



ROMMELSBACHER

Bruksanvisning
Svenska



MRK 650
MRK 950
Multi-riskokare

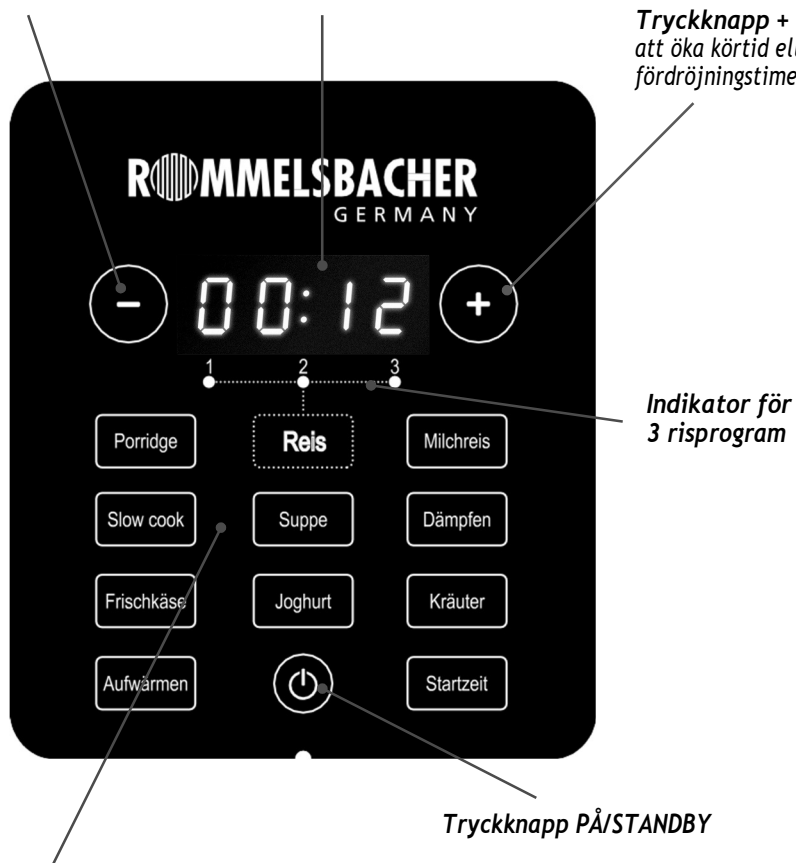
Produktbeskrivning



Tryckknapp -
för att minska
körtiden eller
fördröjningstimern

Display

Tryckknapp + för
att öka körtid eller
fördröjningstimer



Tryckknappar för programval
(För översikt av funktioner, se tabell sidan 10/11)

Notera: Alla tryckknappar är LED-belysta, det nuvarande valda programmet indikeras genom att blinka tills det startas via **ON/STANDBY** tryckknapp.

Produktbeskrivning	2
Kontrollpanel	3
För din säkerhet	5
Allmänna säkerhetsråd	5
Säkerhetsråd för	
Användning av apparaten	6
Introduktion	8
Avsedd användning	8
Leveransens omfattning	8
Tekniska data	8
Signaltoner	8
Funktioner	9
Peksensorer	9
Ångregulator	9
Nonstick-beläggning av grytan	9
Restvärmeindikator	9
3D-uppvärmning	9
Översikt över programmen	
och funktion	10
Grundläggande vägledning om	
funktionalitet	11
Före första användningen	13
Att använda apparaten	14
Tillbehörsdelar	14
Anslutning av apparaten	
Till elnätet	13
Placera grytan i apparaten	14
Påfyllning av grytan	15
Välj och starta ett program	15
Välj ett risprogram (Reis)	15
Välj starttid	16
Ta bort maten	16
Stänger av apparaten	16
Stänger av apparaten	
Permanent	16
Rengöring och underhåll	17
Felsökning	19
Avfallshantering/återvinning	19

För din säkerhet

Varning: Läs alla säkerhetsråd och instruktioner! Felaktig användning eller underlåtenhet att följa säkerhetsråden och instruktionerna kan orsaka elchocker, brand och/eller allvarliga skador!

Allmänna säkerhetsråd:

- Denna apparat får inte användas av barn. Håll alltid barn borta från produkten och strömkabeln.
- Denna apparat får inte användas av personer med fysiska, sensoriska eller mentala handikapp, eller som saknar kunskap eller erfarenhet, utan övervakning eller om de inte har fått instruktioner om säker hantering av enheten och har förstått de risker som kan uppstå.
- Lämna aldrig apparaten obevakad under användning.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.
- Packmaterial som t.ex. foliepåsar bör hållas borta från barn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas via en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Innan varje användning, kontrollera apparaten och tillbehörskomponenterna för perfekt skick. Den får inte användas om den har tappats eller visar synliga skador. I dessa fall, koppla bort apparaten från strömförsörjningen och låt en specialist kontrollera den.
- När du lägger ut strömkabeln, se till att ingen kan fastna eller snubbla över den för att undvika att apparaten dras ner av misstag.
- Håll strömkabeln borta från heta ytor, vassa kanter och mekaniska krafter. Kontrollera strömkabeln regelbundet för skador och försämring. Skadade eller intrasslade sladdar ökar risken för elstöt.
- Använd inte strömkabeln för att koppla ur apparaten fel!

- Denna elektriska apparat uppfyller relevanta säkerhetsstandarder. Vid tecken på skador på apparaten eller strömkabeln, dra ur apparaten omedelbart. Reparationer kan endast utföras av auktoriserade specialverkstäder. Felaktiga reparationer kan innebära betydande faror för användaren.
- Om strömkabeln till denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell anslutningskabel, som kan fås från tillverkaren eller dess kundtjänst.
- Felaktig användning och ignorering av instruktionsboken ogiltigförklarar alla garantianspråk.

Säkerhetsråd för användning av apparaten

Varning: Risk för skador/brännskador/skållning!



- Ytorna på apparaten, lock, innerlock, kokgryta, ånginsats och andra tillbehör blir varma under användning!
- Varma ytor samt innehållet i grytan är initialt fortfarande varma, även efter avstängning!
- Var försiktig när du arbetar med varma vätskor eller mat!
- När locket öppnas kan het ånga eller varmt vatten läcka ut!
- Se till att öppningarna på ångregulatorn alltid är fria från smuts och inte är blockerade!
- Böj dig aldrig över apparaten under drift eller när den fortfarande är varm!

Därför bör du agera med försiktighet:

- Ha alltid denna manual redo när du använder apparaten!
- Använd endast apparaten om den är korrekt monterad (ångregulator och innerlock med packningsring)!
- Vi rekommenderar att använda grytlappar för skydd när man tar bort grytan, ånginsatsen och varma tallrikar samt när man rör om i grytan.
- När du använder apparaten, respektera alltid den angivna minsta och maximala fyllningsmängden i grytan!
- Använd inte apparaten utan kokgryta och hantera den inte med

blöta händer!

- Använd bara originaltillbehörsdelarna!
- Fett och olja kan antändas när de överhettas. Därför får mat som innehåller fetter och oljor endast tillagas under övervakning!
- Observera följande när du installerar apparaten:
 - Placera apparaten på en stabil och jämn yta (inga lackade ytor, ingen bordsduk, etc.) och använd den inte i närheten av värmekällor (ugn, gaslåga, etc.) eller i explosiva miljöer där inflammatoriska vätskor eller gaser finns!
 - Håll ett avstånd på minst 10 cm åt alla sidor och 60 cm ovanför anslutningsplatsen för att undvika skador från värme eller ånga och för att skapa en fri arbetsyta. Se till att det inte finns några möbler ovanför apparaten som är känsliga för värme eller fukt. Se till att ångan lätt kan ta sig loss!
- Placera aldrig apparaten i en uppvärmd ugn!
- Apparater och tillbehör måste ha svalnat helt innan de kan rengöras eller flyttas!
- Använd och förvara inte apparaten utomhus eller i våtrum!
- Sänk aldrig ner apparat, strömkabel och eluttag i vatten för rengöring!
- Se till att ingen vätska rinner över uttaget för eluttaget!
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den inte övervakas, samt innan rengöring och vid icke-användning!
- Förvara apparaten och tillbehörsdelarna utom barnens räckvidd!
- Dra ut eluttaget efter varje användning för säker avstängning!

Introduktion



Vi är glada att du valde denna överlägsna Multi-riskokare och tackar för ditt förtroende. För att vara säker på att du kan njuta av att använda denna apparat länge, vänligen läs igenom och följ noggrant följande anteckningar. Förvara denna instruktionsmanual säkert. Lämna ut alla dokument till tredje person när du lämnar över apparaten. Tack så mycket.

Avsedd användning

Denna riskokare är designad för att användas i hemmet och i köket samt i liknande miljöer som på kontoret. Den rekommenderas inte för användning i gästhus, hotell, motell, pensionat, inte av deras gäster eller i jordbruksägor. Andra användningsområden eller modifieringar av apparaten är inte avsedda och kan utgöra betydande olycksrisker. För skador som uppstår vid felaktig användning tar tillverkaren inte på sig ansvar. Apparaten är avsedd för uppvärmning, uppvärmning och matlagning. Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Leveransens omfattning

Kontrollera leveransomfattningen för fullständighet samt perfekt skick på produkten och alla tillbehör (se produktbeskrivning sida 2) direkt efter uppackning.

Teknisk data

Koppla endast apparaten till ett isolerat jorduttag som installerats enligt reglerna. Nätspänningen måste uppfylla uppgifterna på klassningsetiketten. Koppla bara till växelström.

Modell	MRK 650	MRK 950
Nominell spänning:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominell effekt, ungefär..:	600 W	860 W
Strömförbrukning i standby-läge*:	≤ 0.5 W	≤ 0.5 W
Skyddsklass :	I	I
Min. kapacitet, ungefär..:	0.3 liter	0.4 liter
Max. kapacitet, ungefär..:	2 liter	3 liter
Dimensioner (W x H x D, ungefär.):	27 x 20 x 32 cm	30 x 24 x 34 cm

*Apparaten växlar automatiskt till standby-läge efter 2 minuters icke-användning.

Signaltoner

När du ansluter till elnätet (kontrollpanelkontroll)	1x Lång
Vid val av program och funktion	1x Kort
När nedräkningen för risprogram startas	1x kort
I slutet av programmet	3 x lång
i slutet av varmhållningsläget	3 x lång
Vid ett fel	5 x lång

Funktioner

Peksensorer

Apparaten är utrustad med peksensorer som är enkla och mycket bekväma att använda. Genom att trycka på sensorknapparna väljs det relevanta programmet eller aktiveras den relevanta funktionen. När sensorknapparna trycks på hörs en kort signalton som en akustisk bekräftelse.

OBS: Håll alltid kontrollpanelen ren och torr, rör den inte med blöta fingrar.

Ångregulator

Apparaten är utrustad med en avtagbar ångregulator i höljet. Ångregulatorn förhindrar att övertryck byggs upp inuti apparaten under tillagningen.



UPPMÄRKSAMHET: Observera att små mängder het ånga kommer att släppas ut under tillagningen!

Nonstick-beläggning av grytan

Insidan av den avtagbara burken är utrustad med en keramisk, PFAS-fri non-stick-beläggning. Detta är särskilt lätt att rengöra och förhindrar att maten fastnar på ytan. Vi rekommenderar inte att du rengör kastrullen i diskmaskinen.



UPPMÄRKSAMHET: Använd aldrig metallredskap eftersom de kan skada nonstick-beläggningen. Skär inte eller repa inte på grytans yta. En repad beläggning täcks inte av garantin!

Restvärmeindikator

Efter 2 minuters icke-användning (t.ex. efter programmets slut eller i valbart läge) växlar apparaten till viloläge. Så länge temperaturen inomhus innebär risk för bränning/skållning, indikerar displaypanelen ökad kvarvarande värme.

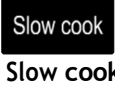
3D-uppvärmning

MRK 650 och MRK 950 har inte bara en kraftfull värmare med integrerad temperatursensor för grytans botten, utan även en ringformad sidoväggsvärmare inuti för att stödja jämn uppvärmning av grytan. Dessutom finns en platt värmeelement i locket (ovanför innerlocket), även utrustat med en temperatursensor, där apparaten kompenserar för den annars höga värmeförlusten vid locket. Konstant dubbel temperaturövervakning möjliggör mycket exakt temperaturunderhåll, vilket pålitligt minimerar risken för överhettning.



Översikt över program och funktion

Följande tabell ger en kompakt översikt över de 12 programmen och den valfria starttidsfunktionen, inklusive tillgängliga inställningar:

Program	Tillagningstemperatur	Uppvärmning	Standardvärde	Inställningsområde	Gradering
 Porridge gröt	Ungefär. 99 °C	3-D	5 min.	1-120 min.	1 min.
 Reis Ris	Automatiskt styrd enligt respektive tillagningsfas	3-D	Automatisk	–	–
 2					
 3					
 Milchreis Risgrynsgröt	Ungefär. 95 °C	3-D	60 min.	5-120 min.	5 min.
 Slow cook Slow cook	Ungefär. 85 °C	3-D	6 timmar	1-24 timmar	1 timmar
 Suppe Soppa	Ungefär. 100 °C	3-D	30 min.	5-120 min.	5 min.
 Dämpfen Ånga	Kokpunkt	3-D	10 min.	1-60 min.	1 min.
 Frischkäse Färskost	Ungefär. 30 °C	vid sidan + upptill	3 timmar	1-24 timmar	1 timmar
 Joghurt yoghurt	approx. 42 °C	at the side + the top	8 timmar	1-24 timmar	1 timmar
 Kräuter örter	approx. 60 °C	3-D	5 timmar	1-24 timmar	1 timmar

Aufwärmen Uppvärmning	approx. 75 °C	3-D	20 min.	5 min. - 4 timmar	5 min.
Startzeit Starttid	–	–	4 timmar	1-24 timmar	1 timmar

OBS: I slutet av ett risprogram startar en 60-minuters varmhållningsfunktion automatiskt.

Grundläggande vägledning om funktionalitet

- Den grundläggande programlogiken består i att värmas upp till måltemperaturen, följt av att hålla den temperaturen under en angiven tid (undantag: gröt och ris - se förklaringar nedan)
- Den inställda varaktigheten representerar därför kokningstiden vid måltemperaturen.
- Nedräkningen börjar först när måltemperaturen har uppnåtts.
- Beroende på programmet, mängden som används och ingrediensernas initiala temperatur kan uppvärmningstiden variera avsevärt.
- Under uppvärmningsfasen syns en serie stigande horisontella staplar på displayen.

Tips: När temperaturen stiger under uppvärmningsfasen sker redan en viss grad av tillagning . Därför kan programmets längd förkortas vid behov för känsliga livsmedel och små mängder .

Anteckningar för programmen

Gröt: Insatta tiden avser blötläggningstiden ("tillagningstid"). Efter nedräkningen börjar värms apparaten inte längre aktivt. Tack vare värmeisoleringen fortsätter gröten att tillagas försiktigt och absorberar mer vatten över tid, vilket gör den allt mer klibbig.

- Rekommendation: Använd 5 delar vatten till 1 del havre efter eget val ('fin' eller 'grov').
- Total mängd ingredienser: 300 g till 2 kg för MRK 650 / upp till cirka 3 kg för MRK 950.

Ris: Dessa helautomatiska program börjar med försiktig uppvärmning, följt av flera svällnings- och tillagningsfaser, var och en optimerad för typen av ris- eller spannmålsalternativ.

- Rekommendation **Reis 1:** vitt, skalat långkornigt ris som basmati och sadri.
- Rekommendation **Reis 2:** naturligt och fullkornsris, långkornigt och medelkornigt
- Rekommendation **Reis 3:** risalternativ som spelt, quinoa eller vetekorn
- Mängd ingredienser: För lätt och fluffigt ris som på orientaliska restauranger, cirka 1,3 till
- 1,5 delar vatten per del ris. För tungt, klibbigt ris, använd 2 delar vatten. För risalternativ rekommenderas en fördelning på cirka 2 delar vatten till 1 del korn.
- **Tips:** Vikten i måttkoppen varierar beroende på ristyp, cirka 110 g till 120 g kan användas som referensvärde. En full måttkopp innehåller cirka 160 ml vatten - för fluffigt ris är därför förhållandet mellan en kopp vatten och en kopp ris lämpligt.

Tips: För en fyllig smakupplevelse kan du tillsätta salt, kardemumma, stjärnanis, kanel eller saffran efter önskan (i pulverkonsistens, blanda väl med vattnet).

Tips: Använd alltid lite mer vatten för små mängder ris. Den maximala mängden ris är endast möjlig med lätt och fluffigt ris. Ju högre andel vatten, desto lägre är den maximala mängden ris.

Risgrynsgröt: Idealisk för varsam och långsam tillagning av medel- och rundkornigt ris.

- Rekommendation: för 100 g ris, cirka 400 ml mjölk eller grönsaksdryck (soja, havre, etc.).
- Mängd ingredienser: 500 g till 2 kg för MRK 650 / upp till cirka 3 kg för MRK 950

Tips: Ju större mängd ingredienser, desto snabbare är det vettigt att röra om kort och kraftigt efter nedräkningen, eftersom risgrynsgröten pressas mot botten av grytan på grund av den långsamma svullnaden och dess höga vikt.

Slow cook: För lång och mild snarare än kort och het tillagning, t.ex. chili con carne och förstås sin carne.

- Rekommendation: Se till att fritera köttet i förväg, kikärter är lämpliga som ersättning för majs och kött.
- Mängd ingredienser: upp till cirka 2 liter för MRK 650 / upp till cirka 3 liter för MRK 950.

Soppa: För kokande heta rätter, men också för att laga potatis eller pasta.

- Rekommendation: 500 g färgglada grönsaker, 1,5 liter vatten, salt och örter efter eget val.
- Mängd ingredienser: upp till cirka 2 liter för MRK 650 / upp till cirka 3 liter för MRK 950.

Ångning: maximal ångproduktion som i en klassisk ångare.

- Rekommendation: för fina grönsaker som sätter ca 3 min, för halverade potatisar cirka 15 min.
- Mängd ingredienser: tillsatt minst 500 ml vatten i grytan och fyll ånginsatsen till brättet.

Färskost: På riktig ost med mjölk och löpeextrakt. Observera: En fin sil krävs också. för att separera vasslen från ostmassan.

- Rekommendation: Rör om 1 liter hel UHT-mjölk långsamt och noggrant med cirka 10 droppar löpe efter 1 timmes uppvärmning, dela den tjocknade blandningen efter 4 timmar (t.ex. med en träsked), flytta till den fina silen efter ytterligare en timme och låt rinna av beroende på önskad konsistens.
- Mängd ingredienser: upp till cirka 2 liter för MRK 650 / upp till cirka 3 liter för MRK 950.

Yoghurt: För färsk, oförfalskad yoghurt utan livsmedelsindustrins knep.

- Rekommendation: 100 till 150 g naturlig yoghurt eller en nypa jäsning per liter UHT-mjölk, för 'fast' yoghurt använd *Lactobacillus bulgaricus* och mjölk med extra protein.
- Mängd ingredienser: upp till cirka 2 liter för MRK 650 / upp till cirka 3 liter för MRK 950.

Tips: Rommelsbacher-bloggen har en omfattande yoghurtguide med många förklaringar och tips. (<https://rommelsbacher.blog/>)

Tips: Detta program är också lämpligt för mycket mild chokladöverdragssmältning och för chokladfondues (från cirka 100 g).

Örter: För fintexturerade siraper, men även kosmetiska örtextrakt (ringblomma och liknande).

- Rekommendation: 1 liter smaklös rapsolja plus 25 g finhackade chilipeppar.
- Mängd ingredienser: upp till cirka 2 liter för MRK 650 / upp till cirka 3 liter för MRK 950.

Uppvärmning: Idealiskt för soppor och såser, för att hålla värmen och för sous-vide-tillagning av fågel.

- Rekommendation: Cheddarostdipp till tacos och currysås till currywurst.
- Mängd ingredienser: upp till cirka 2 liter för MRK 650 / upp till cirka 3 liter för MRK 950.

Tips: För att värma upp ris som redan har svalnat, ringla några teskedar vatten över riset i förväg.

Starttid: Eventuellt kan starttiden för ett program sättas till en timme. Detta anger inte (!) vilken tid ett program ska sluta.

Tips: För känsliga livsmedel (t.ex. mejeriprodukter) bör man inte använda ett starttidsalternativ som varar flera timmar. Lång förblötläggning av ingredienser kan också påverka tillagningsresultatet.

Före första användningen



VARNING: Vänligen ta bort alla skyddsfilmer, tejper, reklam- och förpackningsmaterial från apparaten och tillbehörsdelarna!

Rengör apparaten och alla avtagbara tillbehörsdelar enligt rengöringsinstruktionerna i denna manual (se "Rengöring och underhåll").

Fyll kastrullen med cirka 1/2 liter vatten, sätt sedan i ånginsatsen och koppla apparaten till elnätet (se nästa sida), välj sedan ångprogrammet "**Dämpfen**" med dess standarddrifttid.

OBS: Var vänlig och bli inte störd av den lätta, ofarliga röken och lukten som kommer att genereras under en kort tid. Se till att rummet är väl luftat under denna tid.

När apparaten har svalnat, håll av det kvarvarande vattnet och rengör värmeplattan och ytan på basenheten med en fuktig mikrofiberduk. Låt alla delar torka helt efteråt. Du kan också hitta mer information om detta under rubriken "Rengöring och underhåll".



Uppmärksamhet: Risk för skador/brännskador/brännskador!

- Ytorna på apparaten, innerlocket, kokgrytan, ris-/steaminginsatsen och andra tillbehör blir varma under användning!
- Varma ytor samt innehållet i grytan är initialt fortfarande varma, även efter avstängning!
- Var försiktig när du arbetar med varma vätskor eller mat!
- När locket öppnas kan het ånga eller varmt vatten läcka ut!
- Se till att öppningarna på ångregulatorn alltid är fria från smuts och inte är blockerade, och se till att den heta ångan lätt kan läcka ut!
- Böj dig aldrig över apparaten under drift eller när den fortfarande är varm!

Tillbehörsdelar

- Var vänlig och var uppmärksam på att packningarna (silikon) eventuellt kan absorbera matens lukt. Om det behövs kan du köpa ett extra, komplett innerlock från vår kundtjänst. (www.rommelsbacher.de).

Anslut apparaten till elnätet

- Sätt in kontaktkontakten i porten på baksidan av apparaten. Var noga med att kontaktkontakten sitter fast och korrekt.

UPPMÄRKSAMHET: Om kontaktkontakten är för lös kan detta orsaka skador på både kabeln och kontakten!



- Koppla strömkontakten till ett tillräckligt säkrat uttag.
- En kort kontroll av elektroniken görs.
→ Alla tillgängliga displayer lyser kort i displaypanelen.
- När kontrollen av elektroniken är klar går apparaten i viloläge.
→ Displayen visar två horisontella staplar (--) och **ON/STANDBY-sensorn** är upplyst.

Placera grytan i apparaten

- Tryck på frigöringsknappen för att öppna höljet.
- Placera grytan på värmeplattan inne i apparaten. Se till att grytan står ordentligt placerad på värmeplattan. Om det behövs, korrigera positionen genom att vrida på grytan.

OBS: Det är normalt att den tomma grytan sticker ut lite över kanten på apparaten.

Påfyllning av grytan

- Fyll grytan med de livsmedel som önskas. Var uppmärksam på minsta respektive maximala fyllningsmängd.
- Stäng sedan höljet. Se till att höljet klickar på plats korrekt.

Välj och starta ett program



Tryck på touch-tangenten **PÅ/STANDBY**.

- Apparaten är nu i **valbart läge**. Porridge-sensorknappen blinkar på kontrollpanelen som standard i valbart läge.
- Standardvärdet med förinställd körtid visas i displaypanelen.

- Välj önskat program genom att trycka på relevant sensorknapp.
- Sensorknappen för det valda programmet blinkar i displaypanelen.



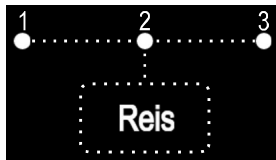
- Du kan använda +- och -sensorknapparna för att ändra speltiden individuellt (förutom för risprogram).
- Körtiden kan också justeras efter att programmet har börjat.



- För att starta ett program, tryck på tryckknappen PÅ/STANDBY.
- Uppvärmningsfasen indikeras av stigande staplar i displaypanelen.
- Så snart apparaten har nått matlagningstemperaturen växlar displayen till nedräkning. Medan programmet körs kan speltiden förlängas eller minskas när som helst med hjälp av sensorknapparna + och - sensorknapparna för att förlänga eller minska körtiden när som helst.

OBS: Om det inte sker någon ytterligare funktion inom 2 minuter efter att apparaten startats eller gått in i valsläge, byter apparaten tillbaka till viloläge.

Välj ett risprogram (Reis)



Apparaten är utrustad med tre olika risprogram för olika typer av ris och spannmål (se **Grundläggande vägledning om funktionalitet**, sida 10). Dessa kan väljas genom att trycka på rissensorknappen (Reis) flera gånger.

- När uppvärmningsfasen är klar byter apparaten till en nedräkning på 12 minuter i risprogrammen. Vid det här laget är riset redan kokt och redo att ätas, men vi rekommenderar att vänta tills riset är klart under nedräkningen för ett jämnare tillagningresultat.

OBS: Det är inte möjligt att ställa in körtiden individuellt för de helautomatiska risprogrammen.

OBS: I slutet av ett risprogram byter apparaten automatiskt till 60-minuters värmeläge. Detta kan kännas igen i displayen på ett stigande värde (visat i minuter), där kolon inte blinkar som i en nedräkning, utan är ständigt aktiv. I värmeläge hålls riset vid en serveringstemperatur på cirka 75°C.

Välj starttid

- Apparaten kan programmeras att starta förberedelseprocessen automatiskt efter en justerbar tid.
- Startzeit**
- Efter att ha valt önskat program (medan motsvarande sensorknapp blinkar), tryck på starttidssensorknappen "**Startzeit**".
 - Displayen ändras för att visa tiden som återstår tills förberedelseprocessen startar, standardinställningen är 4:00 timmar.
 - Du kan ställa in tiden i 1-timmes steg med +- och - sensorknapparna.

- Tryck på **tryckknappen ON/STANDBY** för att starta det valda programmet.
 - Displayen visar tiden som återstår tills den automatiska starten av förberedelseprocessen genom en nedräkning, igenkännbar på det blinkande kolon mellan tim- och minutsiffrorna.
- När timern går ut påbörjar apparaten förberedelseprocessen.

OBS: För att stoppa nedräkningen, tryck på **ON/STANDBY-sensorknappen**. Apparaten byter till **valbart läge**. Detta bekräftas med en signalton.

Ta bort maten

- Tryck på frigöringsknappen för att öppna höljet.
 - Öppna sedan försiktigt höljelocket helt så att konsensusvatten kan samlas säkert på packningsringen och i kondensationskanalen.
-  **UPPMÄRKSAMHET:** När locket öppnas kan varm ånga eller hett vatten läcka ut!
-  **UPPMÄRKSAMHET:** Använd aldrig köksredskap av metall eftersom det skadar non-stick-beläggningen. Vi rekommenderar att använda värmetåliga grythängare för skydd när du tar bort grytan, ris-/ånginsatsen och varma rätter samt när du rör om i grytan!

Stänger av apparaten



- För att stänga av, tryck på **ON/STANDBY-sensorknappen** i en sekund.

Stänga av apparaten permanent



För en säker och permanent avstängning, dra ut strömkontakten efter varje användning!

Rengöring och underhåll



VARNING: Risk för skada och brännskador!



- Dra alltid ur apparaten innan rengöring!
- Sänk inte ner apparat, strömkabel och strömkontakt i vatten och rengör den inte under rinnande vatten!
- Låt alltid apparaten och tillbehörsdelarna svalna innan rengöring!

OBS: Ströminsatsen, innerlocket och skedarna kan rengöras i diskmaskinen vid låg temperatur. Vi rekommenderar att du rengör kastrullen för hand utan att använda slipmedel, eftersom kastrullens nonstick-lager kan skadas och skadas av salterna från rengöringsmedlen i diskmaskinen.

- Rengör apparaten och tillbehörsdelarna omedelbart efter användning så att rester inte torkar på.
- Rengör utsidan av basenheten med en fuktig servett och torka av den.
- Rengör grytan och alla andra tillbehör i varmt vatten med lite diskmedel. Använd en vanlig hushållsborste med mjuka borst för att rengöra grov smuts.
- Använd aldrig slipmedel och lösningsmedel!
- Behandla aldrig apparaten och tillbehörsdelarna med ångrengörare!

Ta bort det inre locket för rengöring



- Med apparatlocket öppet, skjut utlösaren uppåt.
- Det inre locket fälls framåt något och kan dras uppåt.
- För att sätta in det inre locket, skjut in det i den nedre styrningen och fäst det i utsläppsmekanismen upptill. Packningen måste alltid vända mot dig så att den kan tätas ordentligt med grytan under drift.

Ta bort ångregulatorn för rengöring



- Ånggeneratorn är placerad under innerlocket
- Vred ångregulatorn moturs så långt den kan och dra den framåt.
- För att sätta in den, gå i omvänd ordning.

Ta bort silikontättningsringen



1. Den lilla, inre silikontättningsringen kan tas bort för rengöring.
 2. Kläm på den och dra ut den ur öppningen på innerlocket.
 3. För att sätta in den, tryck ihop silikontättningsringen och sätt in den i öppningen.
- Se till att tätningen är korrekt och tätt placerad på båda sidor om det inre locket. Om det behövs, korrigera passformen på tättningsringen genom att trycka in den.

Felsökning

Vid ett fel (t.ex. en defekt temperatursensor) visar apparaten en felkod i displaypanelen och 5 långa signaltoner ljuder.

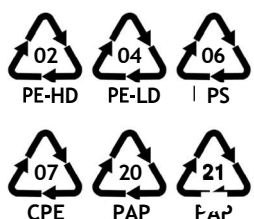
Felkod	Orsak och eliminering
E 1 E 2 E 3 E 4	Felet i temperatursensorn <i>o Ingen självhjälp möjlig. Koppla ur eluttaget och sluta använda apparaten. Kontakta vår kundtjänst.</i>
E 5	Just nu mäter temperaturen för hög (t.ex. om färskosten är påbörjad men soppan kokades strax innan) <i>o Ta bort grytan och låt apparaten svalna i minst 10 minuter.</i>

OBS: Om apparatlocket inte stängs ordentligt eller inte klickar på plats, kontrollera att innerlocket sitter korrekt - apparaten kan inte stängas utan innerlocket..

Avfallshantering/återvinning

Förpackningsmaterial

Släng inte bara förpackningsmaterialet utan återvinn det. Leverera papper, kartong och korrugerad kartong till samlingsställen för avfallspapper. Lägg också plastförpackningar och folier i de specifika samlingsbehållarna.



De tryckta eller präglade markeringarna anger vilka material som användes: PE står för polyeten (kod 02 betyder högdensitets-PE, 04 står för låg-densitets-PE), PS står för polystyren och CPE för klorerad polyeten. PAP 20 betyder korrugerad kartong och PAP 21 annan kartong. Alla plaster är termoplaster som är mycket enkla och effektiva att producera-

CE. De är också mycket lätta att återvinna och kan därför till och med ha ett mindre ekologiskt fotavtryck än jämförbara kartongförpackningar.

Avfallsinformation

Enligt direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (2012/19/ EU) får denna produkt inte slängas tillsammans med annat hushållsavfall vid slutet av sin livslängd. Skicka därför in den t.ex. vid en kommunal samlingsplats (t.ex. återvinningscentral) enligt lagarna i ditt hemland för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Din kommun eller stadsförvaltning kommer att informera dig om alternativen för avfallshantering.

ROMMELSBACHER

Tillverkare:

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tyskland

Importör och kundservice i Sverige:

www.rommelsbacher.nu
Kenny Nordic AB
Sverige
www.kenny.se
08-7149898
kundservice@kenny.se