



ROMMELSBACHER

RUS

Руководство по эксплуатации



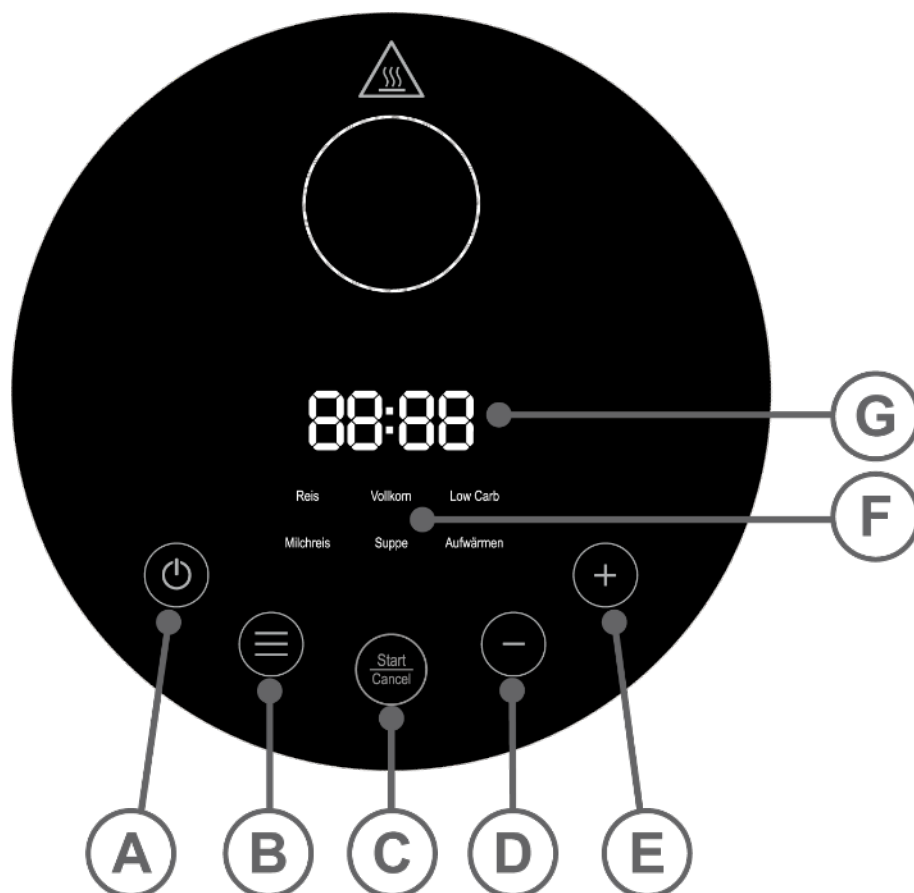
MRK 500
Рисоварка

Описание прибора



	РУС
1	База
2	Кнопка открывания крышки
3	Блокировка крышки
4	Внутренняя поверхность корпуса
5	Крышка корпуса
6	Регулятор пара на верхней поверхности корпуса
7	Съемная внутренняя крышка с уплотнительным кольцом
8	Встроенный нагревательный элемент с датчиком контроля температуры
9	Гнездо для вилки на задней стороне прибора
10	Съемная чаша для приготовления с мерной шкалой
11	Вставка для приготовления риса/варки на пару с откидной ручкой
12	Крышка вставки для приготовления риса/ варки на пару
13	Съемный кабель питания
14	Сервировочная ложка
15	Мерный стакан

Панель управления



	РУС
A	ВКЛ/ОЖИДАНИЕ (ON/STANDBY)
B	Выбор программы
C	СТАРТ/ОТМЕНА (START/CANCEL)
D	Уменьшение значения времени
E	Увеличение значения времени
F	Отображение выбранной программы
G	Отображение выбранного или оставшегося времени приготовления

РУС - Содержание

Описание прибора	2
Панель управления	3
Для Вашей безопасности	5
Важные советы по безопасности	5
Советы по безопасности при использовании прибора	6
Введение	8
Использование по назначению	8
Технические характеристики	8
Комплект поставки	8
Упаковочные материалы	8
Информация по утилизации и переработке	9
Особенности	9
Сенсорные кнопки.....	9
Многоступенчатый процес приготовления.....	9
Регулятор пара	9
Функция подогрева	9
Антипригарное покрытие чаши	9
Соотношение риса и воды при приготовлении	10
Выбор программ	10
Перед первым использованием	11
Управление прибором	12
Аксессуары.....	12
Подключение кабеля к прибору.....	12
Подключение прибора к розетке	12
Установка чаши	13
Наполнение чаши	13
Программы: Рис (Reis) Цельнозерновой рис (Vollkorn) Низкоуглеводное приготовление (Low Carb).....	13
Программы: Рисовый пудинг (Milchreis) Суп (Suppe) Подогрев (Aufwärmen)	14
Преждевременная остановка выполнения программ или функция подогрева.....	15
Отключение прибора на длительное время.....	16
Чистка и уход	16
Проблемы и способы их решения	17
Таблица приготовления	18

Для Вашей безопасности



ОСТОРОЖНО: Внимательно прочитайте все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

Важные советы по безопасности:

- Данный прибор не должен использоваться детьми. Держите прибор и кабель питания вдали от детей.
- Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Данный прибор не пригоден для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Перед каждым использованием, проверяйте надежность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.
- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений.

Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.

- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.

Советы по безопасности при использовании прибора



Внимание: Опасность травмы/ожогов/ошпаривания!

- Поверхности прибора, крышки, внутренняя крышка, чаша для приготовления, вставка для приготовления риса/варки на пару и другие аксессуары нагреваются во время использования!
- Горячие поверхности, а также содержимое чаши остаются горячими даже после выключения прибора!
- Будьте осторожны при работе с горячими жидкостями и пищей!
- При открывании крышки возможен выход горячего пара!
- Следите за тем, чтобы отверстия регулятора пара всегда были чистыми и не были заблокированы!
- Никогда не наклоняйтесь над прибором во время работы или в то время, пока прибор еще горячий!

Используйте прибор с осторожностью:

- Всегда держите данное руководство под рукой во время использования прибора!
- Используйте прибор только в том случае, если он правильно собран (регулятор пара и внутренняя крышка с уплотнительным кольцом)!
- Рекомендуем Вам использовать прихватки для защиты рук при извлечении чаши, вставки для приготовления риса/варки на пару и горячих блюд, а также при перемешивании продуктов в чаше.
- При использовании прибора всегда соблюдайте указанные минимальное и максимальное количество наполнения чаши!
- Не включайте прибор без чаши и не прикасайтесь к нему мокрыми руками!
- Используйте только оригинальные запасные части!
- Жир и масло при перегреве могут воспламениться. Поэтому пищу, содержащую жиры и масла, следует готовить в приборе только под присмотром!
- При установке прибора соблюдайте следующие правила:
 - Установите прибор на ровной устойчивой поверхности (важно, чтобы на поверхности не было лакового покрытия, скатертей и т.п.), не используйте его вблизи источников тепла (духовки, газовые горелки и т. д.), а также во взрывоопасных средах, где присутствуют легковоспламеняющиеся жидкости или газы!
 - Следите за тем, чтобы вокруг прибора было соблюдено минимальное безопасное расстояние не менее 10 см со всех сторон прибора и 60 см над прибором. Это необходимо для того, чтобы избежать повреждений вследствие выходящего из прибора тепла и пара, а также для того, чтобы обеспечить свободное рабочее пространство вокруг прибора. Убедитесь, что над прибором нет мебели, чувствительной к теплу или влаге. Убедитесь, что пар легко выходит из прибора!
- Никогда не погружайте прибор в нагретые печи.
- Перед чисткой или перемещением прибор и его аксессуары должны полностью остыть!

- Не используйте и не храните прибор на улице либо во влажных помещениях!
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для мытья и чистки!
- Всегда отключайте прибор от розетки, когда он находится без присмотра, а также перед очисткой!
- Храните прибор и его аксессуары вне досягаемости детей!
- Для безопасного отключения вынимайте вилку из розетки после каждого использования!

Введение



Мы очень рады, что Ваш выбор пал на эту отличную рисоварку. Мы благодарим Вас за доверие. Простота в использовании и разнообразие функций, безусловно, впечатлят Вас. Для того, чтобы Вы могли использовать данный прибор в течение длительного времени, внимательно прочитайте и соблюдайте настоящие инструкции. Храните данное руководство в надежном месте. В случае передачи прибора третьим лицам также передайте с ним настоящее руководство. Большое спасибо.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, таких, как, например:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и небольших коммерческих организациях;
- в фермерских хозяйствах;
- для гостей в отелях, мотелях и аналогичных организациях.

Данный прибор не предназначен для иного использования, а модификации прибора несут риск несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора.

Прибор предназначен для нагрева, разогрева и приготовления пищи. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Напряжение сети должно соответствовать данным на заводской табличке прибора.

Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность:	500 Вт
Мин. объем:	0.2 л
Макс. объем:	1.5 л
Класс защиты:	I

Комплект поставки

Сразу после получения и распаковки проверьте комплектность поставки на количественное и качественное соответствие (см. Описание прибора на стр. 2).

Упаковочные материалы

Не выбрасывайте упаковочный материал с обычными бытовыми отходами, а утилизируйте его правильно. Доставьте бумагу, картон и упаковку из гофрированного картона в специальные приемные пункты.

Пластиковые упаковочные материалы и пленку следует утилизировать в предназначенные для этого контейнеры.



Пример маркировки пластика:

PE обозначает полиэтилен, код для PE-HD – 02, для PE-LD – 04, PP для полипропилена, PS для полистирола, CPE для хлорированного полиэтилена.

Информация по утилизации и переработке



В соответствии с Директивой об утилизации электрического и электронного оборудования данный прибор в конце срока его службы запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, доставьте его в соответствующие лицензированные пункты сбора (например, на перерабатывающий завод), занимающиеся утилизацией электрического и электронного оборудования. Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор

Особенности

Сенсорные кнопки

Прибор оснащен сенсорными кнопками Touch Control, которые просты и удобны в использовании. Активируйте нужную Вам функцию, нажав соответствующую кнопку. Нажатие сенсорных кнопок ВКЛ/ВЫКЛ (ON/STANDBY) или СТАРТ/ОТМЕНА (START/CANCEL) всегда подтверждается звуковым сигналом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда содержите панель управления в чистоте и сухости. Не прикасайтесь к ней мокрыми пальцами и не используйте ее в качестве подставки для хранения, поскольку это может привести к ее неисправности.

Многоступенчатый процесс приготовления (программы для приготовления риса)

Прибор автоматически контролирует процесс варки и приготовления. По достижении оптимальной температуры энергосбережение регулируется автоматически - Вам не нужно регулировать его вручную, как при приготовлении пищи в кастрюле на обычной плите.

Регулятор пара

Прибор снабжен съемным регулятором пара, расположенным на корпусе с внешней стороны. Он предотвращает образование избыточного давления внутри прибора во время варки и приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ: Обратите внимание, что во время варки на пару и приготовления пищи из прибора может выходить горячий пар.

Функция подогрева

По окончании работы выбранной программы прибор автоматически переключается в режим подогрева на 60 минут. Мигающий индикатор времени обозначает, что режим подогрева активирован.

Антипригарное покрытие чаши

Внутренняя и внешняя поверхности чаши покрыты высококачественным антипригарным покрытием. Оно легко поддается очистке и предотвращает прилипание пищи к поверхности. **Не** рекомендуется мыть чашу прибора в посудомоечной машине.



ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте металлические кухонные приборы, поскольку это может повредить антипригарное покрытие. Не царапайте и не режьте поверхность чаши. Гарантия не распространяется на поцарапанное защитное покрытие.

Соотношение риса и воды при приготовлении

Для программ **РИС** и **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ РИС** мы рекомендуем пропорцию 1 к 2.

Например: 100 грамм риса – 200 мл воды.

250 грамм риса – 500 мл воды.

400 г рамм риса – 800 мл воды

Для программы **НИЗКОУГЛЕВОДНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** мы рекомендуем пропорцию 1 к 4.

Например: 100 грамм риса – 400 мл воды.

150 грамм риса – 600 мл воды.


200 грамм риса – 800 мл воды.

ПРИМЕЧАНИЕ: Предлагаемые пропорции носят справочный характер. В зависимости от сорта риса и Вашего вкуса соотношение риса и воды можно регулировать индивидуально. Чем больше будет использоваться воды, тем сильнее набухнет рис, а процесс приготовления продлится немного дольше. С другой стороны, меньшее количество воды сделает рис более твердым и несколько сократит процесс приготовления. При использовании сорта риса, который сильно набухает (например, Садри) следует использовать за 1 раз не более 300 г риса. Просто пробуйте и экспериментируйте, следуя при этом инструкциям по приготовлению и советам производителя риса.

Выбор программ

В приборе предустановлено 6 автоматических программ приготовления. Выбрать и настроить их Вы можете с помощью сенсоров Touch Control на панели управления. Выбранная программа будет отображена на дисплее.

Программа	Описание
Рис (полированный) (Reis)	Бережная варка и приготовление риса (макс. 400 г) при многоступенчатом процессе приготовления. <ul style="list-style-type: none">• Продолжительность программы: около 40 минут, регулируется автоматически, в зависимости от количества риса.
Цельнозерновой рис (Vollkorn)	Бережная варка и приготовление риса (макс. 400 г) при многоступенчатом процессе приготовления. <ul style="list-style-type: none">• Продолжительность программы: около 50 минут, регулируется автоматически, в зависимости от количества риса.
Низкоуглеводное приготовление (Low Carb)	Инновационная процедура варки и приготовления риса (макс. 200 г) для уменьшения содержания углеводов в рисе. Засыпаем рис во вставку из нержавеющей стали для приготовления риса/варки на пару, осторожно варим и готовим на пару на водяной бане с использованием многоступенчатого процесса приготовления. Во время подобного приготовления происходит частичное извлечение углеводов из риса. Высвободившиеся углеводы накапливаются в воде под вставкой или в крышке над вставкой. <ul style="list-style-type: none">• Продолжительность программы: около 50 минут, регулируется автоматически, в зависимости от количества риса. Для низкоуглеводного приготовления риса используйте прилагаемую вставку для приготовления риса/варки на пару.

	 <p>Поместите вставку в чашу, уложите в нее рис и залейте воду. Рис должен быть полностью покрыт водой. После этого установите крышку вставки и закройте крышку корпуса.</p>
<p>Рисовый пудинг (Milchreis)</p>	<p>Программа для приготовления рисового пудинга.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продолжительность программы: около 1 часа. Время работы можно установить с шагом 5 минут. Минимальная продолжительность работы программы - 5 минут; максимальная - 2 часа.
<p>Суп (Suppe) (на пару)</p>	<p>Программа для приготовления супа. Данную программу также можно использовать для приготовления овощей во вставке для приготовления риса/варки на пару</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продолжительность программы: по умолчанию 20 минут. Время работы можно установить с шагом 5 минут. Минимальная продолжительность программы - 5 минут; максимальная - 2 часа.
<p>Подогрев (Aufwärmen)</p>	<p>Программа для разогрева пищи. Пища нагревается примерно до температуры в 75°C. Данная температура фиксирована, ее нельзя изменить.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продолжительность программы: по умолчанию 25 минут. Время работы можно установить с шагом 5 минут. Минимальная продолжительность программы - 5 минут; максимальная - 2 часа.

Перед первым использованием

Удалите с прибора и его аксессуаров все защитные пленки, рекламные и упаковочные материалы. Очистите прибор и все съемные аксессуары в соответствии с инструкциями по очистке, приведенными в настоящем руководстве.

Поместите чашу (наполненную 1/2 литра воды) и вставку для приготовления риса/варки на пару с крышкой в прибор и запустите программу Суп (Suppe) на стандартное время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого включения прибора от него может пойти легкий дым и Вы можете почувствовать слабый запах. Это нормально и скоро пройдет. Убедитесь, что в это время комната хорошо проветривается.

После того, как прибор остынет, протрите нагревательный элемент и внутреннюю часть базового блока влажной тканью. Дайте прибору полностью высохнуть. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к разделу Чистка и обслуживание настоящего руководства.



Внимание: Опасность травмы/ожогов/ошпаривания!

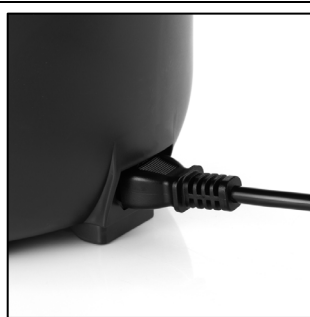
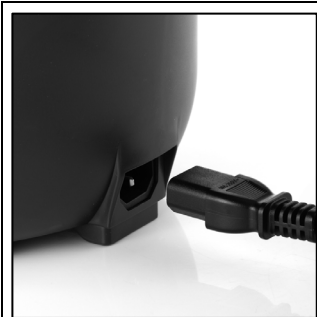


- Поверхности прибора, крышки, внутренняя крышка, чаша, вставка для приготовления риса/варки на пару и другие аксессуары нагреваются во время работы!
- Горячие поверхности, а также содержимое чаши остаются горячими еще какое-то время даже после выключения прибора!
- Будьте осторожны при работе с горячими продуктами и жидкостями!
- При открывании крышки прибора возможен выход горячей воды либо горячего пара!
- Следите за тем, чтобы отверстия регулятора пара всегда были свободны от загрязнений и не были заблокированы. Убедитесь, что горячий пар легко выходит из прибора!
- Никогда не наклоняйтесь над прибором во время его работы либо когда прибор горячий после выключения!

Аксессуары

- Обратите внимание, что чаша и уплотнительное кольцо могут впитывать запах готовящихся блюд.
- При необходимости Вы сможете приобрести дополнительную чашу или сменное уплотнительное кольцо у Вашего дилера или в сервисном центре.



Подключение кабеля к прибору



- Вставьте кабель в разъем на корпусе прибора. Обратите внимание то, чтобы кабель был установлен правильно и плотно.

ВНИМАНИЕ: Если кабель питания слишком ослаблен, это может привести к повреждению кабеля и вилки!


Подключение прибора к розетке

	<ul style="list-style-type: none">• Подключите кабель питания прибора к правильно установленной розетке. → Подключение прибора к сети подтверждается звуковым сигналом.• Будет выполнена кратковременная проверка электроники прибора. → На дисплее примерно на секунду замигают все световые индикаторы.• По окончании проверки электроники прибор перейдет в режим ожидания. → На дисплее отобразится значок: 
---	---

Установка чаши


		<ul style="list-style-type: none">• Поместите чашу на нагревательный элемент внутри прибора. Убедитесь, что чаша правильно установлена на поверхность нагревательного элемента. При необходимости поверните чашу для правильной установки. ПРИМЕЧАНИЕ: Пустая чаша может немного выступать за край прибора - это нормально.
---	---	--

Наполнение чаши


	<ul style="list-style-type: none">• Наполните чашу продуктами, которые Вы собираетесь готовить. При заполнении чаши обращайте внимание на минимальный и максимальный уровни наполнения.• Закройте прибор. Убедитесь, что крышка корпуса встала на место правильно.
--	---

Программы: Рис (Reis) | Цельнозерновой рис (Vollkorn) | Низкоуглеводное приготовление (Low Carb)



Включение прибора

	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите на сенсор ВКЛ/ОЖИДАНИЕ (ON/STANDBY). → Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом. → На дисплее замигает слово РИС (Reis). → На дисплее также постоянно отображается таймер с предварительно установленным временем работы программы. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор автоматически переключится в режим ожидания, если в течение 3 минут после включения не будет выполнено никаких действий.</p>
---	---

Выбор программы


	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите на сенсор выбора программы для переключения между программами. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор автоматически переключится в режим ожидания, если в течение 3 минут после включения не будет выполнено никаких действий.</p>
---	--

Начало выполнения программы/Функция подогрева (Aufwärmen)


	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите на сенсор СТАРТ/ОТМЕНА (START/CANCEL) для того, чтобы запустить выбранную программу.<ul style="list-style-type: none">➔ Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом.➔ На дисплее постоянно будет гореть значок выбранной программы.• Прибор начнет процесс приготовления.<ul style="list-style-type: none">➔ На дисплее будут поочередно загораться следующие значки: • Через несколько минут индикация на дисплее изменится и покажет время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы.<ul style="list-style-type: none">➔ На дисплее отображается время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы.➔ Двоеточие в индикации времени будет мигать. Это означает активность выбранной программы.• По окончании выполнения программы прибор издаст 3 звуковых сигнала.• Функция подогрева будет запущена автоматически на 60 минут по окончании выполнения программы.<ul style="list-style-type: none">➔ На дисплее нарастающим итогом мигает время работы функции подогрева.
---	--

Программы: Рисовый пудинг (Milchreis) | Суп (Suppe) | Подогрев (Aufwärmen)

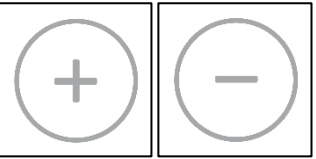
Включение прибора

	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите на сенсор ВКЛ/ОЖИДАНИЕ (ON/STANDBY).<ul style="list-style-type: none">➔ Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом.➔ На дисплее замигает слово РИС (Reis).➔ На дисплее также постоянно отображается таймер с предварительно установленным временем работы программы. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор автоматически переключится в режим ожидания, если в течение 3 минут после включения не будет выполнено никаких действий.</p>
---	--

Выбор программы

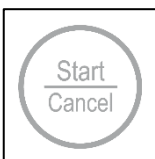
	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите на сенсор выбора программы для переключения между программами. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор автоматически переключится в режим ожидания, если в течение 3 минут после включения не будет выполнено никаких действий.</p>
---	--

Изменение значений времени

	<ul style="list-style-type: none">• Нажимайте на сенсор “+” для увеличения значения времени до 2 часов с шагом в 5 минут.• Нажимайте на сенсор “-” для уменьшения значения времени до 5 минут с шагом в 5 минут. <p>СОВЕТ: Постоянно прикасаясь к сенсорам Touch Control можно выполнить настройку быстрее.</p>
---	---

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор автоматически переключится в режим ожидания, если в течение 3 минут после включения не будет выполнено никаких действий.

Начало выполнения программы/Функция подогрева (Aufwärmen)



- Нажмите на сенсор СТАРТ/ОТМЕНА (START/CANCEL) для того, чтобы запустить выбранную программу.
 - ➔ Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом.
 - ➔ На дисплее постоянно будет гореть значок выбранной программы.
- Прибор начнет процесс приготовления.
 - ➔ На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания выполнения программы.
 - ➔ Двоеточие в индикации времени будет мигать. Это означает активность выбранной программы.
- По окончании выполнения программы прибор издаст 3 звуковых сигнала.
- Функция подогрева будет запущена автоматически на 60 минут по окончании выполнения программы.
 - ➔ На дисплее нарастающим итогом мигает время работы функции подогрева.

Как достать блюдо из прибора



- Для открытия крышки нажмите кнопку фиксатора.
- Затем полностью откройте крышку, чтобы конденсированная влага могла безопасно собраться на уплотнительном кольце и в канале для конденсата.

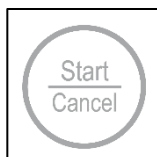


ВНИМАНИЕ: При открывании крышки прибора возможен выход горячего пара или горячей воды!



ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте металлические кухонные приборы, так как это может повредить антипригарное покрытие. Мы рекомендуем использовать термостойкие прихватки для защиты рук при снятии чаши или вставки для приготовления риса/варки на пару и горячих блюд, а также при перемешивании в чаше!

Преждевременная остановка выполнения программ или функция подогрева (Aufwärmen)



- Для того, чтобы прервать выполнение процесса приготовления риса/варки на пару либо поддержания тепла, прикоснитесь к сенсору СТАРТ/ОТМЕНА (START/CANCEL) или ВКЛ/ОЖИДАНИЕ (ON/STANDBY).
 - ➔ Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом.
 - ➔ На дисплее по умолчанию отображается время выполнения программы или соответственно «- -».

Отключение прибора на длительное время



- Для безопасного отключения прибора отключайте его от сети после каждого использования!

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой!



- Не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки и не мойте их под проточной водой!



- Всегда давайте прибору остыть перед чисткой!

ПРИМЕЧАНИЕ: Вставку для приготовления риса/варки на пару, крышку для приготовления риса/варки на пару и сервировочную ложку можно мыть в посудомоечной машине при низкой температуре на верхней решетке для посуды.

ВНИМАНИЕ: Никогда не помещайте внутреннюю крышку, уплотнительное кольцо и детали регулятора пара в посудомоечную машину!

- Очищайте прибор и его детали сразу после использования, чтобы остатки пищи не присохли к прибору.
- Очищайте внешний корпус прибора влажной тканью и тщательно просушивайте.
- Мойте чашу и все другие аксессуары прибора в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды. Для удаления сильных загрязнений используйте обычную щетку с мягкой щетиной.
- Очищайте внутреннюю крышку и уплотнительное кольцо в горячей воде с мягким моющим средством, после чего тщательно просушивайте. При необходимости снимайте уплотнительное кольцо. При сборке прибора после очистки убедитесь, что уплотнительное кольцо правильно установлено на внутренней крышке.
- Промывайте регулятор пара в горячей воде с мягким моющим средством, а затем тщательно вытирайте насухо.
- Перед сборкой прибора после очистки и повторным использованием все аксессуары должны быть полностью сухими.
- Не используйте абразивные чистящие средства и растворители.
- Никогда не очищайте прибор и его детали с использованием пароочистителя!
- Разборка и повторная сборка внутренней крышки для очистки:



- Снимите внутреннюю крышку с уплотнительным кольцом. Для этого возьмитесь за резиновый ниппель посередине внутренней крышки и снимите крышку. При необходимости снимите уплотнительное кольцо.
- При сборке прибора убедитесь, что уплотнительное кольцо правильно установлено на крышке (гибкая кромка уплотнительного кольца направлена вниз в сторону чаши).
- Установите внутреннюю крышку таким образом, чтобы маленькая стрелка указывала вниз на стопорный штифт крышки корпуса, и сильно нажмите.

• Разборка и повторная сборка регулятора пара для очистки:



- Снимите внутреннюю крышку с уплотнительным кольцом.
- Нажмите на регулятор пара с внутренней стороны крышки корпуса, чтобы высвободить его из крепления.
- Снимите регулятор пара с крепления.
- Поверните верхнюю часть регулятора пара против часовой стрелки, чтобы разблокировать фиксатор.
- Снимите верхнюю часть регулятора пара.
- Для повторной сборки поместите верхнюю часть регулятора пара с небольшим смещением на нижнюю часть.
- Поверните верхнюю часть регулятора пара по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее с нижней частью.
- Поместите собранный регулятор пара на верхнюю часть крышки корпуса и надавите на предусмотренное углубление.

Проблемы и способы их решения

В случае возникновения ошибки, обратитесь к представленной ниже таблице для самостоятельного решения проблемы. В случае, если самостоятельно решить проблему не представляется возможным, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Ошибка	Проблема и возможное решение
E 1 E 2 E 3 E 4	<p>Ошибка электроники</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Самостоятельное решение: Невозможно. Отключите прибор от сети и прекратите его использование. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта прибора. ○ Отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть. ○ Проверьте напряжение в сети и снова запустите прибор. В случае, если ошибка не исчезнет, в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта прибора.

Е 5	<p>Перегрев прибора, возможно, не соблюден необходимый минимум количества продуктов в приборе.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Отключите прибор от сети и дайте ему остыть. После остывания прибор пригоден для дальнейшего использования.
-----	--

Таблица приготовления (ориентировочные значения)

В связи с тем, что качество, текстура, размер и вкусовые качества продуктов различаются, предлагаемые настройки времени приготовления на пару являются рекомендованными. Просто попробуйте и проводите свои собственные эксперименты.

Для того, чтобы приготовить продукты на пару, поместите вставку для приготовления риса/варки на пару в чашу.

Овощ	Количество	Количество воды	Время приготовления	Примечание
Цветная капуста	250 грамм	200 мл	20-25 мин.	разделить на маленькие соцветия
Брокколи	200 грамм	200 мл	25-30 мин.	разделить на маленькие соцветия
Морковь	250 грамм	200 мл	20-25 мин.	нарезать на маленькие кусочки (ок. 2 см)
Овощная смесь	200 грамм	200 мл	20-25 мин.	нарезать на кусочки 1см*1см
Картофель	200 грамм	200 мл	30-35 мин.	очистить, нарезать на половинки или четвертинки
Цуккини	250 грамм	200 мл	15-20 мин.	Нарезать на четвертинки - кусочки примерно 5см

Рецепты

Данные ниже рецепты представлены в качестве рекомендации. Вы можете адаптировать их под свои вкусовые предпочтения. Просто дайте волю своему воображению и создавайте свои собственные блюда.

Ризотто с цуккини

Ингредиенты (на 2-3 порции):

200 г риса для ризотто
4 столовые ложки оливкового масла
1-2 небольших штуки лука-шалота, мелко нарезанных
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
1 небольшой цуккини, нарезанный кубиками
350 мл воды или овощного бульона
150 мл белого вина
соль, перец, мускатный орех по желанию
4 столовые ложки тертого сыра пармезан

Приготовление:

Подготовьте все ингредиенты.

В мерной чаше смешайте вино с водой или овощным бульоном.

Налейте оливковое масло, поместите в чашу чеснок и лук-шалот и закройте крышку.

Запустите прибор на программе Цельнозерновой рис (Vollkorn).

Дайте покипеть 5-6 минут.

Откройте крышку корпуса и добавьте взвешенный рис.

Тщательно перемешайте и снова закройте крышку.

Дайте рису стать прозрачным в течение 10 минут.

Затем откройте крышку и добавьте примерно 400 мл жидкости, приправьте по вкусу, перемешайте и снова закройте крышку.

Откройте крышку за 10 минут до истечения времени приготовления и добавьте цуккини и оставшуюся жидкость, если необходимо. Закройте крышку и готовьте блюдо до конца.

По завершении выполнения программы откройте крышку и добавьте пармезан.

При необходимости приправьте блюдо еще раз.

Если рис получился слишком твердым, просто закройте крышку и дайте ему вариться еще несколько минут.

СОВЕТ: Вместо цуккини можно использовать любые другие овощи.

Летнее рагу

Ингредиенты (на 2-3 порции):

500 г нарезанных кубиками овощей (кусочки 1x1 см):

- 1 небольшой цуккини, мелко нарезанный
- 1 маленький болгарский перец, мелко нарезанный
- 1 большая морковь, мелко нарезанная
- ½ нарезанного кольцами лука-порея
- 2 зеленых лука, нарезанных кольцами
- ¼ брокколи, разделенная на мелкие соцветия (всего не более 500 г овощей)
- 700 мл теплой воды
- 2 ст.л. приправы для супа
- соль, перец, мускатный орех по желанию
- 2 сардельки (Венские сосиски), тонко нарезанные

Приготовление:

Подготовьте все ингредиенты.

В мерной чашке смешайте воду с приправой для супа.

Выложите овощи и воду в чашу и закройте крышку.

Запустите прибор, используя программу Суп (Suppe), при необходимости измените настройку времени работы.

По окончании выполнения программы откройте крышку, добавьте нарезанные небольшими кусочками венские сосиски и оставьте готовиться еще 5 минут.

При необходимости приправьте блюдо еще раз.

СОВЕТ: Для приготовления данного блюда Вы можете использовать любые овощи. Например, морковь, лук-порей, сельдерей, картофель. Главное, чтобы общий объем овощей не превышал 500 грамм.

Рисовый пудинг

Ингредиенты (на 2-3 порции):

200 г риса (короткозерный или среднезерный, например, арборио)

800 мл молока или овощного напитка на ваш выбор

При необходимости немного сливок и масла (по желанию)

Приготовление:

Подготовьте все ингредиенты.

Залейте в чашу рис и молоко (или растительный напиток), перемешайте и закройте крышку.

Запустите прибор на программу Рисовый пудинг (Milchreis), при необходимости измените настройку времени работы.

Во время приготовления перемешайте блюдо 1 или 2 раза, мы рекомендуем примерно через 15 минут после запуска программы.

После завершения выполнения программы откройте крышку и перемешайте пудинг (при необходимости дополнительно добавьте сливки и/или масло). Дайте пудингу настояться около 10 минут при закрытой крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа риса, его количества и желаемой консистенции пудинга.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления больших порций пудинга (примерно 250 г риса, смешанного с 1 литром молока) рекомендуем перемешать блюдо примерно через 10 минут после начала выполнения программы и еще раз в середине программы.

Сервис и гарантия (действует только внутри Германии)

Дорогие покупатели,

К сожалению, около 95% всех жалоб связаны с ошибками в работе прибора и могут быть решены без каких-либо проблем, если Вы обратитесь в нашу службу поддержки по телефону или электронной почте. Поэтому мы просим Вас сперва связаться с нами, прежде чем возвращать прибор продавцу. Таким образом, мы поможем Вам быстрее решить проблему.

Компания ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH предоставляет потребителям гарантию качества на приборы, приобретенные в Германии, сроком на 2 года с даты покупки. Гарантийный срок не продлевается и не возобновляется при последующей перепродаже, ремонте или замене прибора.

Наши приборы производятся с максимальной тщательностью. Если Вы все же обнаружите дефект, обратитесь внимание на следующую процедуру:

1. **Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов по телефону 09851/5758 5732 или по электронной почте service@rommelsbacher.de и опишите обнаруженный дефект. Далее Вы получите инструкции, как продолжить работу с прибором.**
2. Если ошибок в работе нет, отправьте прибор вместе с чеком о покупке и письменным описанием ошибки на наш адрес, указанный ниже.

Если у Вас нет документа, подтверждающего покупку прибора, его ремонт будет выполнен за отдельную плату.

Без письменного описания ошибки нам придется выставить Вам счет за дополнительную работу по диагностике прибора.

При отправке прибора убедитесь, что оно надежно упаковано для транспортировки и что почтовые расходы оплачены.

Мы не несем ответственности за незастрахованные или поврежденные при транспортировке приборы.

ВНИМАНИЕ: Мы принципиально не принимаем грузовые отправления. Они не будут доставлены и будут возвращены Вам за определенную плату. В случае обоснованных гарантий мы покроем почтовые расходы и, по запросу, отправим вам этикетку на упаковке для бесплатного возврата.

По усмотрению компании ROMMELSBACHER гарантия ограничивается устранением дефектов или заменой прибора. Дальнейшие претензии исключены.

3. Гарантия истекает в случае коммерческого использования прибора, если дефект вызван неправильным использованием или жестоким обращением с прибором, применением силы, попытками несанкционированного ремонта и/или другим повреждением после покупки или повреждением в результате естественного износа.

Наша служба поддержки клиентов будет рада ответить на любые Ваши вопросы о приборе, а также аксессуарах и запасных частях.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Тел. 09851/57 58 0
Факс 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Веб-сайт: www.rommelsbacher.de