fisch (1000 g)	Forelle	5-7	1	ja
	Goldbarsch	7-9	1	ja
	Kabeljau	7-9	1	ja
	Lachs Filet	7-8	1	ja
	Riesengarnelen	3-4	1	ja
	Rotbarsch	7-9	1	ja
	Schellfisch	7-8	1	ja
	Schollen Filet	4-5	1	ja
	Seelachs Filet	7-9	1	ja
	Seezunge	4-5	1	ja
Wild (500 g)	Hasenbraten / Kaninchen	15	2	---
	Hirschbraten	20-25	2	---
	Hirschgulasch	15-20	2	---
	Rehbraten	20-22	2	---
	Rehrücken	15-17	2	---
	Wildschweinbraten	25-30	2	---
	Wildschweingulasch	15-20	2	---
Lamm (500 g)	Lammbraten	20-25	2	---
	Lammragout	10-15	2	---
Schweinefleisch (500 g)	Kasseler Rippchen	10-15	2	---
	Schweinebraten	30-35	2	---
	Schweinefilet	10-12	2	---
	Schweinegulasch	10-15	2	---
	Schweinshaxe / Eisbein	30-40	2	---
Rindfleisch (500 g)	Kalbfleisch geschnetzelt	6-8	2	---
	Kalbsbraten	20-30	2	---
	Kalbsfilet und Gulasch	10-15	2	---
	Rindergulasch	15-20	2	---
	Rinderbrust	20	2	---
	Rinderrouladen und Filet	15-20	2	---

Rezepte

Unsere nachfolgenden Rezepte sollen Ihnen als Anregung dienen und zeigen eine Auswahl der vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten dieses Geräts. Viele weitere Rezepte gibt es auf www.meinHans.de/rezepte/. Auch im Buchhandel finden sich entsprechende Kochbücher und auf verschiedenen Online-Plattformen und Food Blogs lassen sich wunderbare Gerichte entdecken. Natürlich können Sie auch Ihrer Fantasie freien Lauf lassen und eigene Gerichte zusammenstellen.

Programm	Gericht & Zutaten	Zubereitung
Dampfdruck 1 Standardlaufzeit: 5 min Temperatur: automatisch Betrieb: mit Deckel und geschlossenem Ventil	500 g Gemüse z. B. Brokkoli, Karotten, Kohlrabi oder auch Champignons	Gemüse in etwa gleich große Stücke schneiden und in den dafür vorgesehenen Dämpfeinsatz legen. 0,65 l Wasser in den Topf geben, das Ablage-Gestell einsetzen und den Dämpfeinsatz darauf stellen. Deckel schließen, Programm „Dampfdruck 1“ wählen und starten. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Tipp: Bei ca. 5 Minuten Programmdauer bleibt Gemüse noch knackig, binnen 10 Minuten wird es dann zart und weich.
Dampfdruck 2 manuelle Laufzeit: 25 min Temperatur: automatisch Betrieb mit geschlossenem Deckel und Ventil	Kräftige Hühnerbrühe 1 Suppenhuhn (1,5 kg) 1 Bund frisches Suppengemüse 1 TL Pfefferkörner mit Pimentkörnern gemischt 1 Lorbeerblatt etwas Salz und Muskat	Suppenhuhn zerteilen und in den Topf legen, das Suppengemüse in große Würfel schneiden, den Lauch halbieren und mit den restlichen Zutaten dazugeben. Wasser auffüllen, mit Muskat und Salz nach Geschmack würzen. Das Programm „Dampfdruck 2“ und eine Laufzeit von 25 Minuten wählen. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Tipp: Eine längere Programmlaufzeit ist generell kein Problem bei diesem Rezept. Ein größeres, kühl-schränk-kaltes Suppenhuhn kann auch eine Stunde gegart werden.
Anbraten Laufzeit: manuell Temperatur: manuell Betrieb: ohne Deckel	Deftige Bolognese 500 g Rinderhackfleisch 2 TL Bratöl 1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 100 g Karotten 100 g Sellerie 500 ml passierte Tomaten 500 g Tomaten in Stücken Salz, Pfeffer, Zucker je 2 Prisen Majoran, Basilikum & Oregano	Programm „Anbraten“ und die Temperatur 170 °C wählen. Das Bratöl in den Topf geben und erhitzen, das Hackfleisch darin gut durchbraten. Knoblauchzehe zerdrücken, Karotten, Sellerie und Zwiebeln würfeln oder hacken, dann alles zum Fleisch geben. Bei 140 °C ca. 10 Minuten anschwitzen, danach die passierten und stückigen Tomaten und die Gewürze nach Wahl zugeben. Alles zusammen bei 100 °C rund 20 Minuten köcheln lassen. Tipp: Für noch mehr Aroma und Geschmacksvolumen die fertige Bolognese-Soße für 5 Minuten bei „Dampfdruck 1“ einkochen lassen.

Schmoren manuelle Laufzeit: 30 min Temperatur: wählbar Betrieb: erst ohne, dann mit Deckel und mit geschlossenem Ventil	Zartes Gulasch 100 g Schmalz 1 kg Rindergulasch 2 Zwiebeln 500 g Tomaten 1 rote Paprika 2 mittelgroße Karotten 1 Knoblauchzehe 3 TL Paprikapulver edelsüß 1,5 l Wasser Salz, Pfeffer, Kümmel 1 Lorbeerblatt 1 EL Mehl	Programm „Anbraten“ auswählen. Schmalz in den Topf geben und erhitzen. Die Fleischstücke ca. 4 Minuten auf jeder Seite anbraten, dabei ab und zu umrühren. Mit Mehl bestäuben. Karotten, Paprika und Zwiebeln würfeln und ebenfalls anbraten. Tomaten passieren, Knoblauch fein hacken. Alles in den Topf geben und durchrühren. Danach mit Wasser auffüllen und nochmals umrühren. Deckel aufsetzen und Programm „Schmoren“ mit einer Laufzeit von 30 Minuten wählen. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Tipp: Bei großen Gulaschstücken die Programmdauer verlängern.
Kartoffeln Standardlaufzeit: 7 min Temperatur: automatisch Betrieb: mit Deckel und geschlossenem Ventil	Gekochte Kartoffeln 500 g Kartoffeln 650 ml Wasser	Ablage-Gestell in den mit dem Wasser gefüllten Kochtopf stellen. Die Kartoffeln in den Dämpfeinsatz legen und diesen auf das Ablage-Gestell positionieren. Programm „Kartoffeln“ wählen und starten. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Tipp: Bei einer größeren Menge muss die Garzeit entsprechend erhöht werden.
Reis Standardlaufzeit: 7 min Temperatur: automatisch Betrieb: mit Deckel und geschlossenem Ventil	Klassischer Basmati Reis 250 g Basmati Reis 330 ml Wasser 2 Prisen Salz	Alle Zutaten in den Topf geben und das Programm „Reis“ starten. Nach insgesamt ca. 25 Minuten ist der Reis fertig. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Tipp: Das Verhältnis zwischen Reis und Wasser liegt bei ca. 3 zu 4. Schon zwei Minuten längere Garzeit und 20 ml mehr Wasser sorgen für einen weicheren Reis.
Reis manuelle Laufzeit: 13 min Temperatur: automatisch Betrieb: mit Deckel und geschlossenem Ventil	Vollkorn-Reis 250 g Vollkorn-Reis 375 ml Wasser 2 Prisen Salz	Alle Zutaten in den Topf geben und das Programm „Reis“ wählen. Die Programmdauer auf 13 Minuten erhöhen, dann das Programm starten. Nach insgesamt ca. 30 Minuten ist der Reis fertig. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Tipp: Das Verhältnis zwischen Reis und Wasser liegt bei ca. 2 zu 3. Schon zwei Minuten längere Garzeit und 30 ml mehr Wasser sorgen für einen weicheren Reis.
Hülsenfrüchte Standardlaufzeit: 4 h Einweichzeit im Topf 7 min Dampfdruckstufe 1 Betrieb: mit Deckel und geschlossenem Ventil	Kräftige Linsensuppe 250 g Linsen 1,5 l Wasser 1 TL Bratöl 1 Zwiebel 2 Karotten 1 Knoblauchzehe 150 g Speck 200 g Kartoffeln 1 EL Essig 2 Lorbeerblätter Salz & Pfeffer	Programm „Anbraten“ mit Temperaturstufe 140 °C auswählen. Bratöl erhitzen, dann das gewürfelte Gemüse sowie Zwiebeln und Knoblauch (jeweils fein gehackt) und den gewürfelten Speck dazugeben. Für ca. 8 Minuten anschwitzen. Danach die Lorbeerblätter, die gewaschenen Linsen (Achtung: keine Schnellkochlinsen verwenden!) und Kartoffelwürfel hinzugeben. Einmal durchrühren und mit dem Wasser auffüllen. Deckel aufsetzen, das Programm „Hülsenfrüchte“ wählen und starten. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Die Linsen schließlich mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Tipp: Rote Linsen haben ein feines Aroma und müssen, da sie bereits geschält sind, nicht extra eingeweicht werden.

Dämpfen Standardlaufzeit: 5 min Temperatur: automatisch Betrieb: mit Deckel und geschlossenem Ventil	Lachs mit Zucchini und Brokkoli-Röschen 2 angetaute Lachssteaks à 125 g 200 g Zucchini 50 g Brokkoli-Röschen 500 ml Wasser	Das Wasser in den Topf geben. Ablage-Gestell im Kochtopf platzieren, Dämpfeinsatz einsetzen. Zucchini in Scheiben schneiden und zusammen mit dem angetauten Lachs und den Brokkoli-Röschen darauf legen. Deckel schließen und „Dämpfen“ mit Programmdauer von 5 Minuten wählen. Nach dem Garen nach Belieben würzen. Nach dem Signalton das Druckauslassventil betätigen, dann erst Deckel öffnen. Tipp: Bei aufgetauten oder gefrorenen Zutaten verkürzt bzw. verlängert sich die Laufzeit. Empfohlen sind dann 4 bzw. 7 Minuten.
Slow Cook Standardlaufzeit: 6 h Temperatur: wählbar Betrieb: mit Deckel und offenem Ventil	Chili con carne 1 kg Rinderhackfleisch 2 TL Bratöl 800 g Kidneybohnen (frisch oder 3 Dosen) 1 Dose Mais 1 rote Paprika 1 rote Zwiebel 2 große Tomaten 1 TL Koriander Chilis (Pulver, frisch oder in Öl eingelegt) 200 ml Wasser	Rinderhack mit Bratöl im Programm „Anbraten“ bei 170 °C ca. 10 Minuten durchbraten. Paprika und Zwiebeln kleinschneiden, die Tomaten pürieren, dann mit den Bohnen und den Gewürzen zum Hackfleisch geben. Chilipulver nach Geschmack in etwas Wasser lösen (frische oder eingelegte Chilis am besten mit dem Wasser in einem Mixer pürieren), dann ebenfalls hinzugeben. Alles einmal kräftig umrühren, dann Programm „Slow Cook“ wählen und starten. Tipp: Für 500 g fertiges Chili genügt für die „normale Schärfe“ eine kleine eingelegte Chilischote.
Joghurt Standardlaufzeit: 9 h Temperatur: automatisch Betrieb: mit Deckel und offenem Ventil	Cremiger Naturjoghurt 100 g Naturjoghurt 1 l H-Milch (3,5% Fettgehalt)	Joghurt und Milch in den Topf geben, mit einem Quirl aus Holz oder Kunststoff gut durchmischen. Deckel aufsetzen. Das Joghurt-Programm wählen und starten. Nach Programmende den Joghurt in Behältnisse nach Wahl umfüllen und kühlstellen. Tipp: Es kann auch Soja- oder Kokosmilch (plus AgarAgar) verwendet werden. Je höher der Fettgehalt der Milch, desto cremiger gelingt der Joghurt.
Milchreis Standardlaufzeit: 35 min Temperatur: automatisch Betrieb: mit Deckel und offenem Ventil	Klassischer Milchreis 1 l Milch 250 g Milchreis 25 g Butter 1 Pr. Salz	Die Zutaten in den Topf geben und das Programm „Milchreis“ starten. Ggf. nach 5 und 10 Minuten ab Programmstart den Deckel kurz öffnen und die Zutaten kräftig umrühren. Das Programm startet nach Erreichen der Gartemperatur von 90 °C. Die Laufzeitanzeige zeigt die verbleibende Programmdauer. Nach 35 Minuten Laufzeit den Deckel erneut öffnen und den Milchreis umrühren. Nach weiteren 10 Minuten im geschlossenen Topf ist der Milchreis fertig ausgequollen und servierbereit. Tipp: Verwenden Sie einen Mittel- oder Rundkornreis.

Backen 1 Standardlaufzeit: 45 min Temperatur: 140 °C Betrieb: mit Deckel und offenem Ventil	Feiner Biskuitboden 6 Eier 200 g Zucker 1 Pckg. Vanillezucker 50 g Speisestärke 150 g Mehl 1 TL Backpulver 1 Pr. Salz	Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die zweite Hälfte des Zuckers zum Eigelb geben und schaumig schlagen. Die Eigelbmasse zum steifen Eiweiß geben und vorsichtig unterheben. Die restlichen trockenen Zutaten sieben und alles vorsichtig zu einem homogenen Teig verrühren. Den Boden des Topfes einfetten, den Teig einfüllen und backen. Am Ende der Backzeit den Biskuitboden etwa 5 Minuten lang abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einem Kunststoffspatel vom Rand des Topfes lösen. Zum vollständigen Auskühlen den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen.
Backen 2 Standardlaufzeit: 90 Min davon 45 Min Gehzeit bei 35 °C und 45 Min Backzeit bei 140 °C Betrieb mit Deckel & offenem Ventil	Buchteln (Ofennudeln, Hefeklöße) 350 g Mehl 100 ml Milch 50 g Butter 35 g Zucker 20 g frische Hefe 2 Eier ½ TL Salz 50 g zerlassene Butter zum Bestreichen	Aus den Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig zubereiten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen etwas vergrößert hat. Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und diese in den gefetteten Topf setzten. Die Teigstücke mit der zerlassenen Butter bestreichen und anschließend backen. Die Buchteln können mit Puderzucker bestreut oder mit Vanillesoße noch köstlich warm serviert werden. Tipp: Nach Herzenslust Füllungen mit Pflaumenmus, Früchten, Nüssen, Schokoladencreme usw. verwenden.
Manueller Modus Laufzeit: 30 min Temperatur: 100 – 140 °C Betrieb: ohne Deckel	Fruchtige Currysoße 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 TL Bratöl 200 g Tomatenmark 150 g passierte Tomaten 200 g Apfelmus 20 g Currypulver 15 g Paprika rosenscharf Salz 500 ml Wasser	Manuellen Modus durch Druck auf Taste „MAN“ wählen, Temperatur auf 140 °C einstellen und das Öl erhitzen. Darin fein gewürfelte Schalotten und Knoblauch ca. 2 Minuten anschwitzen. Tomatenmark (am besten 3fach konzentriert), passierte Tomaten und Apfelmus hinzugeben. Mit Wasser auffüllen. Die Gewürze hinzufügen, alles kurz aufkochen lassen, ggf. noch einmal abschmecken. Dann ca. 10 Minuten köcheln lassen. Tipp: Zum schnellen Einkochen das Programm „Dampfdruck 1“ für 5 Minuten nutzen.

Viele weitere Rezepte gibt es auf www.meinHans.de/rezepte/

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 should be supervised in order to ensure that they do 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, lid, pot, steaming trays and other accessories are getting hot during use!
- Hot surfaces as well as the pot contents 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 can escape!
- When releasing the steam pressure, make sure that the hot steam can escape easily and do never bend over the appliance!
- Never try to open the lid by force when the appliance is under pressure!
- Only open the lid, when the steam pressure has been completely released!

Thus, act with caution:

- Always have this manual ready when using the appliance!
- The appliance cooks using steam pressure. Improper use may result in burns/scaldings!
- Only operate the appliance, if it has been assembled correctly and the gasket ring is not damaged and inserted in the lid correctly!
- Do not take any actions at the safety systems which go beyond the instructions for cleaning and maintenance in this manual!
- Only use the lid in the corresponding programmes!
- Make sure that the openings of the steam valves are always free of soilings and are not blocked!
- We recommend to use potholders for protection when removing the cooking pot, steam trays 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!
- Never use the appliance for frying with programmes with a steam pressure level!
- Do only use the original accessory parts (e. g. cooking pot, gasket ring, etc.)!

- When preparing meat with skin, the skin may swell when under pressure, therefore do not stick or puncture the skin but wait until the swelling has disappeared!
- After preparation of pasty food, shake the appliance slightly before opening the lid in order to avoid that steam bubbles trapped in the food may spray out when opening the lid!
- 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:
 - Place the appliance on a stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths, 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!

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!
- Never immerse the appliance, lid, power cord, connector and power plug in water for cleaning!
- Do not use and store the appliance outside or in wet rooms!
- 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 Electric Multi Pressure Cooker and would like to 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.

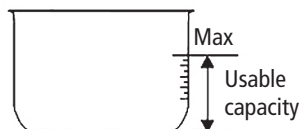
Intended use

The appliance is designed for an easy, quick and gentle preparation a large number of different dishes and meant for domestic use only (in the kitchen, at table, in the office, etc.). The appliance can be used for cooking with steam pressure, slow cooking, sous-vide cooking, cooking, steaming, roasting, stewing, keeping warm and baking. 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 not designed 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:	1000 W
Max. steam pressure:	1.8 bar (80 kPa overpressure)
Min. capacity:	0.65 liter
Max. capacity:	4.0 liter
Protection class:	I
Frequency range:	130 – 170 kHz
Max. TX power:	-25.56 dBm



Hereby, Rommelsbacher declares that the electric multi pressure cooker MD 1000 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of RE Directive 2014/53/EU. A copy of full declaration of conformity is available for download via the web address:
http://www.rommelsbacher.de/media/20_01_27_eu-konformitaetserklaerung_md_1000_de_en.pdf

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 5) 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 plastic packing material and foils should be disposed of in the intended collecting containers.



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.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e. g. recycling center) for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for all disposal options.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. Please refer to "Cleaning and maintenance" for further information.

Safety functions

The appliance is equipped with a range of safety functions to ensure safe operation. Please find below some important functions:

Overpressure valve resp. steam outlet valve

The appliance is equipped with an overpressure valve in order to guarantee the safe operation with the steam pressure function. In case of an error, the overpressure will be released automatically by the valve.

Lid locking

The appliance is equipped with an automatic lid locking. When the pressure in the appliance increases, the lid is locked automatically and cannot be opened anymore. The lid can only be opened after the pressure has been released.

Automatic cooking control with keep-warm function

The appliance is automatically controlling the cooking process. As soon as the requested pressure level or temperature is reached, the appliance automatically controls the power supply - you do not have to readjust manually. After reaching the set cooking time, the appliance automatically switches to the keep-warm function (please note: not all programmes are equipped with the keep-warm function).

Button for a safe release of steam pressure

The steam pressure can easily and safely be removed from the appliance. By pressing the button for the steam outlet valve, the steam can be let off automatically, so that the lid can be opened safely.

Time delay pre-selection

The appliance is equipped with a time delay pre-selection. Thus dishes can be prepared in the appliance hours before and finished at the right time (please note not all programmes are equipped with the time delay pre-selection).



CAUTION: The use of the time delay preselection is not recommended if perishable ingredients (e.g. milk, minced meat, eggs) are to be processed.

Non-stick coating of the cooking pot

The inner side 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: Do not scratch or cut on the surface of the cooking pot. A scratched protective coating is not covered by the warranty.

Programme selection

- The appliance is equipped by a variety of programmes. The programmes and their settings are selected using the practical rotary switch resp. by smooth-running push buttons. The selected programme lights up blue in the programme display.
- The suggested foods serve as orientation to show the versatility of the appliance. Certainly you can use the appliance for preparing many other foods. Just try it out and make your own experiments.
- Since the quality, texture, size and taste preferences of the food vary, the suggested time and temperature settings of the programmes are only a recommendation.

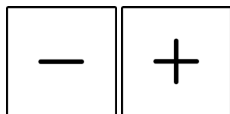
Programme	Description	Time specification	Temperature
Steam pressure 1 	Quick and gentle cooking with a low pressure level of approx. 1.4 bar. Suitable for preparing fresh vegetables, fish and more...  Cooking with lid and steam pressure. The steam outlet valve has to be closed!	Presetting: 5 / 10 / 15 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Steam pressure level 1 (approx. 108 °C)
Steam pressure 2 	Quick and gentle cooking with a high pressure level of approx. 1.8 bar. Suitable for potatoes, legumes, cereals, poultry, meat, game meat, soups, stews and more...  Cooking with lid and steam pressure. The steam outlet valve has to be closed!	Presetting: 15 / 20 / 25 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Steam pressure level 2 (approx. 116 °C)
Searing 	Quick searing of ingredients in the cooking pot without lid.  Use without lid and without steam pressure.	Presetting: 0 Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Presetting: 130 / 150 / 170 °C Possible setting: 100 – 170 °C Setting in 5-degree increments

Programme	Description	Time specification	Temperature
Stewing 	For dishes which have to be cooked for several hours in a normal stew pot. Cooking with pressure reduces time significantly.  Cooking with lid and steam pressure. The steam outlet valve has to be closed!	Presetting: 20 / 25 / 30 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Steam pressure level 2 (approx. 116 °C)
Potatoes 	For the preparation of potatoes, please observe the size and variety of the potatoes when selecting the time setting.  Cooking with lid and steam pressure. The steam outlet valve has to be closed!	Presetting: 5 / 7 / 10 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Steam pressure level 2 (approx. 116 °C)
Rice 	For the preparation of rice. Please pay attention to the variety-dependent ratio of rice to water.  Cooking with lid and steam pressure. The steam outlet valve has to be closed!	Presetting: 5 / 7 / 9 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Steam pressure level 2 (approx. 116 °C)
Legumes 	Especially for the cooking of legumes like lentils, beans, peas, etc.- In phase 1 the legumes are put into a water bath at 50 °C for soaking for a longer time. In phase 2 the legumes are finally cooked with steam pressure according the time setting.  Cooking with lid and steam pressure. The steam outlet valve has to be closed!	Phase 1: Presetting: 04:00 hours Possible setting: 10 minutes -12:00 hours Setting in 10-minute increments Phase 2: Presetting: 7 minute Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Phase 1: Presetting: 50 °C Possible setting: --- Phase 2: Steam pressure level 2 (approx. 116 °C)
Steaming 	You can gently prepare ingredients with the enclosed steaming tray. Cooking with pressure reduces the cooking time.  Cooking with lid and steam pressure. The steam outlet valve has to be closed!	Presetting: 2 / 5 / 10 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Steam pressure level 1 (approx. 108 °C)

Programme	Description	Time specification	Temperature
Slow Cook 	For a gentle preparation of dishes for several hours without pressure.  Cooking with lid and without steam pressure. The steam outlet valve has to be open!	Presetting: 2 / 6 / 12 hours Possible setting: 1 – 24 hour/s Setting in 1 hour increments	Presetting: 75 / 80 / 85 °C Possible setting: 75 – 95 °C Setting in 5-degree increments.
Sous Vide 	Gentle cooking in the water bath. The product is vacuum-sealed in a foil bag and cooked in a water bath at heat. NOTE: We recommend a filling quantity of 3 liters of water.  Cooking with lid and without steam pressure. The steam outlet valve has to be open!	Presetting: 0:10 / 2 / 4 hours Possible setting: 0:10 – 24 hours Setting in 10 minute increments	Presetting: 55 / 65 / 75 °C Possible setting: 40 – 95 °C Setting in 1-degree increments.
WARNING: • Sous Vide Cooking happens at low temperatures, therefore please work with special care and hygiene! • Do only use fresh foods! • Always prepare critical foods like poultry at a minimum of 65 °C! • Do immediately consume the food!			
Yoghurt 	For preparing healthy and self-made yoghurt.  Cooking with lid and without steam pressure. The steam outlet valve has to be open!	Presetting: 8 / 9 / 10 hours Possible setting: 6 - 18 hours Setting in 1 hour increments	Presetting: 38 / 40 / 42 °C Possible setting: 30 – 45 °C Setting in 1-degree increments.
Rice pudding 	For preparation of tasty rice pudding.  Cooking with lid and without steam pressure. The steam outlet valve has to be open!	Presetting: 30 / 35 / 40 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Presetting: 98 °C. Setting of temperature is not possible.
Baking 1 	For the preparation of bakery products whose dough does not have to rise.  Cooking with lid and without steam pressure. The steam outlet valve has to be open!	Presetting: 35 / 45 / 55 minutes Possible setting: 1 – 99 minutes Setting in 1-minute increments	Presetting: 130 / 140 / 150 °C Possible setting: 100 – 170 °C Setting in 5-degree increments.

Programme	Description	Time specification	Temperature
Baking 2 	For the preparation of bakery products that require time to rise (e.g. bread, yeast pastries). The programme has 2 phases: In phase 1 the dough is rising at low temperature. In phase 2 the dough is finally baked at the set temperature.  Preparation with lid and without steam pressure The steam outlet valve has to be open!	Presetting: 80 / 90 / 100 minutes Possible setting: 60 – 135 minutes Setting in 1-minute increments The preparation time consists of rising time (fix, 45 min.) plus baking time. Example: Setting 100 minutes 45 minutes rising time 55 minutes baking time	Phase 1: Presetting: 35 °C Possible setting: --- Phase 2: Presetting: 130 / 140 / 150 °C Possible setting: 100 – 170 °C Setting in 5-degree increments
Automatic keep warm function (not available for all programmes)	After the cooking process is finished, the appliance switches into keep-warm function for max. 1 hour. The appliance regulates to a target temperature of 75 °C. It counts up to max. 1 h after starting (1 minute increments)	Presetting: 1 hour Setting of time is not possible.	Presetting: 75 °C Setting of temperature is not possible.
Keep warm Reheat 	With the separate button the appliance can be used for keeping warm / reheating of dishes, it regulates to a temperature of 75 °C. The appliance counts up to max. 12 h (1 minute increments)  Use with lid and without steam pressure. The steam outlet valve has to be open!	The appliance can be used for keeping warm food up to 12 hours. The clock counts upwards every minute.	The appliance heats up to 75 °C. Setting of temperature is not possible.
MAN-function 	This function is working without lid. The appliance can be freely adjusted to the needs of the available dishes.  Cooking without lid and without steam pressure.	Presetting: 0 min: Possible setting 0:00 – 24:00 hours Setting in 1-minute increments	Presetting: 30 / 100 / 170 °C Possible setting: 30 - 170 °C Setting in 5-degree increments

Silent mode



- To enter silent mode, press and hold the "-" button for 5 seconds. The appliance indicates the change to silent mode by a signal tone lasting 2 seconds.
- In this setting, only the end of a programme and the occurrence of an error is indicated by an acoustic signal. This setting is retained even after disconnection from the power supply.
- Silent mode is ended by pressing and holding the "+" button for 5 seconds.

Operating the appliance



ATTENTION: Hazard of injury/burns/scalding!

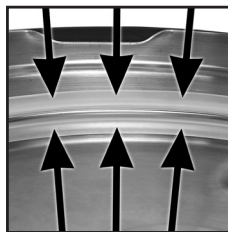
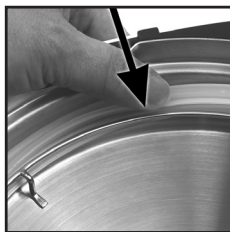
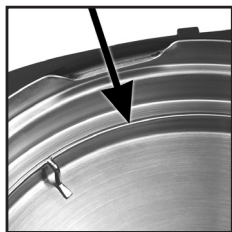


- The surfaces of the appliance, lid, pot, steaming baskets and other accessories are getting hot during use!
- Hot surfaces as well as the pot contents are initially still hot, even after switch-off!
- Be careful when working with hot liquids or food!
- When opening the lid, hot steam or hot water can escape!
- When releasing the steam pressure, make sure that the hot steam can escape easily and do never bend over the appliance!
- Never try to open the lid by force when the appliance is under pressure!
- Only open the lid, when the steam pressure has been completely released!

Tips and notes

- Please pay attention that the gasket ring might possibly take on the smell of the finished dishes. For this purposes we have enclosed a second gasket ring. Just use one gasket ring for "sweet dishes" and the other one for "savory dishes".
- If required, you can purchase an additional cooking pot or replacement gasket ring from our customer service department. (Contact details see last page or at www.rommelsbacher.de).

Insert the gasket ring



- Place the gasket ring on the intended recess at the bottom of the lid and push it over the bracket so that each half of the gasket is sitting above resp. below the bracket.
- Pay attention to the correct fit of the gasket ring!

Attaching and closing the lid



Attach the lid to the base unit.

- Place the lid at an angle on the base unit.
- The display alternately shows the information "AUF" (open) resp. "ZU" (closed) and a signal tone sounds.



Close the lid

- Turn the lid clockwise until the stop.
- A signal tone sounds and the information "AUF" (open) resp. "ZU" (closed) in the display turns off.

Using the button for the steam outlet valve



Working with steam pressure:

- The button is not pushed, the valve cap closes the valve outlet of the steam outlet valve, the pressure cannot escape.



Working without steam pressure:

- The button is pushed, the valve cap is elevated and does not close the valve outlet of the steam outlet valve. The steam which is generated inside the cooking pot can escape unhindered.

Pressure valve for locking the lid



Lid locking not activated:

- The valve pin in the lid recess is not visible. The pressure inside of the pot is not sufficient enough to activate the lid locking.
- The lid can be opened.



Lid locking activated:

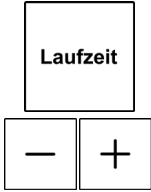
- The valve pin in the lid recess is visible. The pressure inside of the pot has increased so much that the lid locking is activated.
- The lid is safely closed.

Preparing the appliance for use

- 1.) Check and insert gasket ring
 - Check the gasket ring for damage prior to every use. A damaged gasket ring prevents the generation of steam pressure. If the gasket ring is damaged, it must not be used any longer and has to be replaced.
NOTE: A new gasket ring can be purchased at our customer service.
- 2.) Check valve and pin for lid locking (9 + 11)
 - Check the ease of movement by moving the valve up and down. Pay attention that the valve can be moved without effort and that the transparent valve cap shows no damages and is placed correctly on the valve pin. If the valve cap is damaged, it may not be used anymore and must be replaced.
NOTE: A new valve cap can be purchased at our customer service
- 3.) Check safety bolt for lid locking (10)
 - Check the ease of movement by moving the safety bolt back and forth. Make sure that the safety bolt can be moved without any effort.
- 4.) Check steam outlet valve (7 + 8)
 - Remove the black valve cap from the top of the lid and check the valve pin for blockages. Then replace the valve cap in the correct position (indicated by the recess).
 - Check if the button for release of the steam pressure can be pushed without effort. Thereby the black valve cap must move upwards resp. downwards.
- 5.) Place the pot on the heating plate in the pressure container. Pay attention that the heating plate is free from residues.
- 6.) 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. If the power cord is too loose, this may result in damages at the cable and the plug.
- 7.) Insert the other side of the power cord to a socket. A signal tone sounds, both points in the middle of the time/temperature display are flashing. The appliance is ready for use.

Working with the programmes

On the basis of two examples (programme "Dampfdruck 2" and programme "Slow Cook") the method of working with the appliance is described.

Programme "Dampfdruck 2"	
- The programme "Dampfdruck 2" is working with steam pressure. This means that the steam outlet valve of the lid must be closed. Pay attention, that the button for the steam release valve is not pushed. - Fill the cooking pot with food. Pay attention to the minimum resp. maximum filling quantity. NOTE: When working with the steaming insert, place the rack and the steaming basket in the pot and fill in at least 650 ml of water.	
	- Select programme "Dampfdruck 2" with the rotary switch. - The symbol for the selected programme lights up blue in the operation display. Each selection of a programme with the rotary switch is confirmed with a signal tone. NOTE: If no other button is pressed within 60 seconds after turning the rotary switch or pressing a button, the appliance switches off again.
	The display shows the status "Kochen mit Deckel – mit Dampfdruck" (cooking with lid – with steam pressure). This means that the pressure release valve must be closed.
	- Place the lid at an angle on the base unit. The display alternately shows the information "AUF" (open) resp. "ZU" (closed) and a signal tone sounds. - Turn the lid, until the lid is flush with the casing of the base unit. A signal tone sounds and the information "AUF" (open) resp. "ZU" (closed) in the display turns off.
	- If necessary, change the setting for the duration: - a.) For changing the duration, press the button "Laufzeit" for choosing between 3 different durations. - b.) For an individual adjustment, press the button "+" for increasing resp. "-" for reducing the time. Note: By pressing the button "+" or "-" continuously, the duration can be changed in 10-minute increments.
	When all parameters are set, press the button "Start/Pause/Stopp" for starting. Several signal tones sound.

	The display shows "Prog aktiv" and the blue "status bars" light up in ascending order during heating up. NOTE: During heating up, some steam can briefly escape from the pressure valve for lid locking.
	When the operation temperature of the selected programme is reached, the blue "status bars" are lighting continuously, the duration is counted down at a 1 minute increment and the colon is flashing.
	After the end of the programme the appliance automatically switches to the keep warm function for 60 minutes. This is indicated by a repeated signal tone. The display shows the keep warm time ascending at a 1 minute increment up to 60 minutes.
	If you do not need the keep warm function, press the button "Start/Pause/Stop" for 3 seconds for a final end. The appliance is switched off. This is announced by a repeated signal tone.
	After expiration of the time for "keep warm", the appliance switches off automatically. This is announced by a repeated signal tone. In the display, both points in the middle of the time/temperature display are flashing.
	Attention: The appliance is under pressure! Before opening the lid, push the button for the steam outlet valve to let the steam escape safely.
- Only when the steam has completely escaped, the lid may be opened carefully. Lift the lid in a way so that hot water which has accumulated inside of the lid, can flow back into the pot. When lifting the lid, pay attention to hot steam which can escape around the lid. - For a permanent and safe switch-off, always disconnect the mains plug from the socket after every use.	

Programme "Slow Cook"

- The programme "Slow Cook" is working **without steam pressure**. This means that the pressure outlet valve of the lid must be open. Pay attention that the button for the pressure release valve is pushed.
- Fill the cooking pot with food. Pay attention to the minimum resp. maximum filling quantity.



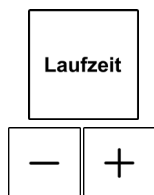
- Select the "Slow Cook" programme with the rotary switch.
- The symbol for the selected programme lights up blue in the operation display. Each selection of a programme with the rotary switch is confirmed with a signal tone.
NOTE: If no other button is not pressed within 60 seconds after turning the rotary switch or pressing a button, the appliance switches off again.



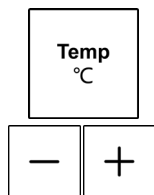
- The display shows the status **"Kochen mit Deckel – ohne Dampfdruck"** (cooking with lid – without steam pressure). This means that the steam outlet valve must be open.



- Place the lid at an angle on the base unit. The display alternately shows the information "AUF" (open) resp. "ZU" (closed) and a signal tone sounds.
- Turn the lid until the lid is flush with the casing of the base unit. A signal tone sounds and the information "AUF" (open) resp. "ZU" (closed) in the display turns off.



- If necessary, change the setting for the duration:
 - a.) For changing the duration, press the button "Laufzeit" for choosing between 3 different durations.
 - b.) For an individual adjustment, press the button "+" for increasing resp. "-" for reducing the time.
Note: By pressing the button "+" or "-" continuously, the duration can be changed in 2-hour increments.



- If necessary, change the setting for the temperature:
 - a.) For changing the temperature, press the button "Temp °C" for choosing between 3 different temperatures.
 - b.) For an individual adjustment, press the button "+" for increasing resp. "-" for reducing the temperature.



- When all parameters are set, press the button "Start/Pause/Stop" for starting. Several signal tones sound.

	The display shows "Prog aktiv" and the blue "status bars" light up in ascending order during heating up.
	When the operation temperature of the selected programme is reached, the blue "status bars" are lighting continuously, the duration is counted down at a 1 minute increment and the colon is flashing.
	At the end of the programme the appliance automatically switches to the keep warm function for 60 minutes. This is indicated by a repeated signal tone. The display shows the keep warm time ascending at a 1 minute increment up to 60 minutes.
	If you do not need the keep warm function, press the button "Start/Pause/Stop" for 3 seconds. The appliance is switched off. This is announced by a repeated signal tone.
	After expiration of the time for keeping warm, the appliances switches off automatically. This is announced by a multiple signal tone. In the display both points in the middle of the time/temperature display are flashing.
	- Normally there is no steam pressure in the programme "Slow Cook". - Before opening the lid, check for your own safety whether the button of the steam outlet valve is pushed in. If necessary, push the button to let escape steam which could have possibly been produced.
- Only when the steam has completely escaped, the lid may be opened carefully. Lift the lid in a way so that hot water which has accumulated inside of the lid, can flow back into the pot. When lifting the lid, pay attention to hot steam which can escape around the lid. - For a permanent and safe switch-off, always disconnect the mains plug from the socket after every use.	

Pausing the operation



- The cooking process can be stopped during operation.
- Therefore press the button "Start/Pause/Stop". Stopping the cooking process is confirmed with a signal tone.
- In the display, the blue status bars as well as the indication for "time/temperature/notice/error" are flashing.
- Press the button "Start/Pause/Stop" again to continue.

Stop the programme



- By pushing the button "Start/Pause/Stop" for 3 seconds, the cooking process can be stopped at any time and the appliance is switched off directly.

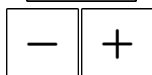
Time delay pre-selection

After selection and setting of a programme, a time delay pre-selection can be programmed up to 24:00 hours in advance. The time delay pre-selection is only selectable for the programmes steam pressure 1, steam pressure 2, stewing, potatoes, legumes, steaming, slow cook, rice pudding.

Example: current time 08:00 / planned start time: 12:00 /

Setting for the time delay pre-selection: 04:00 hours.

Startzeit



- Push the button "Startzeit". A signal tone sounds, the display for "Zeit/Temperatur/Hinweis/Fehler" is blinking and the symbol "Startzeit" is shown in the display.
 - By pressing the button "+" or button "-" the time delay can be set in a 1-minute-increment.
- Note:** by pressing the button "+" or "-" continuously, the time can be changed in a 10-minute increment.



- When the time delay pre-selection is set, start the appliance with the button "Start/Pause/Stop". Several signal tones sound.



- The display shows "Prog aktiv" and "Startzeit aktiv". The appliance now is set so that after expiry of the pre-set time the operation is started.

Cleaning and maintenance



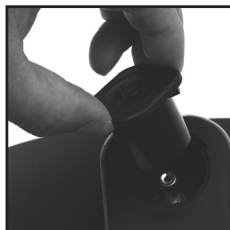
ATTENTION: Hazard of injury!

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **Never immerse base unit, lid, power cord with connector and mains plug in water or clean them under running water!**
- **The appliance as well as all accessory parts must be cooled down first before cleaning them!**

NOTE: Steaming basket, rack, spatula 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 cleaning products.

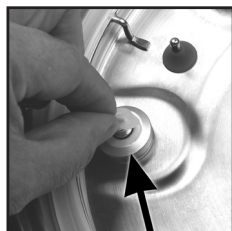
Attention: Never clean lid, gasket ring as well as the components of the valves in the dishwasher!

- Clean the appliance immediately after use so that residues do not dry on.
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the outside of the base unit with a damp tissue and wipe it dry.
- Cleaning of the pressure outlet valve:



- Take off the black valve cap and clean it in hot water with some mild detergent: Then thoroughly dry the valve cap.
- The valve in the lid is hollow! Pay attention that there is no soiling in the valve. It must be possible to see through the valve. If necessary, clean with a pointed item (e. g. wooden tooth pick – no metal) and blow through with air.
- For reassembly, place the valve cap again in the intended recess in the lid and place it on the valve. Pay attention to the correct placement of the valve cap!

- Cleaning of the valve for lid locking



- Take off the small transparent seal and remove the valve pin from the casing (tip: keep your finger on the right side of the lid on the opening for the valve so that the valve pin does not fall out). Clean the valve pin and the seal in hot water with some mild detergents. Then thoroughly dry the parts.
- For reassembly, push the valve pin into the intended recess in the lid and hold it with a finger, insert the seal from the other side. Pay attention to the correct fit of the seal!
- Clean the gasket ring and the lid in hot water with some mild detergent and then thoroughly dry them.
- Clean all other accessory parts also in hot water with some mild detergent.
- Use a conventional household cleaning brush with soft bristles for cleaning coarse soiling.
- Subsequently reassemble the valves according to the instructions in this manual.
- Before reassembly and before being used again, all accessory parts must be completely dry.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam cleaner to clean the appliance!**

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 your service point. Our competent contact persons will be happy to help you - Thank you very much.

IMPORTANT: Always disconnect the unit from the power supply, release any steam pressure and allow the appliance to cool down before searching for the cause of an error or rectifying it!

Error	Cause and Elimination
<i>Appliance without function LEDs do not light up</i>	• Check whether the power cord is connected properly to the appliance and to the power socket. • Check with another appliance, whether the power socket has a function. • Check whether the appliance has been assembled correctly.
<i>The prepared dishes are only half-done</i>	• The filling quantity is too high, please reduce the filling quantity. • The ratio between volume of ingredients and water is not correct, please adjust if necessary. • The cooking pot does not rest correctly on the heating plate, check cooking pot whether the bottom has been deformed, if necessary replace the pot. • There is not enough steam pressure, check gasket ring for any damages. • The cooking time is too short, if necessary increase cooking time.

<i>The prepared dishes are overcooked</i>	• Cooking time too long. Reduce the cooking time (see cooking table). • Steam pressure too high, try the lower steam pressure level. • Check whether the dishes are suitable for cooking with steam pressure.
<i>The appliance does not heat up</i>	• Is the appliance correctly connected to the power supply? • Eventually the heating plate is defective, please contact your service point.
<i>Water or steam leaks out of the appliance during the cooking process</i>	Gasket ring • Check whether the gasket ring is placed correctly in the lid, if necessary re-position it. • Check whether the gasket ring shows any damages, if necessary replace it. • Check whether there are soilings on the gasket ring, if necessary, clean it. • Check whether there are soilings on the bayonet lock of the lid resp. the pressure pot, if necessary, clean it. Steam outlet valve • Check whether the black valve cap is positioned well on the valve, if necessary, re-position it. • Check whether the protective cap is positioned correctly on the valve, if necessary, re-position it. • Check whether there are any soilings in the valve, if necessary, clean with a pointed item (e. g. tooth pick made of wood - no metal). Pressure valve for lid locking • Check whether the transparent valve cap shows any damages, if necessary, replace it. • Check whether there are soilings at the sealing cap or at the valve bottom, if necessary, clean it.
<i>Steam cannot be released by the steam outlet valve</i>	• Press the button for the steam outlet valve for several times in order to loosen possibly blockings. • Release pressure manually. Let the appliance cool down, thus the pressure is reduced automatically, however this may take some time! or  Put on a heat-resistant glove or something similar. Carefully lift the cap of the steam outlet valve at an angle with a long object in order to release still existing pressure.
<i>Lid is difficult to be closed</i>	• The gasket ring is not inserted properly, if necessary, readjust the gasket ring. • Safety bolt of the lid lock is blocked, if necessary, loose the blocking by moving it back and forth.
<i>Lid is difficult to be opened or cannot be opened</i>	• There is still steam pressure in the appliance, if necessary, release steam by pressing the button for the steam outlet valve.
Display "AUF" (open) / "ZU" (closed)	• Lid is not positioned properly on the appliance, if necessary, close lid properly by turning it clockwise until the stop.
Display "EC"	• The chosen programme is not suitable for cooking with lid, remove the lid.
Display "Ed"	• The selected programme requires an attached lid. Put the lid on the appliance.
Display "E1" to "E18"	• Disconnect the appliance from the mains and let it cool down. • Check if mains voltage is correct and start again. If the error still occurs, please contact your service point.

Cooking table (indicative values)

The proposed dishes are for orientation only and show the versatility of the appliance. Certainly you can prepare also other foods with the appliance. Since the quality, texture, size and taste preferences of the food vary, the suggested time and temperature settings of the programmes are only a recommendation. Just try it out and make your own experiments

Category	Food	Minutes	Steam pressure	Steaming tray
Fresh vegetables (500 g)	Cauliflower	8-15	1	yes
	Broccoli	3-5	1	yes
	Green beans - whole	5-8	1	yes
	Green peas	3-5	1	yes
	Carrots	4-6	1	yes
	Pumpkin	5-9	1	yes
	Mixed vegetables	5-7	1	yes
	Peppers	2-3	1	yes
	Leek	2-4	1	yes
	Brussels sprouts	4-5	1	yes
	Red cabbage	4-5	2	---
	Sauerkraut	8-12	2	---
	Celery - cut	2-4	1	yes
	Asparagus - stems	6-9	1	yes
	Spinach	1-3	1	yes
	Savoy cabbage	3-5	1	yes
	Courgettes	2-3	1	yes
Legumes (400 g)	Peas (dried)	12-15	2	---
	Beans (soaked)	12-16	2	---
	Beans (frozen)	15-20	2	---
	White beans (germinated)	3-5	2	---
	White beans (dried)	15-20	2	---
	Lenses (dried)	10-15	2	---
Soups (1 liter)	Pea soup	20-25	2	---
	Vegetable stock	8-10	2	---
	Vegetable soup	4-8	2	---
	Goulash soup	15-20	2	---
	Chicken soup	40-45	2	---
	Potato soup	6-8	2	---
	Lentil soup	15-20	2	---
	Beef soup	35-40	2	---
	Tomato soup	5-6	2	---

Category	Food	Minutes	Steam pressure	Steaming tray
Poultry (500 g)	Duck - breast or drumstick	15-18	2	---
	Goose - breast or drumstick	25-30	2	---
	Chicken - breast or drumstick	15-20	2	---
	Turkey - breast or drumstick	15-20	2	---
Fish (1000 g)	Trout	5-7	1	yes
	Redfish (golden)	7-9	1	yes
	Cod	7-9	1	yes
	Salmon fillet	7-8	1	yes
	King prawns	3-4	1	yes
	Redfish (red)	7-9	1	yes
	Haddock	7-8	1	yes
	Plaice fillet	4-5	1	yes
	Saithe fillet	7-9	1	yes
	Sole	4-5	1	yes
Game (500 g)	Roast hare / rabbit	15	2	---
	Roast venison	20-25	2	---
	Venison goulash	15-20	2	---
	Venison	20-22	2	---
	Saddle of venison	15-17	2	---
	Wild boar roast	25-30	2	---
	Wild boar goulash	15-20	2	---
Lamb (500 g)	Roast lamb	20-25	2	---
	Lamb stew	10-15	2	---
Pork meat (500 g)	Kassel ribs	10-15	2	---
	Roast pork	30-35	2	---
	Pork fillet	10-12	2	---
	Pork goulash	10-15	2	---
	Knuckle of pork	30-40	2	---
Beef (500 g)	Veal cut into strips	6-8	2	---
	Roast veal	20-30	2	---
	Veal fillet and veal goulash	10-15	2	---
	Beef goulash	15-20	2	---
	Beef brisket	20	2	---
	Beef roulades and fillet	15-20	2	---

Recipes

Our following recipes are intended to serve as a suggestion and show a selection of the manifold application possibilities of this device. Also in bookstores you can find appropriate cookbooks and on various online platforms and food blogs you can discover wonderful dishes. Of course, you can also let your imagination run wild and create your own dishes.

Programme	Dish & ingredients	Preparation
Dampfdruck 1 (= steam pressure 1) Standard runtime: 5 min Temperature: automatic Operation: with lid and steam outlet valve closed	500 g of vegetables e.g. broccoli, carrots, kohlrabi or mushrooms	Cut vegetables into pieces of about the same size and place in the provided steaming basket. Add 0.65 l of water to the pot, insert the rack and place the steaming basket on it. Close the lid, select programme "Dampfdruck 1" and start. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Tip: At about 5 minutes programme time vegetables remain al dente, within 10 minutes it will be tender and soft.
Dampfdruck 2 (= steam pressure 2) Manual runtime: 25 min Temperature: automatic Operation: with lid and steam outlet valve closed	Strong chicken broth 1 soup hen (1.5 kg) 1 bunch of fresh soup vegetables 1 tsp peppercorns mixed with allspice 1 bay leaf some salt and nutmeg	Cut the soup hen into pieces and put it in the pot, cut the soup vegetables into large cubes, halve the leek and add together with the remaining ingredients. Fill with water, season to taste with nutmeg and salt. Select programme "Dampfdruck 2" and a running time of 25 minutes. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Tip: A longer programme runtime is generally no problem with this recipe. A larger, soup hen having been cooled in a fridge can also be cooked for one hour.
Anbraten (= searing) Runtime: manual Temperature: manual Operation: without lid	Hearty Bolognese 500 g of minced beef 2 tsp cooking oil 1 clove of garlic 1 onion 100 g of carrots 100 g of celery 500 ml of mashed tomatoes 500 g of diced tomatoes Salt, pepper, sugar 2 pinches of marjoram, basil and oregano each	Select programme "Anbraten" and temperature 170 °C. Put the cooking oil in the pan and heat, roasting the minced meat well. Crush the garlic clove, dice or chop the carrots, celery and onion, then add everything to the meat. Sweat at 140 °C for about 10 minutes, then add the mashed and the diced tomatoes as well as spices to your choice. Let everything simmer at 100 °C for about 20 minutes. Tip: For even more aroma and fullness of flavour let the finished Bolognese sauce boil down for about 5 minutes at programme "Dampfdruck 1".

Schmoren (= stewing) Manual runtime: 30 min Temperature: selectable Operation: first without, then with lid and closed steam outlet valve	Delicate goulash 100 g of lard 1 kg of beef goulash 2 onions 500 g of tomatoes 1 red pepper 2 carrots, medium sized 1 clove of garlic 3 tsp sweet paprika powder 1,5 l of water Salt, pepper, caraway 1 bay leaf 1 tbsp flour	Select programme "Anbraten". Add lard to the pot and heat it up. Sear the pieces of meat on each side for about 4 minutes, stirring occasionally. Lightly dust with flour. Cut the carrots, red pepper and onions into cubes and sear as well. Strain the tomatoes and finely chop the garlic. Add everything to the pot and stir well. Then fill up with water and stir again. Put on the lid and select programme "Schmoren" with a running time of 30 minutes. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Tip: Extend running time of the programme for large goulash pieces.
Kartoffeln (= potatoes) Standard runtime: 7 min Temperature: automatic Operation: with lid and closed steam outlet valve	Boiled potatoes 500 g of potatoes 650 ml of water	Place the rack in the cooking pot filled with water. Put the potatoes into the steaming basket and position it onto the rack. Select programme "Kartoffeln" and start. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Tip: For a larger quantity the cooking time must be increased accordingly.
Reis (= rice) Standard runtime: 7 min Temperature: automatic Operation: with lid and closed steam outlet valve	Classic Basmati rice 250 g of Basmati rice 330 ml of water 2 pinches of salt	Put all the ingredients into the pot and start programme "Reis". After a total of about 25 minutes the rice is ready to eat. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Tip: The ratio between rice and water is about 3 to 4. Even two minutes longer cooking time and 20 ml additional water make for a softer rice.
Reis (= rice) Manual runtime: 13 min Temperature: automatic Operation: with lid and closed steam outlet valve	Wholemeal rice 250 g of wholemeal rice 375 ml of water 2 pinches of salt	Put all the ingredients into the pot and select programme "Reis". Increase the running time to 13 minutes, then start the programme. After a total of about 30 minutes the rice is ready to eat. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Tip: The ratio between rice and water is about 2 to 3. Even two minutes longer cooking time and 30 ml additional water make for a softer rice.
Hülsenfrüchte (= legumes) Standard runtime: 4 h Soaking time in the pot 7 min "Dampfdruckstufe 1" Operation: with lid and closed steam outlet valve	Strong lentil soup 250 g of lentils 1.5 l of water 1 tsp cooking oil 1 onion 2 carrots 1 clove of garlic 150 g of bacon 200 g of potatoes 1 tbsp vinegar 2 bay leaves Salt & pepper	Select programme "Anbraten" with temperature level 140 °C. Heat up the cooking oil, then add the diced vegetables as well as onion and garlic (each finely chopped) and the bacon cut into cubes. Sweat for about 8 minutes. After that add the bay leaves, the washed lentils (Attention: Do not use fast cooking lentils!) and diced potatoes. Stir once and fill up with water. Cover with lid, select programme "Hülsenfrüchte" and start. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Finally season the lentils with salt, pepper and vinegar. Tip: Red lentils have a fine aroma and - since they are already peeled - do not need to be soak.

Dämpfen (= steaming) Standard runtime: 5 min Temperature: automatic Operation: with lid and closed steam outlet valve	Salmon with zucchini and broccoli florets 2 thawed salmon steaks à 125g 200 g of zucchini 50 g of broccoli florets 500 ml of water	Pour the water into the pot. Place the rack in the cooking pot, insert the steaming basket. Cut zucchini into slices and lay them together with the thawed salmon and broccoli florets into the steaming basket. Close the lid and select programme "Dämpfen" with a running time of 5 minutes. After cooking season as desired. After the signal tone, actuate the pressure outlet valve before opening the lid. Tip: With thawed or frozen ingredients the running time can be reduced or increased accordingly. Recommended are 4 respectively 7 minutes.
Slow Cook Standard runtime: 6 h Temperature: selectable Operation: with lid and opened steam outlet valve	Chili con carne 1 kg of minced beef 2 tsp cooking oil 800 g of kidney beans (fresh or 3 tins) 1 tin of corn 1 red pepper 1 red onion 2 big tomatoes 1 tsp coriander Chilies (powder, fresh or preserved in oil) 200 ml of water	Roast minced beef with cooking oil in programme "Anbraten" at 170 °C for about 10 minutes. Chop the red pepper and onion, purée the tomatoes, then add to the minced meat together with the beans and spices. Dissolve chili powder to taste in some water (purée fresh or preserved chilies with water in a blender), then add as well. Stir everything vigorously, then select programme "Slow Cook" and start. Tip: For 500 g ready-made chili a small preserved chili pepper is sufficient for a "normal degree of sharpness".
Joghurt (= yogurt) Standard runtime: 9 h Temperature: automatic Operation: with lid and opened steam outlet valve	Creamy natural yogurt 100 g of yogurt 1 l long-life milk (3,5% fat content)	Pour yogurt and milk into the pot, mix well with a whisk made of wood or plastic. Cover with lid. Select and start the programme "Joghurt". After the end of the programme, pour thûe yoghurt into containers of your choice and refrigerate. Tip: You can also use soy or coconut milk (plus AgarAgar). The higher the fat content of the milk, the smoother the yoghurt will be.
Milchreis (= rice pudding) Standard runtime: 35 min Temperature: automatic Operation: with lid and opened steam outlet valve	Classic rice pudding 1 l of milk 250 g of rice pudding 25 g of butter 1 pinch of salt	Put all ingredients into the cooking pot and start the programme "Milchreis". After each 5 and 10 minutes from the beginning of the programme the lid should be briefly opened to vigorously stir the ingredients. The programme starts at reach of the cooking temperature of 90 °C. The runtime display shows the remaining duration of programme. After 35 minutes open the lid again and stir the rice pudding. After another 10 minutes with closed lid the rice pudding is fully swollen and ready to serve. Tip: Use medium or round grain rice.

Backen 1 (= baking 1) Standard runtime: 45 min Temperature: 140 °C Operation: with lid and opened steam outlet valve	Fine sponge cake base 6 eggs 200 g of sugar 1 sachet of vanilla sugar 50 g of starch 150 g of flour 1 tsp baking powder 1 pinch of salt	Separate the eggs and beat the egg white with salt and half of the sugar until stiff. Add the second half of the sugar to the egg yolk and beat until foamy. Pour the yolk mass to the stiff egg white and fold in gently. Sieve in the remaining dry ingredients and stir everything together to a homogenous batter. Grease the bottom of the pot, fill in the batter and bake. At the end of the baking time let the sponge cake base cool down for about 5 minutes, then carefully loosen it from the edge of the pot with a plastic spatula. For a complete cool down turn out the sponge cake base onto a cooling rack.
Backen 2 (= baking 2) Standard runtime: 90 min including 45 min rising time at 35 °C and 45 min baking time at 140 °C Operation: with lid and opened steam outlet valve	Buchteln (Bohemian yeast dumplings) 350 g of flour 100 ml of milk 50 g of butter 35 g of sugar 20 g of fresh yeast 2 eggs ½ tsp salt 50 g of melted butter for coating	Prepare a smooth yeast dough out of all the ingredients. Let the dough rise in a warm place until the volume has increased slightly. Divide the dough into about 6 equally sized pieces and place them into the greased pot. Then coat the dumplings with melted butter and bake them afterwards. The dumplings can be sprinkled with powdered sugar or can be served deliciously warm with vanilla sauce. Tip: Try different fillings to your heart's content like e.g. plum jam, fruits, nuts, chocolate cream.
Manueller Modus (= manual mode) Standard runtime: 30 min Temperature: 100 – 140 °C Operation: without lid	Fruity curry sauce 2 shallots 1 clove of garlic 1 tsp cooking oil 200 g of tomato purée 150 g of mashed tomatoes 200 g of apple purée 20 g of curry powder 15 g hot paprika powder Salt 500 ml of water	Select manual mode by pressing the button "MAN", set the temperature to 140 °C and heat the cooking oil. Sweat the finely diced shallots and garlic for about 2 minutes. Add tomato purée (for the best 3 time concentrated), mashed tomatoes and apple purée. Fill up with water. Add the spices, briefly boil up, season to taste if necessary. Then simmer again for about 10 minutes. Tip: For a fast boil down use programme „Dampfdruck 1“ for about 5 minutes.

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There is no handwriting or other markings on the paper.

Notizen - Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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.

Auch bei Fragen zu Ihrem Gerät sowie für den Zubehör- und Ersatzteilbedarf steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Telefon 09851 57 58-0
Fax 09851 57 58-57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de