

# 18in1 Multifunktionskocher

## Bedienungsanleitung



# Inhaltsverzeichnis

<b>Ihr neuer 18in1 Multifunktionskocher</b> .....	<b>3</b>
Lieferumfang.....	3
<b>Wichtige Hinweise zu Beginn</b> .....	<b>4</b>
Sicherheitshinweise.....	4
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	6
Konformitätserklärung.....	6
<b>Produktdetails</b> .....	<b>7</b>
<b>Vor der Inbetriebnahme</b> .....	<b>8</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>9</b>
Bedienfeld.....	9
Kochtabelle.....	10
Grundlagen.....	11
Beispiel: Reis kochen.....	11
Beispiel: Dampfgaren.....	12
Joghurt zubereiten.....	12
Kochzeit anpassen.....	13
Zeitversetztes Kochen.....	13
Warmhalten.....	13
Vorgang abbrechen.....	13
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>14</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>15</b>

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

# Ihr neuer 18in1 Multifunktionskocher

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses 18in1 Multifunktionskochers. Er ersetzt problemlos elektrischen Herd, Fritteuse, Joghurtbereiter, Dampfgarer und Backofen. Die Bedienung ist sehr einfach – 18 Programme erleichtern Ihnen die Zubereitung von leckeren und gesunden Gerichten.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen 18in1 Multifunktionskocher optimal einsetzen können.

## **Lieferumfang**

- 18in1 Multifunktionskocher
- Netzkabel
- Messbecher
- Reislöffel
- Dampfeinsatz
- Bedienungsanleitung

# Wichtige Hinweise zu Beginn

## Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel, der Stecker, der innere Behälter oder der Dichtungsring sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung der Stromversorgung mit der des Multifunktionskochers übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Stromversorgung an und drücken Sie die Bedientasten nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Setzen Sie immer den inneren Behälter ein, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen und es einschalten.

- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen der Speisen zu vermeiden.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebes.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände auf den Deckel und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Substanzen.
- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht, wenn er verformt ist.
- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht auf anderen Wärmequellen oder über offenem Feuer.
- Belassen Sie den Reislöffel während des Kochvorgangs nicht im inneren Behälter.
- Öffnen Sie den Deckel nicht unmittelbar nach Ende des Kochvorgangs, sondern warten Sie einige Zeit, bis der Dampf vollständig aus dem Gerät ausgeströmt ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- Überprüfen Sie das Dampfventil im Deckel regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Blockaden.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Garens nicht die Innenseite des Deckels berühren.
- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Achten Sie darauf, dass das Heizelement, der Temperatursensor und die Außenseite des inneren Behälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Legen Sie keine Metallobjekte oder andere Gegenstände in das Gerät, das Dampfventil oder den Druckregler.
- Kochen Sie im Gerät keine klebrigen Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel, die stark übersprudeln wie Curry oder Graupensuppe.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!** Es wird empfohlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen möchten.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Kochvorgang vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen.
- Wenn Ihnen ein Herzschrittmacher oder ein anderes medizinisches Gerät implantiert wurde, ziehen Sie Ihren Arzt vor der Verwendung dieses Produktes zu Rate.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

## Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



## Konformitätserklärung

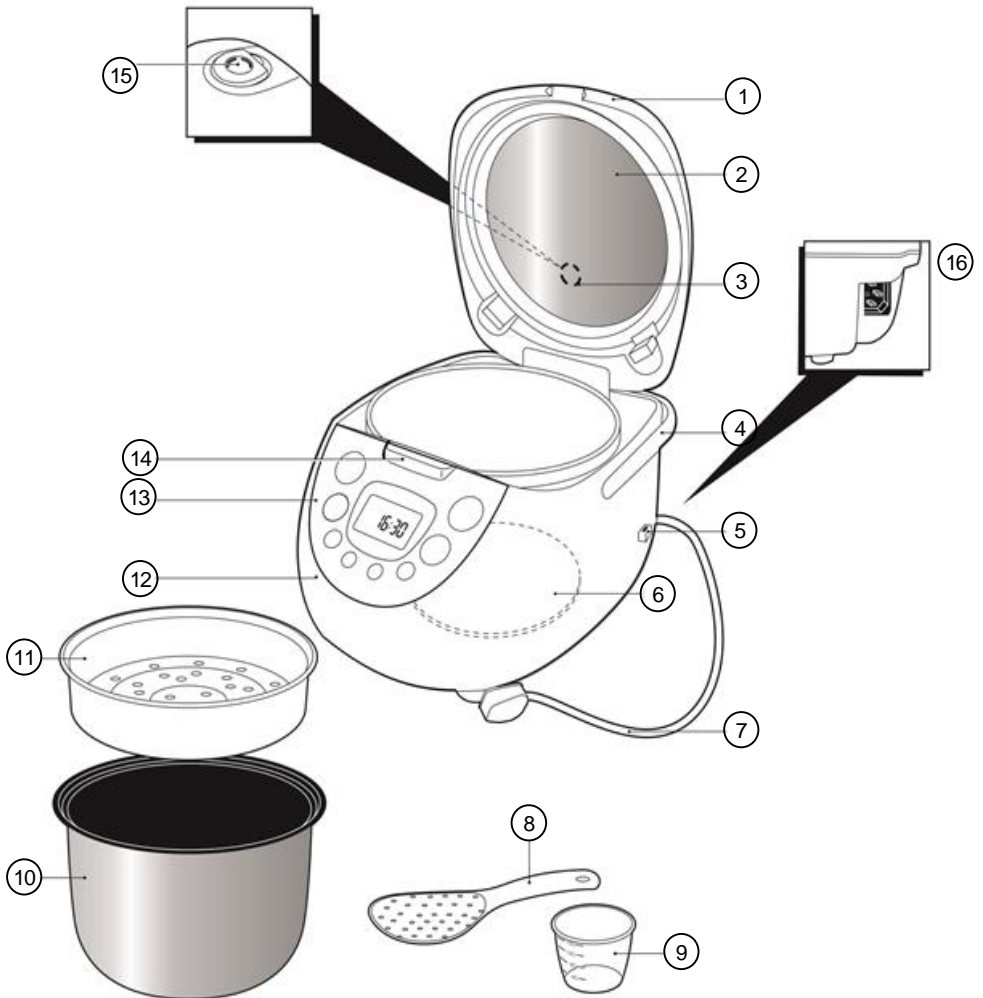
Hiermit erklärt PEARL GmbH, dass sich das Produkt NC-3820 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit-Richtlinie 2001/95/EG, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS Richtlinie 2011/65/EU befindet.

*Kurtasz, A.*

Leiter Qualitätswesen  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
18.03.2015

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support).  
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3820 ein.

# Produktdetails



1. Deckel
2. abnehmbarer Innendeckel
3. Dampfventil
4. Tragegriff
5. Löffelhalterung
6. Heizelement
7. Netzkabel
8. Reislöffel
9. Messbecher
10. innerer Behälter
11. Dampfeinsatz
12. Gehäuse
13. Bedienfeld
14. Entriegelungstaste
15. abnehmbare Dampfentlüftung
16. Netzteilanschluss

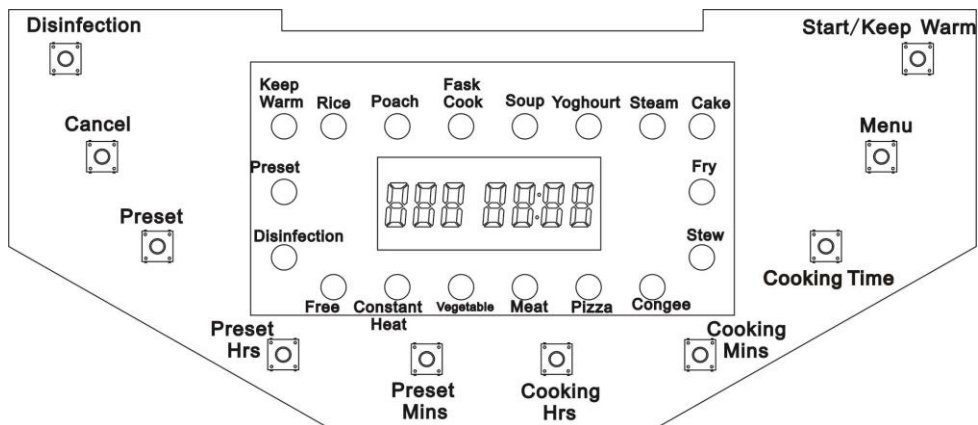
## Vor der Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile des Multifunktionskochers mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel, da diese unter Umständen mit Produktionsrückständen behaftet sein können (siehe **Reinigung und Pflege**).
3. Stellen Sie sicher, dass der innere Deckel korrekt befestigt ist und alle benötigten Zubehörteile richtig eingesetzt sind.
4. Stecken Sie das Netzkabel in den Netzteil-Anschluss und den Netzstecker in eine abgesicherte Steckdose.
5. Das erste Mal sollten Sie den Multifunktionskocher ohne Nahrungsmittel in Betrieb nehmen, da es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen könnte.
6. Heizen Sie den Multifunktionskocher etwa 15 Minuten ohne Inhalt auf. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.



# Verwendung

## Bedienfeld



Bedientasten	
Start/Warmhalten	Kochvorgang beginnen/Warmhalten
Menü	Einzelne Programme aufrufen
Kochzeit	Kochzeit einstellen
Kochen Minuten	Kochzeit Minuten einstellen
Kochen Stunden	Kochzeit Stunden einstellen
Voreinstellung	Zeitverzögerung einstellen
Voreinstellung Minuten	Zeitverzögerung Minuten einstellen
Voreinstellung Stunden	Zeitverzögerung Stunden einstellen
Abbrechen	Vorgang/Menü abbrechen
Entkeimung	Gerät entkeimen



### HINWEIS:

Die Kochzeit können Sie von 0 Minuten bis zu 10 Stunden und 55 Minuten einstellen.

Die Zeitverzögerung können Sie von 0 Minuten bis zu 23 Stunden 55 Minuten einstellen.

Programme	
Reis	Rice
Pochieren	Poach
Schnellgaren	Fast Cook
Suppe	Soup
Joghurt	Yoghourt
Dämpfen/Dünsten	Steam
Kuchen	Cake
Frittieren/Barbecue	Fry
Eintopf/Schmoren	Stew
Congee	Congee
Pizza	Pizza
Entkeimung	Disinfection
Fleisch	Meat
Gemüse	Vegetable
Konstante Hitze	Constant Heat
Manuell	Free
Warmhalten	Keep Warm

## Kochtabelle

Programm	Temperatur (°C)	Kochzeit	einstellbare Zeit (Min.-Std.)	Zeitverzögerung (Min.-Std.)
Rice	105	45 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Poach	110	40 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Fast Cook	140	35 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Soup	110	1 Std	00:00-10:55	00:00-23:55
Yoghourt	40	8 Std	00:00-10:55	00:00-23:55
Steam	100	1 Std	00:00-10:55	00:00-23:55
Cake	140	40 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Fry	145	30 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Stew	125	2 Std	00:00-10:55	00:00-23:55
Congee	95	1 Std	00:00-10:55	00:00-23:55
Pizza	150	50 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Disinfection	155	15 Min	00:00-10:55	
Meat	130	45 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Vegetable	105	20 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Constant Heat	105	2 Std 30 Min	00:00-10:55	00:00-23:55
Free	120		00:00-10:55	00:00-23:55
Keep Warm	65			

## Grundlagen

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste und öffnen Sie den Deckel.
2. Geben Sie die Speisen mit einer entsprechenden Menge Flüssigkeit direkt in den inneren Behälter, beachten Sie dabei die Skala im inneren Behälter.
3. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass er einrastet.
4. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Netzteilanschluss des Multifunktionskochers und einer Steckdose.
5. Wählen Sie dann das entsprechende Programm durch Drücken der **Menü**-Taste aus.
6. Passen Sie gegebenenfalls die Kochzeit an (siehe unter **Kochzeit anpassen**) oder stellen Sie, wenn gewünscht, eine Zeitverzögerung ein (siehe unter **Zeitversetztes Kochen**).



### HINWEIS:

*Die Kochzeit kann je nach Menge und Art der Speise stark variieren. Passen Sie die Kochzeit entsprechend an.*

7. Nachdem der Kochvorgang beendet ist, wechselt der Multifunktionskocher in den Warmhalte-Modus, im Display erscheint „bb“. Wenn Sie die Warmhalte-Funktion nicht nutzen möchten, drücken Sie die **Abbrechen**-Taste, um den Warmhalte-Vorgang abzubrechen.
8. Lassen Sie nach dem Ende des Kochvorgangs den Dampf vollständig aus dem Gerätinneren ausströmen, bevor Sie die Entriegelungstaste drücken und den Deckel öffnen.



### ACHTUNG!

**Verbrennungsgefahr! Wenn Sie den Deckel nach einem Kochvorgang öffnen, kann heißer Dampf austreten.**



### ACHTUNG!

**Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, damit Sie sich nicht durch die Hitze oder den heißen Dampf verbrennen oder verbrühen. Verletzungsgefahr!**

## Beispiel: Reis kochen

1. Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit dem Messbecher ab. Ein Messbecher ungekochter Reis ergibt zwei Portionen gekochter Reis. Überfüllen Sie den inneren Behälter nicht: 1 Messbecher Reis entspricht ca. 180 ml (ca. 160 g); die maximale Menge Reis für 4 l beträgt 8 Messbecher, für 5 l beträgt sie 10 Messbecher.
2. Waschen Sie den Reis gegebenenfalls – am besten in einem anderen Gefäß als dem inneren Behälter.

3. Geben Sie den Reis in den inneren Behälter.
4. Geben Sie die entsprechende Menge Wasser in den inneren Behälter zum Reis dazu. Die für die jeweilige Menge Reis benötigte Menge Wasser lesen Sie auf der Skala im inneren Behälter ab. Glätten Sie anschließend die Reisoberfläche.
5. Setzen Sie den inneren Behälter in den Multifunktionskocher ein. Achten Sie darauf, dass der innere Behälter sicher auf der Heizplatte steht.
6. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie den Multifunktionskocher mit der Stromversorgung.
7. Drücken Sie die **Menü**-Taste so oft, bis das Programm **Reis** ausgewählt ist. Die entsprechende Kontrollanzeige geht an.
8. Drücken sie die **Start/Warmhalten**-Taste, um den Kochvorgang zu beginnen. Die Kochzeit wird im Display angezeigt und heruntergezählt.
9. Nachdem der Kochvorgang beendet ist, wechselt der Multifunktionskocher in den Warmhalte-Modus, im Display erscheint „bb“. Wenn Sie die Warmhalte-Funktion nicht nutzen möchten, drücken Sie die **Abbrechen**-Taste, um den Warmhalte-Vorgang abzubrechen.

## Beispiel: Dampfgaren

1. Geben Sie Wasser in den inneren Behälter.
2. Geben Sie die Speisen, die Sie garen möchten, in den Dampfeinsatz.
3. Hängen Sie den Dampfeinsatz in den inneren Behälter.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Wählen Sie dann das Programm **Dämpfen/Dünsten** durch mehrfaches Drücken der **Menü**-Taste.
6. Drücken Sie die **Start/Warmhalten**-Taste, um den Kochvorgang zu beginnen.
7. Entnehmen Sie die Speisen nach Ablauf der Garzeit.



### HINWEIS:

*Sie können mit dem Dampfeinsatz auch kombiniert garen, indem Sie beispielsweise Fleisch mit etwas Flüssigkeit im inneren Behälter garen und Gemüse im Dampfeinsatz darüber hängen.*

## Joghurt zubereiten

Beachten Sie hierbei, dass der Starterjoghurt nicht wärmebehandelt ist und einen ähnlichen Fettgehalt wie die verwendete H-Milch hat.

Frische Milch müssen Sie vor der Joghurtbereitung abkochen und auf 30°C abkühlen lassen, bevor Sie den Starterjoghurt zugeben.

## Kochzeit anpassen

Wenn Sie die Kochzeit anpassen möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die **Menü**-Taste, um ein Programm auszuwählen.
2. Drücken Sie dann die **Kochzeit**-Taste, um in den Modus „Kochzeit“ zu wechseln. Die Kochzeit wird im Display angezeigt.
3. Passen Sie die Kochzeit durch Drücken der Tasten **Kochen Stunden** und/oder **Kochen Minuten** an.
4. Drücken Sie die **Start/Warmhalten**-Taste, um den Kochvorgang zu beginnen.

## Zeitversetztes Kochen

Um den Kochvorgang zeitversetzt zu beginnen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die **Menü**-Taste, um ein Programm auszuwählen.
2. Drücken Sie dann die **Voreinstellung**-Taste, um in den Modus „Zeitverzögerung“ zu wechseln. Das Display zeigt „00:00“ an.
3. Stellen Sie die Zeitverzögerung durch Drücken der Tasten **Voreinstellung Stunden** und **Voreinstellung Minuten** ein. Die Zeitverzögerung wird im Display angezeigt, z.B. „02:30“ für eine Zeitverzögerung von 2 Stunden und 30 Minuten.
4. Drücken Sie die **Start/Warmhalten**-Taste, um den Kochvorgang zu beginnen. Die Kontrollanzeige Voreinstellung blinkt.



### HINWEIS:

*Wenn Sie die Kochzeit anpassen und gleichzeitig zeitversetztes Kochen einstellen möchten, passen Sie zunächst die Kochzeit wie oben beschrieben an und stellen Sie dann die Zeitverzögerung ein.*

## Warmhalten

Nach Beenden des Kochvorgangs wechseln alle Programme automatisch in den Warmhalte-Modus.

Wird kein Kochvorgang ausgeführt, aktivieren Sie die Warmhalte-Funktion durch Drücken der **Start/Warmhalten**-Taste.

Die Kontrollanzeige „Warmhalten“ leuchtet und im Display wird „bb“ angezeigt.

## Vorgang abbrechen

Drücken Sie die **Abbrechen**-Taste, um einen Vorgang abzubrechen.

## Reinigung und Pflege

- Verwenden Sie zur Reinigung des Multifunktionskochers keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gehäuse können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, auf das Sie ein wenig Spülmittel geben, abwischen.
- Die Dampfentlüftung können Sie durch Ziehen vom Deckel des Multifunktionskochers abnehmen. Die Einzelteile trennen Sie mit einer Drehung voneinander. Sie können diese anschließend in warmem Wasser, in das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben, reinigen.
- Reinigen Sie den antihaftbeschichteten inneren Behälter, den Innendeckel, den Dampfeinsatz, sowie den Reislöffel und den Messbecher von Hand in warmem Wasser, in das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben; die einzelnen Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Benutzen Sie keine kratzenden Bürsten oder Stahlschwämme für die Reinigung des inneren Behälters, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Um hartnäckige Verschmutzungen im Geräteinneren aufzuweichen, geben Sie etwas Wasser in den inneren Behälter (maximal 1 cm hoch) und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang bei ca. 65°C laufen. Lassen Sie den Multifunktionskocher abkühlen und entfernen Sie die aufgeweichten Verschmutzungen.

## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Die Kontrollanzeige geht nicht an. Die Heizplatte funktioniert nicht.	1. Das Netzkabel ist nicht korrekt angeschlossen. 2. Die Leiterplatte ist defekt.	1. Überprüfen Sie die Verbindung des Netzkabels. 2. Wenden Sie sich an den Verkäufer.
Die Kontrollanzeige geht nicht an. Die Heizplatte funktioniert.	Die Leiterplatte ist defekt.	Wenden Sie sich an den Verkäufer.
Die Kontrollanzeige geht an. Die Heizplatte funktioniert nicht.	1. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion. 2. Die Sicherung ist defekt. 3. Die Leiterplatte ist nicht korrekt angeschlossen.	Wenden Sie sich an den Verkäufer.
Die Speisen brennen an oder das Gerät schaltet sich nicht automatisch in den Warmhalte-Modus.	1. Die Leiterplatte ist defekt. 2. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion.	Wenden Sie sich an den Verkäufer.
Die Speisen kochen während des Kochvorgangs über.	1. Die Leiterplatte ist defekt. 2. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion.	Wenden Sie sich an den Verkäufer.
Die Speisen sind nicht gar.	1. Es wurde nicht ausreichend Wasser hinzugefügt. 2. Die Leiterplatte ist defekt. 3. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion.	1. Füllen Sie ausreichend Wasser in den inneren Behälter. Beachten Sie hierzu die Skala im inneren Behälter. 2. und 3. Wenden Sie sich an den Verkäufer.

Kundenservice: 07631 / 360 - 350

Importiert von:

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 – 18.03.2015 – Ex: JaW/FrG