



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual

Risa



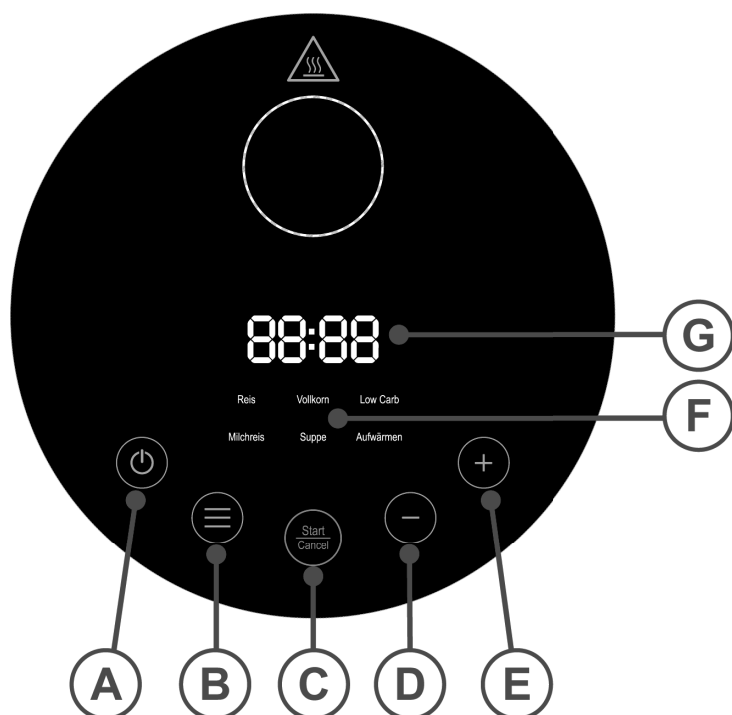
MRK 500

Multi Reiskocher

Multi rice cooker



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



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

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienfeld	3	Control panel	3
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	24
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	24
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	25
Einleitung	8	Introduction	26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8	Intended use	26
Technische Daten	8	Technical data	26
Lieferumfang	8	Scope of supply	27
Funktionen	8	Features	27
Touch Control Sensoren	8	Touch Control sensors	27
Mehrstufiger Koch- und Garprozess	9	Multi-stage boiling and cooking process (Rice programmes)	27
Dampfregulator	9	Steam regulator	27
Warmhaltefunktion	9	Keep warm function	27
Antihafbeschichtung des Kochtopfes.	9	Non-stick coating of the cooking pot	27
Mischverhältnis von Reis und Wasser.	9	Mixing ratio of rice and water	28
Programmauswahl	10	Programme selection	28
Vor dem ersten Gebrauch	11	Prior to initial use	29
Inbetriebnahme des Gerätes	12	Operating the appliance	30
Zubehör	12	Accessory parts	30
Gerät mit dem Stromnetz verbinden.	12	Connecting the connector plug with the appliance	30
Gerätestecker mit dem Gerät verbinden	12	Connecting the appliance to the power supply	30
Kochtopf im Gerät platzieren	13	How to place the cooking pot into the appliance	31
Kochtopf befüllen	13	How to fill the cooking pot	31
Programme: Reis/Vollkorn/Low Carb	13	Programmes: rice/whole meal/ Low Carb	31
Programme: Milchreis/Suppe	13	Programmes: rice pudding/soup/ warming up	32
/Aufwärmen	14	Taking out food	33
Speisen entnehmen	15	Premature stop of programmes or keep warm function	34
Programm bzw. Warmhaltefunktion vorzeitig beenden	15	Switching off the appliance permanently	34
Gerät dauerhaft ausschalten	15	Cleaning and maintenance	34
Reinigung und Pflege	16	Trouble shooting	37
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	18	Cooking table (indicative values)	37
Gartabelle (Richtwerte)	19	Recipes	38
Rezepte	19	Disposal/recycling	39
Entsorgung/Recycling	21		
GB- Instruction manual	24		
Ersatzteile und Zubehör	40		
Service und Garantie	40		

Für Ihre Sicherheit



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



Achtung: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!



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

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Halten Sie diese Anleitung bei der Benutzung des Gerätes immer griffbereit!
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengebaut wurde (Dampfregrulator und Innendeckel mit Dichtungsring)!

- Zum Schutz bei der Entnahme des Kochtopfes, Reis-/Dampfeinsatzes und heißer Speisen sowie beim Umrühren empfehlen wir die Benutzung von Topflappen!
- Achten Sie bei der Benutzung des Gerätes immer auf die vorgegebene minimale und maximale Füllmenge des Kochtopfes!
- Das Gerät nicht ohne den Kochtopf und nicht mit feuchten Händen betreiben!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
 - o Lassen Sie um das Gerät herum einen Abstand von mindestens 10 cm und nach oben von mindestens 60 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- bzw. feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten. Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug des entweichenden Dampfes!
- Gerät niemals in einen beheizten Backofen stellen!
- Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Betreiben oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Netz zu trennen!
- Gerät und Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern lagern!
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Multi Reiskocher entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Technische Daten

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

Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	500 W
Leistungsaufnahme im Standby*:	≤ 0,5 W
Schutzklasse:	I
min. Füllmenge:	0,2 Liter
max. Füllmenge:	1,5 Liter
Maße Gerät (ca.):	23,6 x 22,1 x 22,5 cm

*Gerät schaltet nach 3 Minuten Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den einwandfreien Zustand des Produktes.

Funktionen

Touch Control Sensoren

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

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

Mehrstufiger Koch- und Garprozess (Reisprogramme)

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

Dampfregulator

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



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

Warmhaltefunktion

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

Antihafbeschichtung des Kochtopfes

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



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

Mischverhältnis von Reis und Wasser

Wir empfehlen für die Programme **Reis** und **Vollkorn** ein Mischverhältnis von **1 zu 2**.

Beispiele: 100 g Reis – 200 ml Wasser | 250 g Reis – 500 ml Wasser | 400 g Reis – 800 ml Wasser

Für das Programm **Low Carb** empfehlen wir ein Mischverhältnis von ca. **1 zu 4**.

Beispiele: 100 g Reis – 400 ml Wasser | 150 g Reis – 600 ml Wasser | 200 g Reis – 800 ml Wasser

ACHTUNG: Für das Programm Low Carb gibt es aufgrund des starken Reis-Aufquellens kein stets passendes Mischverhältnis. Bitte beachten Sie, dass der Reis leicht unter Wasser steht.

HINWEIS: Das vorgeschlagene Mischverhältnis dient lediglich als Orientierung. Je nach Reissorte und eigenem Geschmacksempfinden kann das Verhältnis von Reis zu Wasser individuell angepasst werden. Mehr Wasser sorgt für ein stärkeres Quellen des Reises, verlängert zudem den Garvorgang etwas. Weniger Wasser hingegen sorgt für einen bissfesteren und lockeren Reis und verkürzt den Garvorgang etwas. Bei stark quellendem Reis (z.B. Sadri) sollten nicht mehr als 300 g Reis verwendet werden, für das Low Carb Programm entsprechend nur maximal ca. 150 g. Probieren und experimentieren Sie einfach und beachten Sie auch die Zubereitungshinweise und Tipps des Reis-Anbieters.

Programmauswahl

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

Programm	Beschreibung	Zeiteinstellung
Reis (geschält)	Schonendes Kochen und Garen von Reis (max. 400 g) in einem mehrstufigen Koch- und Garprozess. • Programmdauer: ca. 40 Minuten, automatisch geregelt, abhängig von der Füllmenge.	Keine Zeiteinstellung möglich!
Vollkorn (unge-schält)	Schonendes Kochen und Garen von Reis (max. 400 g) in einem mehrstufigen Koch- und Garprozess. • Programmdauer: ca. 50 Minuten, automatisch geregelt, abhängig von der Füllmenge.	Keine Zeiteinstellung möglich!
Low Carb	Innovatives Kochen und Garen von Reis (max. 200 g) zur Reduzierung von Kohlenhydraten im Reis. Der Reis wird in den Edelstahl Reis-/Dämpfeinsatz gefüllt und in einem Wasserbad mit einem mehrstufigen Garverfahren schonend gekocht und gedämpft. Während dieses Garverfahrens findet unter anderem auch eine teilweise Extraktion von Kohlenhydraten statt. Die freigesetzten Kohlenhydrate werden im Wasser unterhalb des Einsatzes bzw. im Deckel oberhalb des Einsatzes gesammelt. • Programmdauer: ca. 50 Minuten, automatisch geregelt, abhängig von der Füllmenge. Für die Low Carb Funktion nutzen Sie bitte den beiliegenden Reis-/Dämpfeinsatz aus Edelstahl.  Platzieren Sie den Einsatz im Kochtopf und füllen Reis und Wasser in den Einsatz. Der Reis muss komplett unter Wasser stehen. Anschließend den Edelstahldeckel auf den Einsatz aufsetzen und Gehäusedeckel schließen.	Keine Zeiteinstellung möglich!
Milchreis	Programm zur Zubereitung von Milchreis. • Programmdauer: standardmäßig 1 Stunde. Die Zeit kann in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Die minimale Programmdauer beträgt 5 Minuten, die maximale 2 Stunden.	5 Min. bis 2 Std. (in 5-Min.-Schritten)

Suppe (Dämp- fen)	Programm zur Zubereitung von Suppe. Das Programm kann zusammen mit dem Reis-/Dämpfeinsatz auch zum Dämpfen von Gemüse verwendet werden. • Programmdauer: standardmäßig 20 Minuten. Die Zeit kann in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Die minimale Programmdauer beträgt 5 Minuten, die maximale 2 Stunden.	5 Min. bis 2 Std. (in 5-Min.-Schritten)
Auf- wärmen	Programm zur Erhitzen und Aufwärmen von Speisen. Die Speisen werden auf ca. 75 °C erwärmt. Die Temperatur ist fest eingestellt und kann nicht verändert werden. • Programmdauer: standardmäßig 25 Minuten. Die Zeit kann in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Die minimale Programmdauer beträgt 5 Minuten, die maximale 2 Stunden.	5 Min. bis 2 Std. (in 5-Min.-Schritten)

Vor dem ersten Gebrauch



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

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

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

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

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

Inbetriebnahme des Gerätes



Achtung: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!



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

Zubehör

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

Gerätestecker mit dem Gerät verbinden



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

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

Gerät mit dem Stromnetz verbinden



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

Kochtopf im Gerät platzieren



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

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

Kochtopf befüllen



- Kochtopf mit den gewünschten Lebensmitteln befüllen. Achten Sie dabei auf die minimale bzw. maximale Füllmenge.
- Anschließend den Deckel schließen. Achten Sie darauf, dass der Deckel korrekt einrastet.

Programme: Reis | Vollkorn | Low Carb

a) Gerät einschalten



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

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

b) Programm wählen



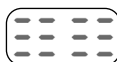
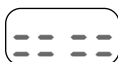
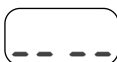
- Tippen Sie auf die Sensortaste zur Programmwahl, um zwischen den verschiedenen Programmen zu wechseln.

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

c) Programm starten / Warmhaltefunktion



- Tippen Sie auf die Sensortaste START/CANCEL, um das gewählte Programm zu starten.
 - Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt.
 - Im Anzeigefeld leuchtet die Anzeige für das eingestellte Programm dauerhaft.
- Das Gerät startet den Kochvorgang.
 - Im Anzeigefeld leuchten abwechselnd die nachfolgenden Anzeigen auf.



	• Nach einigen Minuten wechselt die Anzeige und zeigt die Restlaufzeit des eingestellten Programmes an. → Im Anzeigefeld wird die Restlaufzeit angezeigt. → Der Doppelpunkt zwischen der Zeitanzeige blinkt. Dies bedeutet, dass das eingestellte Programm aktiv ist. • Das Ende des eingestellten Programmes wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt. • Es wird automatisch der Warmhaltefunktion für 60 Minuten gestartet. → Im Anzeigefeld wird die Laufzeit der Warmhaltefunktion aufsteigend durch eine blinkende Zeitanzeige angezeigt.
--	--

Programme: Milchreis | Suppe | Aufwärmen

a) Gerät einschalten

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

b) Programm wählen

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

c) Zeiteinstellung ändern

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

d) Programm starten / Warmhaltefunktion

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

Speisen entnehmen

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

Programm bzw. Warmhaltefunktion vorzeitig beenden

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

Gerät dauerhaft ausschalten

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

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



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



- Vor der Reinigung Gerät und Zubehörteile immer abkühlen lassen!

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

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

- Gerät und Zubehörteile sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Das Basisgerät von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie den Kochtopf und alle anderen Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen eine haushaltsübliche Reinigungsbürste mit weichen Borsten.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- Dampfregulator zur Reinigung zerlegen und wieder zusammenbauen



a.) Dampfregulator zerlegen

- Nehmen Sie Innendeckel mit Dichtungsring ab.
- Drücken Sie von innen gegen den Dampfregulator, um ihn aus der Verankerung zu lösen.
- Entnehmen Sie den Dampfregulator aus der Verankerung heraus.
- Drehen Sie das Oberteil des Dampfregulators gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen.
- Nehmen Sie das Oberteil ab.

b.) Dampfregulator reinigen

- Reinigen Sie die Bestandteile des Dampfregulators in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie diese dann sorgfältig ab.

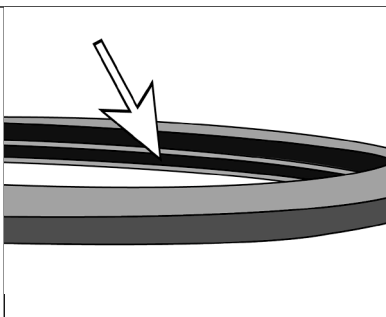
- c.) Dampfregulator zusammenbauen
- Zum Zusammenbauen setzen Sie das Oberteil leicht versetzt auf das Unterteil auf.
 - Drehen Sie das Oberteil im Uhrzeigersinn, um es mit dem Unterteil zu verriegeln.
 - Zusammengebauten Dampfregulator wieder auf der Oberseite des Gerätedeckels einsetzen und nach unten drücken.
- Innendeckel, Dichtungsring und Gumminippel zur Reinigung ausbauen:
- a.) Innendeckel ausbauen
- Nehmen Sie den Innendeckel vom Deckel ab.
 - Ziehen Sie hierzu an dem dafür vorgesehenen Gumminippel und lösen Sie so den Innendeckel aus der Halterung.
- b.) Dichtungsring ausbauen
- Fassen Sie den Dichtungsring und streifen Sie ihn vorsichtig vom Innendeckel ab.
- c.) Gumminippel ausbauen
- Drücken Sie den Gumminippel leicht zusammen und ziehen Sie ihn Stück für Stück vom Innendeckel ab.
- d.) Reinigen
- Reinigen Sie alle Teile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie diese dann sorgfältig ab.
- Innendeckel, Dichtungsring und Gumminippel nach der Reinigung wieder zusammenbauen:
- a.) Gumminippel richtig einsetzen

- Nehmen Sie den Innendeckel **mit der Schrift nach oben zeigend** in die Hand.
- Mit der anderen Hand fassen Sie den Gumminippel und drücken ihn leicht zusammen.
- Beginnen Sie an der größeren Seite der Innendeckel-Öffnung und drücken Sie den Gumminippel in die Öffnung. Stück für Stück nachdrücken, bis der Nippel rundum flächig sitzt. Achten Sie darauf, dass der Gumminippel auf beiden Seiten des Innendeckels korrekt und dicht aufliegt, ggf. durch Nachdrücken den Sitz des Nippels korrigieren.



b.) Dichtungsring anbringen

- Legen Sie den Dichtungsring mit der etwas breiteren, flexiblen Seite nach oben zeigend auf eine Tischplatte.
- Nehmen Sie nun den Innendeckel und platzieren Sie ihn **mit der Schrift nach oben zeigend** in der unteren Nut des Dichtungsringes und schieben Sie ihn nach und nach auf den Dichtungsring auf. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring korrekt sitzt, da sonst die Funktion des Gerätes beeinflusst wird.



c.) Innendeckel einbauen

- Innendeckel **mit dem kleinen Pfeil nach unten** auf den Haltestift des Gerätedeckels positionieren und fest andrücken.



- Vor dem Zusammenbauen und zur erneuten Benutzung müssen alle Zubehörteile **komplett trocken** sein.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

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

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

Gartabelle (Richtwerte)

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

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

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

Rezepte

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

Risotto mit Zucchini

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

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

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

Sommereintopf

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

Zubereitung: Alle Zutaten bereitstellen und wie angegeben vorbereiten. Wasser mit der Suppenwürze in einem Messbecher vermischen. Gemüse und das Wasser in den Kochtopf geben und Deckel schließen.

Reiskocher mit dem Programm **Suppe** starten (ggf. Zeit ändern). Nach Beendigung des Programmes den Deckel öffnen und die geschnittenen Wiener Würstchen hinzugeben, unterrühren und 5 Minuten nachziehen lassen. Gegebenenfalls nochmals abschmecken.

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

Milchreis

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

Zubereitung:

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

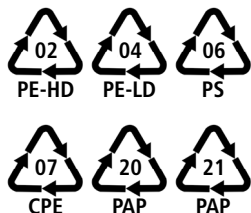
HINWEIS: Je nach Reissorte, Reismenge und gewünschter Konsistenz kann die Zubereitungszeit variieren.

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

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

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



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

Entsorgungshinweis

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

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

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

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



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

Für noch mehr Freude am Kochen



KOCHEN & BACKEN

Brotbackautomat, Multikocher, Multi Reiskocher, Omelett Maker, Eierkocher, Waffel Automaten, Kochplatten, Reisekochplatten, Einbaukochfelder, Kleinbacköfen, Kleinküche, Pizza-/Brotbackstein Set und Kaltzonen Fritteuse

GRILLS, RACLETTE & CO

Tischgrill, CERAN® Grills, Kontaktgrills, Sandwich Maker, Raclette Grills und Fondue Set



GESUND ESSEN & LEBEN

Spiralschneider, Eismaschine, Ölpresse, Joghurtbereiter und Nudelmaschine

KAFFEE, TEE & CO

Gewürz & Kaffee Mühle, Kaffeemühlen, Espresso Kocher, Espresso Maschinen, Kaffee/Espresso Center und Teebereiter



KONSERVIEREN

Einkochautomaten, Dörrautomaten, Vakuumier Zubehör und Vakuumierer

MIXEN & ENTSAFTEN

Zitruspressen, Dampf-Entsafter, Entsafteraufsatz und Standmixer



ERWÄRMEN & WARMHALTEN

Tauchsieder, beheizbare Lunchbox und Warmhalteplatten

KÜCHENHELFER

Multi Zerkleinerer, Food Designer, Multi Reibe und Elektromesser



www.rommelsbacher.de

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei ROMMELSBACHER
wird SERVICE groß geschrieben!

- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

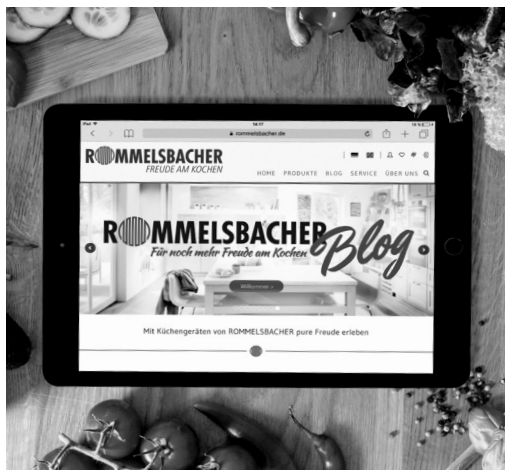
Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: service@rommelsbacher.de



ROMMELSBACHER



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

rommelsbacher.blog



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!

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

replaced by a special connection cable, which can be obtained from the manufacturer or its customer service centre.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



Caution: Hazard of injury/burns/scalding!



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

Thus, act with caution:

- Always have this manual ready when using the appliance!
- Only operate the appliance, if it has been assembled correctly (steam regulator and inner lid with gasket ring)!
- We recommend to use potholders for protection when removing the cooking pot, rice/steaming insert and hot dishes as well as when stirring in the pot.
- When using the appliance, always respect the specified minimum and maximum filling quantity of the cooking pot!
- Do not operate the appliance without cooking pot and do not handle it with wet hands!
- Do only use the original accessory parts!
- Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- Observe the following when setting up the appliance:
 - o Place the appliance on a stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloth, etc.) and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflam-

mable liquids or gases are located!

- o Keep a distance of at least 10 cm to all sides and 60 cm above the appliance in order to avoid damage through heat or steam and to grant an unobstructed work area. Make sure there is no furniture sensitive to heat or moisture above the appliance. Make sure steam can escape easily!
- Never place the appliance in a heated oven!
- Appliance and accessories must have cooled down completely before cleaning or moving them!
- Do not use and store the appliance outside or in wet rooms!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning!
- Make sure that no liquid runs over the connection socket for the mains plug
- Always disconnect the appliance from the mains if it is not supervised as well as before cleaning and in case of non-use!
- Store the appliance and accessory parts beyond children's reach!
- Pull the mains plug after each use for safe switch-off!

Introduction



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

Intended use

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

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

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

Technical data

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

Nominal voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	500 W
Standby power consumption*	≤ 0,5 W
Min. capacity:	0.2 liter
Max. capacity:	1.5 liter
Protection class:	I

*Device automatically switches to standby mode after 3 minutes of non-use.

Scope of supply

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

Features

Touch Control sensors

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

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

Multi-stage boiling and cooking process (Rice programmes)

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

Steam regulator

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



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

Keep warm function

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

Non-stick coating of the cooking pot

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



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

Mixing ratio of rice and water

For the programmes **"Reis"** (rice) and **"Vollkorn"** (wholemeal) we recommend a mixing ratio of **1 to 2**.

For example: 100 g rice – 200 ml water, 250 g rice – 500 ml water, 400 g rice – 800 ml water

For programme **"Low Carb"** we recommend a mixing ratio of about **1 to 4**.

For example: 100 g rice – 400 ml water, 150 g rice – 600 ml water, 200 g rice – 800 ml water

ATTENTION: Due to the strong rice swelling there is no mixing ratio for the Low Carb programme which always works. Please note that the rice has to be slightly under water.

NOTE: The suggested mixing ratio is for guidance only. Depending on the type of rice and your own taste, the ratio of rice and water can be individually adjusted. More water ensures that the rice is swelling up more and it also extends the cooking process a little. Less water, on the other hand, makes the rice firmer and fluffier to the bite and shortens the cooking process somewhat. In the case of strongly swelling rice (e.g. Sadri), no more than 300 g rice should be used, for the Low Carb programme only a maximum of ca. 150 g. Just try and experiment and also follow the preparation instructions and tips from the rice manufacturer.

Programme selection

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

Programme	Description	Time setting
Reis < rice > (polished)	Gentle boiling and cooking of rice (max. 400 g) in a multi-stage boiling and cooking process. • Programme duration: about 40 minutes, regulated automatically, depending on the filling quantity.	No time setting possible!
Vollkorn <whole-meal> (paddy)	Gentle boiling and cooking of rice (max. 400 g) in a multi-stage boiling and cooking process. • Programme duration: about 50 minutes, regulated automatically, depending on the filling quantity.	No time setting possible!
Low Carb	Innovative boiling and cooking of rice (max. 200 g) to reduce carbohydrates in rice. The rice is filled into the stainless steel rice/steaming insert and is gently boiled and steamed in a water bath using a multi-stage cooking process. During this cooking process, a partial extraction of carbohydrates takes place among other things. The released carbohydrates accumulate in the water underneath the insert or in the lid above the insert. • Programme duration: about 50 minutes, regulated automatically, depending on the filling quantity. For Low Carb function please make use of the enclosed rice/steaming insert made of stainless steel.	No time setting possible!

	 Place the insert in the cooking pot and fill in rice and water. The rice has to be completely covered by water. Afterwards place the cover for rice/steaming insert onto the insert and close the casing cover.	
Milchreis < rice pudding >	Programme for preparation of rice pudding. • Programme duration: by default 1 hour. Runtime setting can be set in 5-minute steps. The minimum programme duration is 5 minutes; the maximum is 2 hours.	5 minutes to 2 hours (in 5-minute steps)
Suppe < soup > (stea- ming)	Programme for preparation of soup. This programme also can be used in combination with the rice/steaming insert to steam vegetables. • Programme duration: by default 20 minutes. Runtime setting can be set in 5-minute steps. The minimum programme duration is 5 minutes; the maximum is 2 hours.	5 minutes to 2 hours (in 5-minute steps)
Aufwärmen < war- ming up >	Programme for warming up and warming up food. The food is heated up to approx. 75 °C. This is a fixed temperature, which cannot be changed. • Programme duration: by default 25 minutes. Runtime setting can be set in 5-minute steps. The minimum programme duration is 5 minutes; the maximum is 2 hours.	5 minutes to 2 hours (in 5-minute steps)

Prior to initial use



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

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

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

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

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

Operating the appliance



Attention: Hazard of injury/burns/scalding!

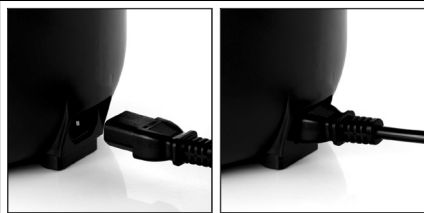


- The surfaces of the appliance, covers, inner lid, cooking pot, rice/steaming insert and other accessories are getting hot during use!
- Hot surfaces as well as the contents of the cooking pot are initially still hot, even after switch-off!
- Be careful when working with hot liquids or food!
- When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

Accessory parts

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

Connecting the connector plug with the appliance



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

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

Connecting the appliance to the power supply



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



How to place the cooking pot into the appliance



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

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

How to fill the cooking pot



- Fill the cooking pot with the desired foods. Mind the minimum resp. maximum filling quantity.
- Then close the casing cover.
Make sure that the casing cover clicks into place correctly.

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

a) Switching on the appliance



- Tap the touch key ON/STANDBY
→ Activating the touch key is confirmed by a signal tone.
→ The display "Reis" (= rice) is flashing.
→ The display also permanently shows the timer setting with the pre-set runtime.

NOTE: The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.

b) Programme selection



- Tap the touch key for programme selection to switch between the different programmes.

NOTE: The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.

c) Start programme / keep warm function

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

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

a) Switching on the appliance

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

b) Programme selection

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

c) Change runtime setting

	ATTENTION: The runtime setting of programme REIS (=rice) VOLLKORN (= whole meal) LOW CARB cannot be changed! • By tapping the touch key "+" runtime setting can be increased in 5-minute steps up to 2 hours. • By tapping the touch key "-" runtime setting can be reduced in 5-minute steps to 5 minutes. TIP: By touching the Touch Control sensor permanently, the setting can be made in quick succession. NOTE: The control unit switches back to standby mode automatically, if there is no further operation within 3 minutes after switching on.
--	---

d) Start programme / keep warm function

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

Taking out food

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

Premature stop of programmes or keep warm function

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

Switching off the appliance permanently

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

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!



- Always unplug the appliance before cleaning!
- Do not immerse appliance, power cord and power plug in water nor clean it under running water!



- Always let the appliance cool down before cleaning!

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

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

- Clean the appliance and accessory parts immediately after use so that residues do not dry on.
- Clean the outside of the base unit with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the cooking pot and all other accessory parts in hot water with some dishwashing detergent. Use a conventional household cleaning brush with soft bristles for cleaning coarse soiling.
- **Never use abrasives and solvents!**
- **Never treat the appliance and accessory parts with a steam cleaner!**

- Disassembly and reassembly of the steam regulator for cleaning:

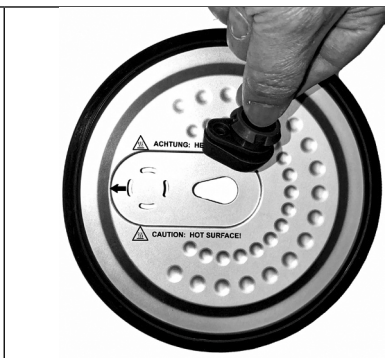


- Disassembly of the steam regulator
 - Remove the inner lid with gasket ring.
 - Press against the steam regulator from the inside of the casing cover to release it from its anchorage.
 - Remove the steam regulator from its anchorage.
 - Turn the upper part of the steam regulator counter clockwise to release the lock.
 - Take off the upper part of the steam regulator.
 - Cleaning of the steam regulator
 - Clean all parts of the steam regulator in hot water with some mild detergent and then thoroughly dry them.
 - Reassembly of the steam regulator
 - For reassembling, place the upper part of the steam regulator slightly offset onto the lower part.
 - Turn the upper part of the steam regulator clockwise to lock it with the lower part.
 - Place the reassembled steam regulator back again on the top of the casing cover and press down into the recess provided.
- Disassembly the inner lid, gasket ring and rubber nipple for cleaning:
 - Disassembly the inner lid
 - Remove the inner lid from casing cover.
 - To do this, grasp the rubber nipple and pull the inner lid off the retaining pin.
 - Disassembly the gasket ring
 - Grasp the gasket ring and carefully slough it off the inner lid.
 - Disassembly the rubber nipple
 - Grasp the rubber nipple and slightly squeeze it. Move the rubber nipple off the inner lid bit by bit.
 - Cleaning
 - Clean all parts in hot water with some mild detergent and then thoroughly dry them.

- Reassembly of the inner lid, gasket ring and rubber nipple after cleaning:

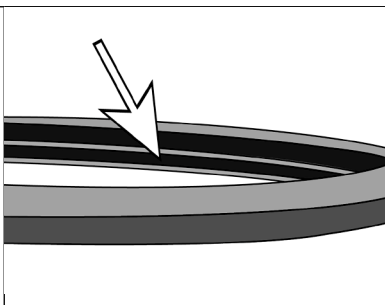
a.) Insert the rubber nipple correctly

- Take the inner lid in your hand with the **writing facing up**.
- With the other hand grasp the rubber nipple and press it slightly.
- Start pressing the rubber nipple in to the opening of the inner lid beginning from the larger side. Press it down bit by bit until the nipple sits flat all around.
Make sure that the rubber nipple is placed correctly and tightly on both sides of the inner lid; if necessary, correct the position of the nipple by pushing it down.



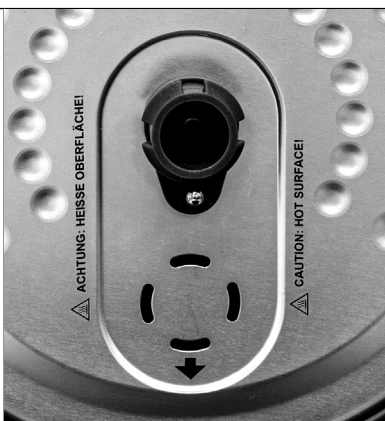
b.) Place and fix the gasket ring

- Place the gasket ring on an even ground with the slightly wider, flexible side facing up.
- Now take the inner lid and place it **with the writing facing up** into the **lower groove** of the gasket ring and push it gradually onto the gasket ring. Make sure that the gasket ring is seated correctly, otherwise the function of the appliance will be affected.



c.) Fix the inner lid

- Position the inner lid **with the small arrow pointing downwards** on the retaining pin of the casing cover and press it on firmly.



- Before reassembly and before reuse, all accessory parts must be completely dry.

Trouble shooting

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

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

Cooking table (indicative values)

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

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

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

Recipes

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

Risotto with zucchini

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

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

Season once again if necessary. If the risotto is too firm to the bite, simply close the casing cover and let it cook for a few more minutes.

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

Summer stew

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

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

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

Rice pudding

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

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

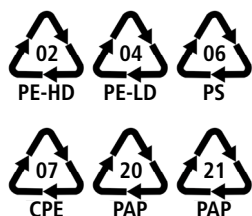
NOTE: The preparation time may vary depending on the type of rice, the amount of rice and the desired consistency.

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

Disposal/recycling

Packaging material

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



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

Disposal information



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

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de