



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



MRK 650

MRK 950

Многофункциональная
рисоварка

Описание продукта

Кнопка разблокировки (на верхней стороне крышки)

Фиксатор внутренней крышки (под внутренней крышкой)

Внутренняя крышка с прокладкой

Силиконовое уплотнительное кольцо

Базовый блок

Панель управления

Вставка для приготовления на пару с защитой от царапин

Регулятор давления пара

Ручки кастрюли



Суповая ложка



Ложка для риса

Ручка для переноски



Кастрюля

Мерный стакан



Шнур питания (разъем на задней панели прибора)



Панель управления

Сенсорная клавиша — для сокращения времени работы или запуска

Панель индикации

Сенсорная клавиша «+» для увеличения времени работы или задержки



Сенсорные клавиши для выбора программы
(обзор функций см. в таблице на стр. 10)

Примечание: Все сенсорные клавиши оснащены светодиодной подсветкой; текущая выбранная программа сигнализируется миганием до тех пор, пока она не будет запущена с помощью сенсорной клавиши «ВКЛ./СТАНДАРТ».

Содержание

Описание продукта	2
Панель управления	3
Для вашей безопасности	5
Общие правила техники безопасности	5
Правила техники безопасности при использовании прибора.....	7
Введение	9
Назначение	9
Технические характеристики	9
Комплект поставки	9
Звуковые сигналы	10
Функции	10
Сенсорные кнопки.....	10
Регулятор давления.....	10
Антипригарное покрытие кастрюли.....	10
Индикатор остаточного нагрева.....	10
3-D Нагрев.....	11
Обзор программ и функций	12
Основные сведения о работе	14
Перед первым использованием	17
Ввод в эксплуатацию	18
Аксессуары	18
Подключение прибора к электросети.....	19
Установка кастрюли в прибор.....	19
Наполнение кастрюли	19
Выбор и запуск программы	19
Выбор программы для риса.....	20
Выбор времени начала.....	21
Извлечение блюда.....	21
Выключение прибора.....	22
Выключение прибора надолго	22
Чистка и уход	22
Устранение неполадок	24
Утилизация и переработка	24
Запасные части и принадлежности	24
Сервис и гарантия	24



ВНИМАНИЕ: Прочитайте все меры безопасности и инструкции! Неправильное использование или несоблюдение мер безопасности и инструкций может привести к поражению электрическим током, возгоранию и/или серьезным травмам!

Общие правила техники безопасности

- Детям запрещается пользоваться этим прибором. Всегда держите детей подальше от прибора и шнура питания.
- Этим прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также люди, не обладающие достаточным опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному обращению с прибором и осознают связанные с этим опасности.
- Не оставляйте прибор в рабочем состоянии без присмотра.
- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми.
- Упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые пакеты, не должны попадать в руки детей.
- Ни в коем случае не используйте данный прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым запуском проверьте исправность прибора и принадлежностей. Не допускается ввод в эксплуатацию, если прибор когда-либо падал или имеет видимые повреждения. В таких случаях отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному электрику для проверки.
- При прокладке сетевого кабеля убедитесь, что никто не может запутаться в нем или споткнуться, чтобы избежать случайного опрокидывания прибора.
- Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых краев и механических нагрузок. Регулярно проверяйте

сетевой кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденные или запутанные сетевые кабели повышают риск поражения электрическим током.

- Если шнур питания данного прибора поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или в его сервисном центре.
- Чтобы отключить прибор от электросети, тяните только за вилку, ни в коем случае не за шнур!
- Данный электроприбор соответствует действующим нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из розетки. Ремонт может производиться только авторизованными специализированными компаниями или нашей заводской службой технической поддержки. Неправильный ремонт может создать серьезную опасность для пользователя.
- Неправильное использование и несоблюдение инструкции по эксплуатации приводят к потере гарантийных прав.

Правила техники безопасности при использовании прибора



Внимание: Опасность получения травм, ожогов или обваривания! Поверхности прибора, внутренней крышки, кастрюли, пароварки и прочих принадлежностей нагреваются во время работы!



• Горячие поверхности, а также содержимое кастрюли остаются горячими в течение некоторого времени после выключения прибора!

- Будьте осторожны при работе с горячими жидкостями и блюдами!
- При открытии крышки может вырваться горячий пар или горячая вода!
- Следите за тем, чтобы отверстия регулятора пара всегда были чистыми и не забитыми!
- Не наклоняйтесь над горячим или работающим прибором!

Поэтому действуйте с осторожностью!

- Во время использования прибора всегда держите данную инструкцию под рукой!
- Используйте прибор только в том случае, если он правильно собран (регулятор пара и внутренняя крышка с уплотнительным кольцом)!
- Для защиты при извлечении кастрюли, пароварки и горячих блюд, а также при перемешивании рекомендуем использовать прихватки!
- При использовании прибора всегда соблюдайте указанные минимальный и максимальный объемы наполнения кастрюли!
- Не включайте прибор без кастрюли и не работайте с ним влажными руками!
- Используйте только оригинальные принадлежности!
- Перегретые жиры и масла могут воспламениться. Поэтому блюда с жирами и маслами следует готовить только под присмотром!
- При установке прибора необходимо соблюдать следующие требования:

Установите прибор на устойчивую и ровную поверхность (не на лакированные поверхности, скатерти и т. п.) и не эксплуатируйте его вблизи источников тепла (плита, газовое пламя и т. п.), а также во взрывоопасной среде, где присутствуют горючие жидкости или газы!

Оставьте вокруг прибора пространство не менее 10 см, а над ним - не менее 60 см, чтобы избежать повреждений от тепла или пара и обеспечить беспрепятственную работу. Убедитесь, что над прибором нет мебели, чувствительной к теплу или влаге, которая может быть повреждена. Обеспечьте беспрепятственный отвод выходящего пара!

- Ни в коем случае не ставьте прибор в разогретую духовку!
- Перед чисткой или транспортировкой прибор и принадлежности должны полностью остыть!
- Не эксплуатируйте и не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Ни в коем случае не погружайте прибор, шнур питания и вилку в воду для очистки!
- Следите за тем, чтобы жидкость не попала на разъем для шнура питания.
- При отсутствии присмотра, во время очистки или при неиспользовании прибор всегда отключайте от сети!
- Храните прибор и принадлежности в недоступном для детей месте!
- Для безопасного отключения после каждого использования вытаскивайте вилку из розетки!

Введение



Мы рады, что вы выбрали эту высококачественную мультиварку для приготовления риса, и благодарим вас за доверие. Чтобы вы могли долго пользоваться этим изделием, просим вас внимательно прочитать и соблюдать приведенную ниже информацию. Сохраните эту инструкцию в надежном месте. При передаче прибора третьим лицам передайте им также всю документацию. Большое спасибо.

Назначение

Данная рисоварка предназначена для использования в быту и на кухне, а также в условиях, аналогичных бытовым, например, в офисе. Любое иное использование или модификация прибора считаются несоответствующими назначению и создают значительную опасность несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор предназначен для подогрева, нагрева и приготовления пищи. Он не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к правильно установленной розетке с заземлением. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Подключайте только к сети переменного тока.

Модель	MRK 650	MRK 950
Напряжение:	220-240 В~ 50-60 Гц	220-240 В~ 50-60 Гц
Потребляемая мощность, прикл.:	600 Вт	860 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания*:	≤ 0,5 Вт	≤ 0,5 Вт
Класс защиты:	I	I
Мин. объем:	0,3 Литра	0,4 Литра
Макс. объем:	прикл. 2 Литра	прикл. 3 Литра
Размеры (Ш x В x Г, прикл.):	27 x 20 x 32 см	30 x 24 x 34 см

*Прибор автоматически переходит в режим ожидания через 2 минуты бездействия.

Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте комплект поставки (см. стр. 2) на предмет полноты, а также убедитесь в исправном состоянии изделия и принадлежностей.

Звуковые сигналы

при подключении к сети (проверка панели управления)	1 раз (длинный сигнал)
при выборе программы или функции	1 раз (короткий сигнал)
при запуске обратного отсчета в программах приготовления риса	1 раз (короткий сигнал)
по окончании программы	3 раза (длинный сигнал)
по окончании режима поддержания тепла	3 раза (длинный сигнал)
в случае неисправности	5 раз (длинный сигнал)

Функции

Сенсорные кнопки

Прибор оснащен сенсорными кнопками, которые просты и очень удобны в использовании. При нажатии на сенсорную кнопку выбирается соответствующая программа или активируется соответствующая функция. При нажатии на сенсорную кнопку раздается короткий звуковой сигнал в качестве звукового подтверждения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда держите панель управления в чистом и сухом состоянии, не нажимайте на кнопки влажными пальцами.

Регулятор давления

Прибор оснащен съемным регулятором давления, расположенным в крышке корпуса. Регулятор давления предотвращает возникновение избыточного давления внутри прибора во время приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ: Обратите внимание, что во время приготовления и варки из прибора выделяется небольшое количество горячего пара!

Антипригарное покрытие кастрюли

Внутренняя поверхность съемной кастрюли покрыта керамическим антипригарным покрытием, не содержащим ПФАС. Оно легко моется и предотвращает прилипание продуктов к поверхности. Мы не рекомендуем мыть кастрюлю в посудомоечной машине.



ВНИМАНИЕ: Ни в коем случае не используйте металлические кухонные приборы, так как они повреждают антипригарное покрытие. Не режьте и не царапайте поверхность кастрюли. Поврежденное покрытие не подпадает под действие гарантии!

Индикатор остаточного нагрева

После 2 минут простоя (например, по окончании программы или в режиме выбора) прибор переходит в режим ожидания. До тех пор, пока температура внутри камеры представляет опасность ожога, на дисплее отображается индикатор повышенного остаточного нагрева -H-.

3-D нагрев

Модели MRK 650 и MRK 950 оснащены не только мощным нагревателем со встроенным датчиком температуры для нижней части дна кастрюли, но и кольцевым нагревателем боковых стенок внутри камеры, который способствует равномерному прогреву кастрюли. Кроме того, в крышке (над внутренней крышкой) предусмотрен плоский нагреватель, также оснащенный датчиком температуры, благодаря чему прибор компенсирует высокие тепловые потери, обычно характерные для крышки. Постоянный двойной контроль температуры позволяет обеспечить очень точное поддержание температуры, что надежно минимизирует риск перегрева.



Обзор программ и функций

В приведенной ниже таблице представлен краткий обзор 12 программ и опциональной функции запуска по времени, а также возможностей настройки:

Программа	Температура	Нагрев	Значение по умолчанию	Диапазон регулировки	Шаг
Каша (Porridge)	прибл. 99 °C	3-D	5 Мин.	1-120 Мин.	1 Мин.
Рис (Reis) 1	Автоматически регулируется в соответствии с текущей фазой приготовления	3-D	Автоматичес.	–	–
2					
3					
Рис с молоком (Milchreis)	прибл. 95 °C	3-D	60 Мин.	5-120 Мин.	5 Мин.
Медленное приготовление (Slow Cook)	прибл. 85 °C	3-D	6 ч.	1-24 ч.	1 ч.
Суп (Suppe)	прибл. 100 °C	3-D	30 Мин.	5-120 Мин.	5 Мин.
Приготовление на пару (Dämpfen)	Температура кипения	3-D	10 Мин.	1-60 Мин.	1 Мин.
Свежий сыр (Frischkäse)	прибл. 30 °C	сбоку + сверху	3 ч.	1-24 ч.	1 ч.
Йогурт (Joghurt)	прибл. 42 °C	сбоку + сверху	8 ч.	1-24 ч.	1 ч.
Травы (Kräuter)	прибл. 60 °C	3-D	5 ч.	1-24 ч.	1 ч.
Подогрев (Aufwärmen)	прибл. 75 °C	3-D	20 Мин.	5 Мин. - 4 ч.	5 Мин.
Выбор времени начала (Startzeit)	–	–	4 ч.	1-24 ч.	1 ч

Примечание: по окончании программы приготовления риса автоматически включается 60-минутная функция поддержания тепла.

Основные сведения о работе

- Основная логика программы заключается в нагреве до заданной температуры и последующем поддержании этой температуры в течение определенного времени (исключения: каша и рис - см. пояснения ниже)
- Таким образом, установленное время представляет собой продолжительность приготовления при заданной температуре.
- Обратный отсчет времени начинается только после достижения заданной температуры.
- В зависимости от программы, количества и температуры ингредиентов время нагрева может значительно варьироваться.
- Во время фазы нагрева на дисплее отображается ряд восходящих поперечных полос.

Совет: во время фазы нагрева с повышением температуры уже происходит определенный процесс приготовления, поэтому для деликатных блюд и небольших порций продолжительность программы можно сократить.

Рекомендации по программам

Каша: Установленное время - это время набухания («время настаивания»); после начала обратного отсчета прибор больше не нагревается, но благодаря теплоизоляции каша продолжает доходить в горячем состоянии и с течением времени впитывает всё больше воды, становясь при этом более клейкой.

- Рекомендация: 5 частей воды на одну часть овсяных хлопьев по выбору («мелкие» или «крупные»)
- Общее количество ингредиентов: от 300 г до 2 кг для MRK 650 / до примерно 3 кг для MRK 950.

Рис: эти полностью автоматические программы начинаются с бережного нагрева, за которым следуют несколько этапов набухания и варки, каждый из которых оптимизирован для конкретного сорта риса или альтернативного зернового продукта.

- Рекомендация для риса 1: белый, шелушенный длиннозерный рис, такой как басмати и садри.
- Рекомендация для риса 2: натуральный и цельнозерновой рис, длиннозерный и среднезерный.
- Рекомендация для риса 3: альтернативы рису, такие как полба, киноа или пшеничные зерна.
- Количество ингредиентов: для получения рыхлого и воздушного риса, как в восточных ресторанах, примерно 1,3–1,5 части воды на одну часть риса. Для

получения плотного и клейкого риса - 2 части воды. Для альтернатив рису рекомендуется соотношение примерно 2 части воды на 1 часть зерна.

Совет: вес риса в мерном стакане зависит от его сорта, но в качестве ориентира можно взять примерно 110–120 г. Полный мерный стакан вмещает около 160 мл воды - для приготовления рассыпчатого риса достаточно использовать соотношение «один стакан воды на один стакан риса».

Совет: чтобы насладиться полным вкусом, можно по желанию добавить соль, кардамон, бадьян, корицу или шафран (порошкообразные ингредиенты следует хорошо размешать в воде).

Совет: при приготовлении небольшого количества риса всегда добавляйте чуть больше воды. Максимальное количество риса можно использовать только в том случае, если он получается рассыпчатым и воздушным. Чем больше воды, тем меньше максимальное количество риса.

Рисовый пудинг: идеально подходит для бережного, медленного приготовления риса среднезернистого и круглозернистого.

- Рекомендация: на 100 г риса примерно 400 мл молока или растительного напитка (соевого, овсяного и т. д.).
- Количество ингредиентов: от 500 г до 2 кг для модели MRK 650 / до примерно 3 кг для модели MRK 950.

Совет: чем больше количество ингредиентов, тем важнее быстро и энергично перемешать блюдо сразу после начала обратного отсчета, так как из-за медленного набухания и собственного веса рис с молоком сначала прижимается к дну кастрюли.

Медленное приготовление: для длительного и бережного приготовления вместо быстрого и интенсивного, например, чили кон карне и, конечно же, чили без мяса.

- Рекомендация: мясо обязательно предварительно обжарить; нут подходит в качестве заменителя кукурузы и мяса.
- Количество ингредиентов: до ок. 2 литров для MRK 650 / до ок. 3 литров для MRK 950.

Суп: для приготовления горячих блюд, а также для варки картофеля или макарон.

- Рекомендации: 500 г разноцветных овощей, 1,5 л воды, соль и травы по вкусу.
- Объем ингредиентов: до 2 л для модели MRK 650 / до 3 л для модели MRK 950.

Приготовление на пару: для максимального образования пара, как в классической пароварке.

Рекомендация: для мелких овощей установить время примерно на 3 минуты, для картофеля, разрезанного пополам, - примерно на 15 минут.

- Количество ингредиентов: налейте в кастрюлю не менее 500 мл воды и полностью заполните пароварку.

Свежий сыр: для приготовления настоящего сыра из молока и сычужного фермента.

Примечание: для отделения сыворотки от творога дополнительно потребуется мелкое сито.

Рекомендация: 1 л ультрапастеризованного цельного молока после 1 часа нагрева медленно и тщательно перемешать с примерно 10 каплями сычужного фермента, через 4 часа разделить загустевшую смесь (например, деревянной ложкой), через еще один час перелить в мелкое сито и дать стечь в зависимости от желаемой консистенции.

- Количество ингредиентов: до примерно 2 литров для MRK 650 / до примерно 3 литров для MRK 950.

Йогурт: для приготовления свежего, натурального йогурта без ухищрений пищевой промышленности.

Рекомендация: от 100 до 150 г натурального йогурта или кончик ножа закваски на 1 литр ультрапастеризованного молока; для получения «густого» йогурта используйте «Lactobacillus Bulgaricus» и молоко с высоким содержанием белка.

- Количество ингредиентов: до примерно 2 литров для MRK 650 / до 3 литров для MRK 950.

Совет: В блоге Rommelsbacher есть подробное руководство по приготовлению йогурта с множеством пояснений и советов. (<https://rommelsbacher.blog/>)

Совет: Эта программа также подходит для очень бережного растапливания кондитерской глазури, а также для приготовления шоколадного фондю (от примерно 100 г).

Травы: для приготовления нежных сиропов, а также косметических травяных экстрактов (например, из календулы и др.).

Рекомендация: 1 л рапсового масла без привкуса, плюс 25 г мелко измельченных стручков перца чили.

- Количество ингредиентов: до 2 л для MRK 650 / до 3 л для MRK 950

Подогрев: идеально подходит для супов и соусов, для поддержания температуры и приготовления птицы методом су-вид.

Рекомендация: сырный соус чеддер для тако и соус карри для карривурста.

- Количество ингредиентов: до 2 л для MRK 650 / до 3 л для MRK 950.

Совет: чтобы разогреть уже остывший рис, сначала сбрызните его несколькими чайными ложками воды.

Время начала: опционально здесь можно установить время начала программы с точностью до часа. То есть здесь не (!) устанавливается желаемое время, к которому программа должна завершиться.

Совет: для деликатных продуктов (например, молочных продуктов) не следует использовать опцию времени начала, рассчитанную на несколько часов. Длительное предварительное размачивание ингредиентов также может повлиять на результат приготовления.

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ: Снимите с прибора и принадлежностей все защитные пленки, клейкую ленту, рекламные материалы и упаковочные материалы!

Очистите прибор и принадлежности в соответствии с инструкциями по чистке, приведенными в данном руководстве (см. раздел «Чистка и уход»).

Наполните кастрюлю примерно 1/2 литра воды, затем установите паровую вставку и подключите прибор к электросети (см. следующую страницу), после чего выберите и запустите программу «Приготовление на пару» со стандартной продолжительностью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не беспокойтесь, если на короткое время появится небольшое количество безвредного дыма и запаха. В это время обеспечьте хорошую вентиляцию в помещении.

После остывания прибора слейте оставшуюся воду и очистите нагревательную

пластину и поверхность основного блока влажной салфеткой из микрофибры. Затем дайте всем деталям полностью высохнуть. Более подробную информацию по этому вопросу вы также найдете в разделе «Чистка и уход».

Ввод устройства в эксплуатацию



Внимание: опасность травм, ожогов и обваривания!

- Поверхности прибора, внутренней крышки, кастрюли, пароварки и прочих принадлежностей нагреваются во время работы!



- Горячие поверхности, а также содержимое кастрюли остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора!

- Будьте осторожны при работе с горячими жидкостями и блюдами!
- При открытии крышки может вырваться горячий пар или горячая вода!
- Следите за тем, чтобы отверстия регулятора пара всегда были чистыми и не забитыми, чтобы горячий пар мог беспрепятственно выходить!
- Не наклоняйтесь над горячим или работающим прибором!

Аксессуары

- Обратите внимание, что уплотнители (силиконовые) могут впитывать запах пищи. При необходимости вы можете приобрести дополнительную полную внутреннюю крышку на странице соответствующего товара по адресу www.rommelsbacher.de.

Подключение прибора к электросети

- Вставьте штекер прибора в разъем на задней панели прибора. Убедитесь, что штекер надежно и правильно вставлен.

ВНИМАНИЕ: Если штекер прибора вставлен в разъем недостаточно плотно, это может привести к повреждению кабеля и штекера!

Слишком свободная посадка штекера прибора в разьеме может привести к повреждению кабеля и штекера!



- Вставьте штекер питания в розетку с заземлением, оснащенную надлежащей защитой.
- Проводится краткая проверка электроники.

◇ На дисплее на мгновение загораются все доступные индикаторы.

- По завершении проверки прибор переходит в режим ожидания.

◇ На дисплее отображаются две поперечные полосы (--), и индикатор EIN/STANDBY горит.

Установка кастрюли в прибор

- Откройте прибор, нажав кнопку разблокировки в верхней части крышки.
- Поставьте кастрюлю на нагревательную пластину внутри прибора. Убедитесь, что кастрюля правильно установлена на нагревательной пластине. При необходимости отрегулируйте положение кастрюли, повернув её.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нормально, если пустая кастрюля немного выступает за край прибора.

Наполнение кастрюли

- Наполните кастрюлю нужными продуктами. При этом обратите внимание на минимальный и максимальный уровень наполнения.
- Затем закройте крышку. Убедитесь, что крышка правильно зафиксировалась.

Выбор и запуск программы



- Нажмите сенсорную кнопку «ВКЛ./РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ».
- ◇ Прибор перешел в режим выбора. По умолчанию в режиме выбора на панели управления мигает сенсорная кнопка «Каша».
- ◇ На дисплее отображается стандартное значение с

предустановленным временем приготовления.

- Выберите нужную программу, нажав соответствующую сенсорную кнопку.

◇ На дисплее мигает сенсорная кнопка выбранной программы.



- С помощью сенсорных кнопок «+» и «-» можно индивидуально изменять время приготовления (за исключением программ приготовления риса).

- Время приготовления можно изменить даже после

запуска программы.



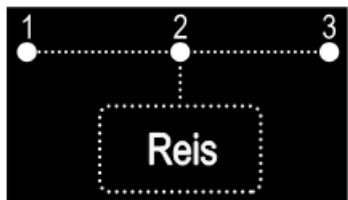
Для запуска программы нажмите сенсорную кнопку ВКЛ/РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ.

◇ На дисплее фаза нагрева отображается в виде поднимающихся полосок.

◇ Как только прибор достигнет температуры приготовления, на дисплее начнёт отображаться обратный отсчёт. Во время работы программы время приготовления можно в любой момент увеличить или уменьшить с помощью сенсорных кнопок + и -.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в течение 2 минут после включения прибора или перехода в режим выбора не будет выполнено никаких действий, прибор вернется в режим ожидания.

Выбор программы для риса



- Прибор оснащен тремя различными программами приготовления риса для разных сортов риса и зерновых. (См. «Основные сведения о принципе работы», стр. 14) Их можно выбрать, несколько раз нажав сенсорную кнопку «Рис».

• После завершения фазы нагрева прибор в режимах приготовления риса переходит в режим обратного отсчета, который длится 12 минут. К этому моменту рис уже готов к употреблению, однако для получения более равномерного результата мы рекомендуем дождаться окончания обратного отсчета.

ПРИМЕЧАНИЕ: В полностью автоматических программах приготовления риса индивидуальная настройка времени приготовления невозможна.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании программы приготовления риса прибор автоматически переходит в 60-минутный режим поддержания тепла. Это можно определить по дисплею по увеличивающемуся значению (отображается в минутах), при этом двоеточие не мигает, как при обратном отсчете, а горит постоянно. В режиме поддержания температуры рис поддерживается на температуре подачи около 75 °С.

Выбор времени начала

- Прибор можно настроить таким образом, чтобы он автоматически приступал к приготовлению через заданный промежуток времени.

Startzeit

- После выбора нужной программы (пока соответствующая сенсорная кнопка мигает) нажмите сенсорную кнопку «Время запуска».

◊ На дисплее отобразится оставшееся время до запуска; по умолчанию установлено 4:00 часа.

- С помощью сенсорных кнопок «+» и «-» можно настроить время с шагом в 1 час.



- Для запуска нажмите сенсорную кнопку «ВКЛ./СТАНДБАЙ».

◊ На дисплее отобразится время, оставшееся до автоматического запуска процесса приготовления, в виде обратного отсчета, обозначенного мигающим двоеточием между индикаторами часов и минут.

- По истечении времени, установленного таймером, прибор начнет процесс приготовления.

- После выбора желаемой программы (пока соответствующая сенсорная кнопка мигает) нажмите сенсорную кнопку «Время запуска».

На дисплее отобразится оставшееся время до запуска, по умолчанию установлено 4:00 часа.

- С помощью сенсорных кнопок «+» и «-» можно настроить время с шагом в 1 час.

- Для запуска нажмите сенсорную кнопку «ВКЛ./СТАНДБАЙ».

На дисплее отобразится время, оставшееся до автоматического запуска процесса приготовления, в виде обратного отсчета, обозначенного мигающим двоеточием между индикаторами часов и минут.

- По истечении времени, установленного таймером, прибор начнет процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы остановить обратный отсчет, нажмите сенсорную кнопку «ВКЛ./РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ». Прибор перейдет в режим выбора. Это будет подтверждено звуковым сигналом.

Извлечение блюда

- Нажмите кнопку разблокировки, чтобы открыть крышку корпуса.
- Затем осторожно откиньте крышку вверх до упора, чтобы конденсат мог беспрепятственно стекать в желоб и собираться на уплотнении крышки.
- Достаньте чашу, взявшись за обе ручки.



ВНИМАНИЕ: При открытии крышки может вырваться горячий пар или горячая вода!



ВНИМАНИЕ: Ни в коем случае не используйте для извлечения металлические кухонные приборы, так как они повреждают антипригарное покрытие. Для защиты при извлечении кастрюли, пароварки и горячих блюд мы рекомендуем использовать термостойкие

прихватки!

Выключение прибора



- Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «ВКЛ./РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ» в течение одной секунды.

Полное выключение прибора



Для надежного и безопасного отключения прибора от сети после каждого использования вытаскивайте вилку из розетки!

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ: опасность получения травм или ожогов!



- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети!
- Не погружайте прибор, шнур питания и вилку в воду и не мойте их под струей воды!



- Перед чисткой всегда дайте прибору и принадлежностям остыть!

ПРИМЕЧАНИЕ: Паровая вставка, внутренняя крышка и набор ложек можно мыть в посудомоечной машине при низкой температуре. Мы рекомендуем мыть кастрюлю вручную без использования абразивных средств, так как соли, содержащиеся в моющих средствах для посудомоечной машины, могут повредить антипригарное покрытие кастрюли.

- Лучше всего очищать прибор и аксессуары сразу после использования, чтобы остатки не успели высохнуть.
- Очистите корпус прибора снаружи влажной салфеткой из микрофибры и вытрите насухо.
- Очистите кастрюлю и все остальные аксессуары в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Для удаления сильных загрязнений используйте обычную бытовую щетку с мягкой щетиной.
- **Не используйте абразивные средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не обрабатывайте прибор пароочистителем!**

Снятие внутренней крышки для очистки



- При открытой крышке прибора сдвиньте фиксатор вверх.
- Внутренняя крышка слегка откинется вперед, после чего её можно снять, потянув вверх.
- Для установки вставьте внутреннюю крышку в нижние направляющие и зафиксируйте её в верхней части фиксатора. Силиконовое уплотнение должно всегда быть обращено к вам, чтобы во время работы оно плотно прилегало к чаше.

Извлечение регулятора давления для очистки



- Под внутренней крышкой находится регулятор пара.
- Поверните регулятор пара до упора против часовой стрелки и снимите его, потянув вперед.
- Для установки выполните действия в обратном порядке.

Извлечение силиконового уплотнительного кольца



- Небольшое внутреннее силиконовое уплотнительное кольцо можно извлечь для очистки.
- Сожмите его и извлеките из отверстия внутренней крышки.
- Для установки сожмите силиконовое уплотнительное кольцо и вставьте его в отверстие.
- Убедитесь, что уплотнительное кольцо правильно и плотно прилегает к обеим сторонам внутренней крышки. При необходимости отрегулируйте посадку уплотнительного кольца, прижав его.

Защита от царапин на пароварке

Чтобы защитить кастрюлю от царапин, которые может оставить пароварка, она оснащена защитным кольцом (серым силиконовым кольцом). Его можно снять и установить обратно после очистки.

Устранение неполадок

В случае неисправности (например, неисправного датчика температуры) прибор выводит код ошибки на дисплей и издает 5 длинных звуковых сигналов.

Код неисправности	Причина и устранение
E 1 E 2 E 3 E 4	Неисправность датчика температуры. Самостоятельное устранение невозможно. Отключите прибор от сети и не продолжайте его использовать. Обратитесь в нашу службу поддержки клиентов.
E 5	Текущая температура слишком высокая (например, если запускается программа «Свежий сыр», но незадолго до этого варился суп). Выньте кастрюлю и дайте прибору остыть не менее 10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если крышка прибора не закрывается плотно или не фиксируется, проверьте, правильно ли установлена внутренняя крышка - без внутренней крышки прибор закрыть невозможно.

Утилизация/Переработка

Упаковочные материалы

Не выбрасывайте упаковочные материалы, а отправляйте их на переработку. Упаковку из бумаги, картона и гофрокартона сдавайте в пункты сбора макулатуры. Пластиковые элементы упаковки и пленку выбрасывайте в специально предназначенные для этого контейнеры.

Указания по утилизации

В соответствии с Законом об электротехническом и электронном оборудовании (Директива 2012/19/EC) электротехническое и электронное оборудование после окончания срока службы не подлежит утилизации вместе с бытовым мусором. Такое оборудование можно узнать по символу мусорного бака с перечеркивающей чертой. Потребители могут бесплатно сдать свои отработавшие электроустройства в один из муниципальных пунктов сбора.



Компания Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH зарегистрирована в Фонде регистрации отходов электротехнического оборудования (EAR), расположенном по адресу: Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Фюрт, в качестве производителя электротехнического и электронного оборудования под регистрационным номером WEEE DE41406784.

Запасные части и принадлежности

Вам нужна запчасть или аксессуар? На странице соответствующего продукта по адресу www.rommelsbacher.de вы найдете самые распространённые запчасти, которые можно заменить самостоятельно, а также аксессуары, которые можно легко заказать онлайн.

Сервис и гарантия (действует только на территории Германии)

Компания ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH предоставляет вам, частному покупателю, гарантию качества на продукцию, приобретённую в Германии, сроком на два года с даты покупки. Срок гарантии не продлевается и не начинается заново в случае последующей перепродажи, ремонта или замены продукта.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Ул. Рудольфа Шмидта, 18
91550 Динкельсбюль,
Германия
Телефон +49 (0)9851 5758 5732
Контакты: support.rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Служба поддержки:



R2507