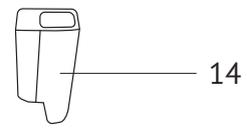
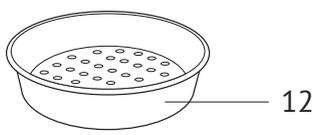
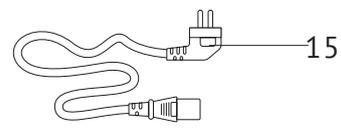
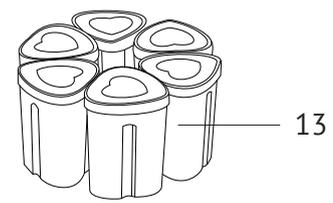
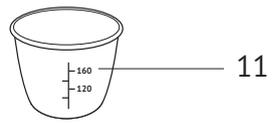
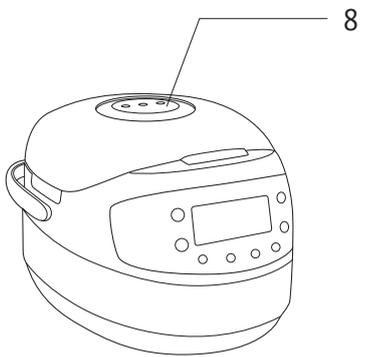
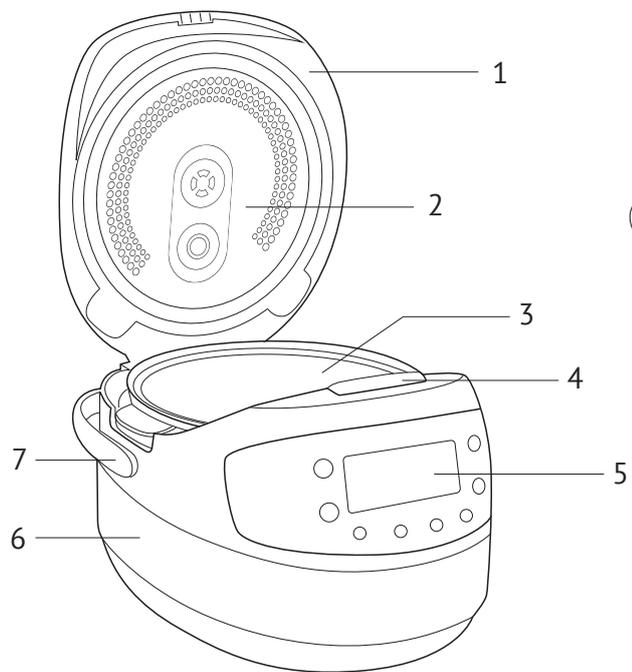
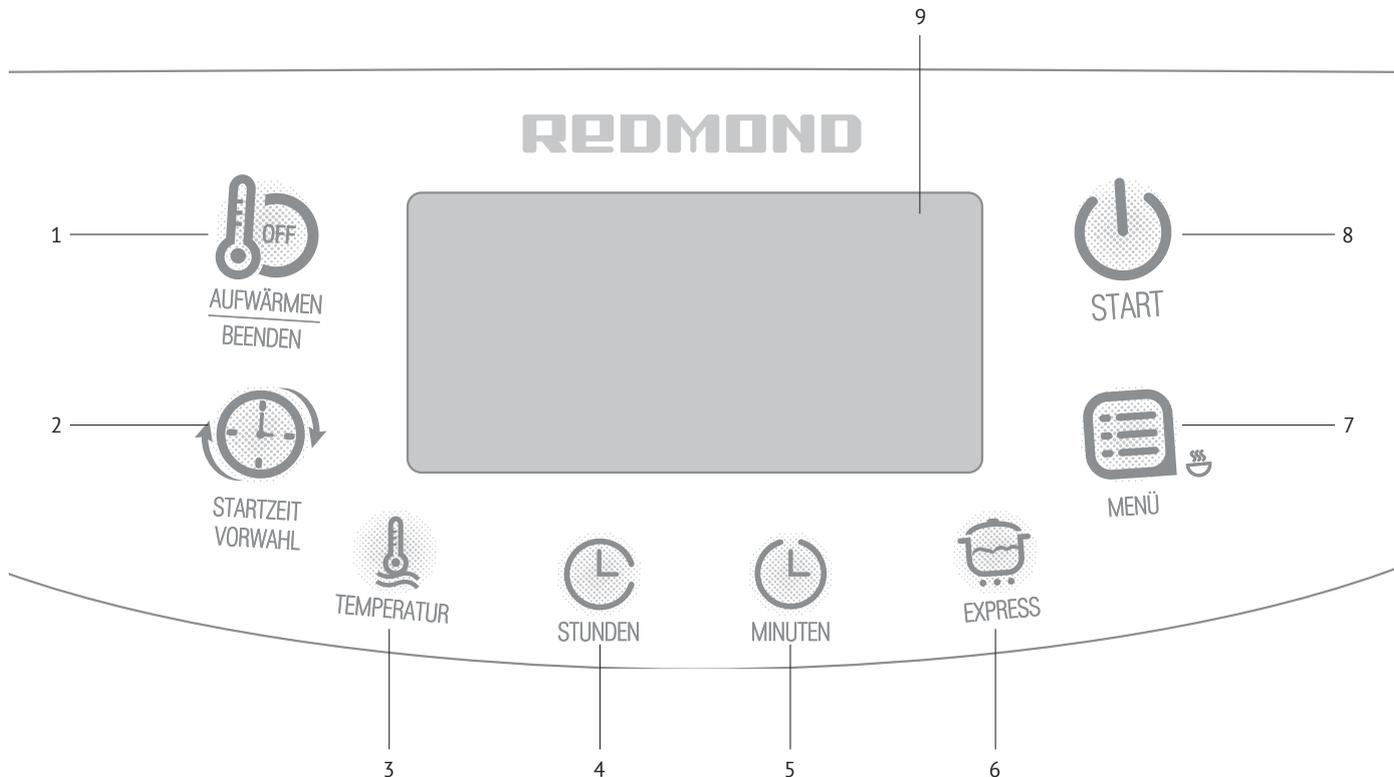
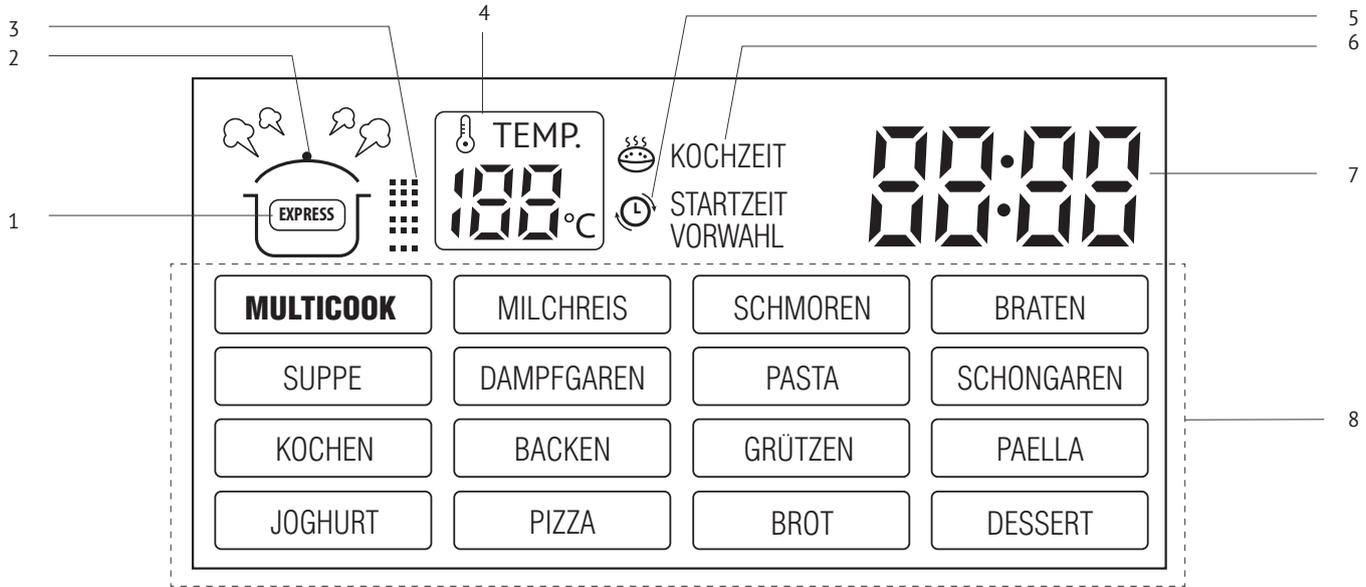


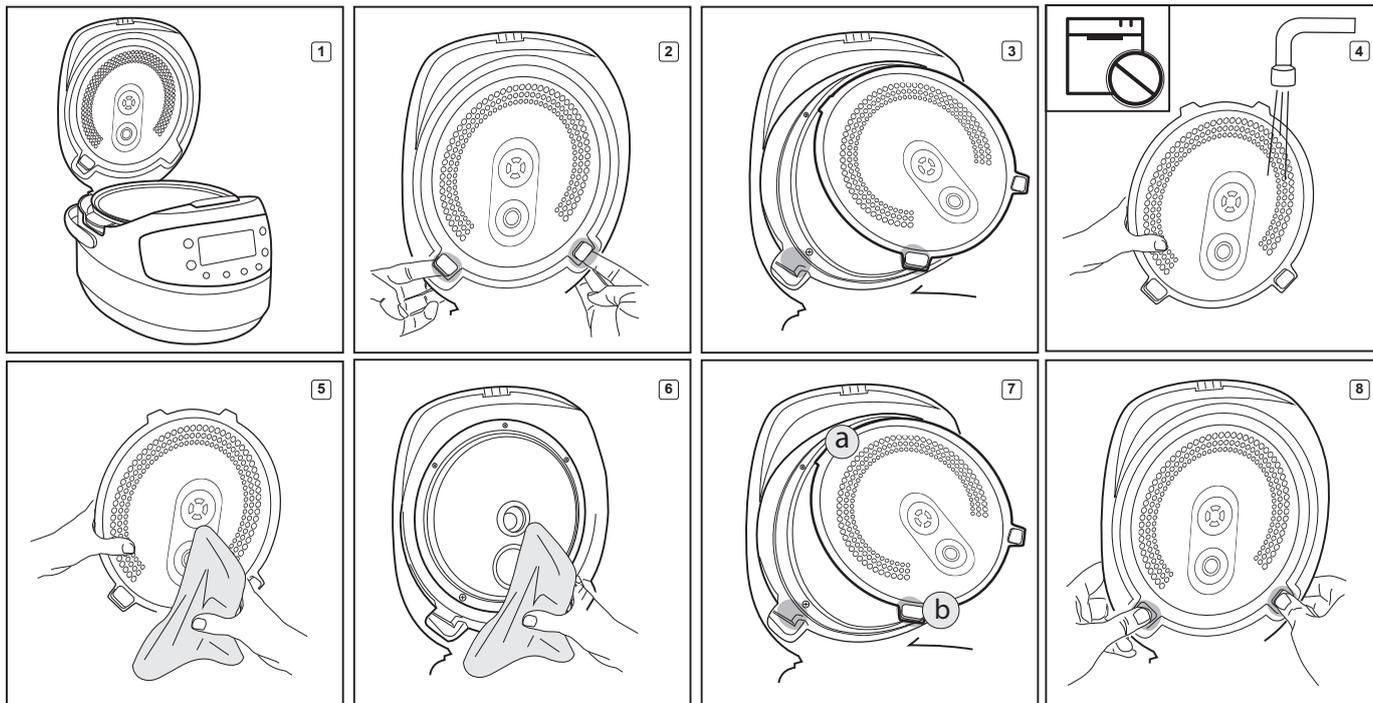
СОДЕРЖАНИЕ

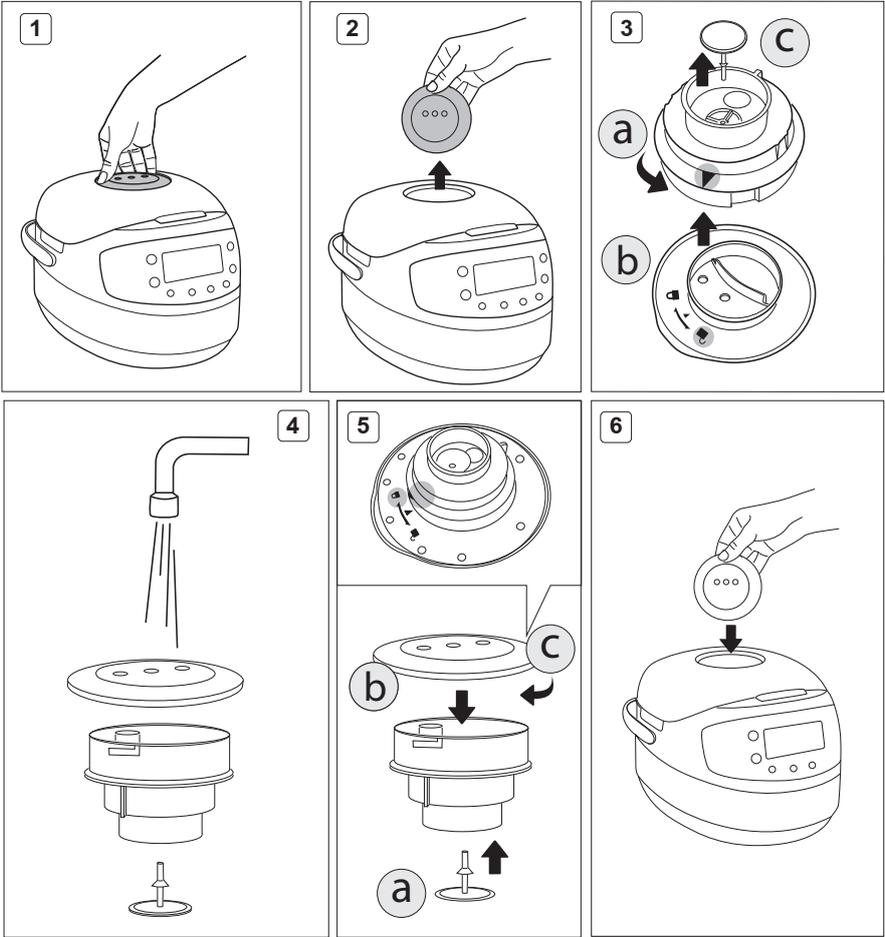
SICHERHEITSMASSNAHMEN	8	Programm „SCHONGAREN“	14
Technisches Datenblatt.....	9	Programm „KOCHEIN“.....	14
Programme.....	9	Programm „BACKEN“.....	14
Funktionen.....	9	Programm „GRÜTZEN“.....	14
Bestandteile.....	9	Programm „PAELLA“.....	14
Beschreibung des Multikochers.....	10	Programm „JOGHURT“.....	14
Bedienfeld.....	10	Programm „PIZZA“.....	14
Displaybeschreibung.....	10	Programm „BROT“.....	14
I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG.....	10	Programm „DESSERT“.....	14
II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS	10	Programm „EXPRESS“.....	15
Einstellung der Zubereitungszeit.....	10	III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN.....	15
Funktion „Startzeit Vorwahl“.....	11	IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR.....	15
Funktion „Warmhalten“.....	11	V. REINIGUNG UND WARTUNG.....	15
Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion.....	11	VI. KOCHTIPPS.....	16
Aufwärmfunktion.....	12	Fehler bei Zubereitung und Abhilfe.....	16
Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe.....	12	Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen.....	17
Programm „MULTICOOK“.....	12	Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“.....	17
Programm „MILCHREIS“.....	13	Gesamttafel der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen).....	18
Programm „SCHMOREN“.....	13	VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN.....	19
Programm „BRATEN“.....	13	VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN.....	19
Programm „SUPPE“.....	13		
Programm „DAMPFGAREN“.....	13		
Programm „PASTA“.....	14		











 *Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung und beachten Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.*

Die Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Situationen ab, die während der Anwendung des Geräts auftreten können. Wenn das Gerät angewendet wird sollte der Anwender vom gesunden Menschenverstand geleitet werden und vorsichtig und aufmerksam handeln.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäuser oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist – Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an – das ist eine Pflichtenforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

 **ACHTUNG!** *Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühun-*

gen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

 **VERGESSEN SIE NICHT:** *Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Das Gerät in einer Höhe von nicht mehr als 2000 m verwenden.
- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.

 **ES IST VERBOTEN,** *das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!*

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn

sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

STOP

WARNUNG! *Es ist verboten, das Gerät bei beliebigen Defekten zu verwenden.*

Technisches Datenblatt

Modell	RMC-M90DE
Leistung	860-1000 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Topfvolumen	5 L
Topfbeschichtung	Keramische
LED display	farbig
3D-Aufwärmen	Ja
Äußere Abmessungen	377 × 285 × 240 mm
Nettogewicht	3,5 kg

Programme

1. MULTICOOK	10. BACKEN
2. MILCHREIS	11. GRÜTZEN
3. SCHMOREN	12. PAELLA
4. BRATEN	13. JOGHURT
5. SUPPE	14. PIZZA
6. DAMPFGAREN	15. BROT
7. PASTA	16. DESSERT
8. SCHONGAREN	17. EXPRESS
9. KOCHEN	

Funktionen

Warmhalten (automatische Warmhalten)	bis 24 Stunden
Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion	Ja
Aufwärmen	bis 24 Stunden
Startzeit Vorwahl	bis 24 Stunden

Bestandteile

Multikocher	1 St.
Topf	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Joghurtbecher	6 St.
Messbecher	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Rezeptheft	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Stromkabel	1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden. Fehler ±10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

Beschreibung des Multikochers (Schema **A1**, P. 3)

1. Gerätedeckel
2. Abnehmbarer Innendeckel
3. Topf
4. Taste der Deckelöffnung
5. Bedienfeld mit Display
6. Gehäuse
7. Tragegriff
8. Abnehmbares Dampfventil
9. Flachlöffel
10. Suppenlöffel
11. Messbecher
12. Dampfgitter
13. Joghurtbecher
14. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter
15. Netzkabel

Bedienfeld (Schema **A2**, P. 4)

Multikocher REDMOND RMC-M90DE ist mit einem Sensorbedienfeld mit einem farbigen multifunktionalen LED-Display ausgestattet.

1. Taste „Aufwärmen/Beenden“ – Ein-/Ausschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen.
2. Taste „Startzeit Vorwahl“ – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
3. Taste „Temperatur“ – Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“.
4. Taste „Stunden“ – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
5. Taste „Minuten“ – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
6. Taste „EXPRESS“ – Start des Programms „EXPRESS“.
7. Taste „Menü“ – Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
8. Taste „Start“ – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.
9. Display

Displaybeschreibung (Schema **A3**, P. 5)

1. Anzeige des Automatikbetriebs „EXPRESS“.
2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion.
3. Anzeige der Zubereitungsstufen.
4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „MULTICOOK“.
5. Anzeige des „Startzeit Vorwahl“.
6. Anzeige der Timereinstellungen.
7. Timer.
8. Anzeige des gewählten Automatikbetriebs.

I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsstücke und Werbesticker außer dem Sticker mit der Seriennummer.

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

 *Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.*

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

 **ACHTUNG!** *Heben Sie das Gerät nicht am Tragegriff mit der gefüllten Schüssel an. Heben Sie das Gerät nicht an den Griffen der Schüssel an!*

Gerät nicht ohne Behälter oder mit leerem Behälter einschalten. Bei versehentlichem Start eines Kochprogramms kann es zu einer kritischen Überhitzung oder zur Beschädigung der Antihafbeschichtung kommen. Vor dem Braten etwas Pflanzen- oder Sonnenblumenöl einfüllen.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M90DE ist es möglich, die Zubereitungszeit für jedes Programm manuell einzustellen (außer dem Programm „EXPRESS“). Das Einstellintervall und der mög-

liche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab. Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Stellen Sie nach der Auswahl der Zubereitungszeit den gewünschten Stundenwert beim Drücken der Taste „Stunden“ ein. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Stundenwertes.
2. Drücken Sie die Taste „Minuten“, um den Minutenwert einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die Taste „Stunden“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Minuten“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
4. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des gewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Aufwärmen/Beenden“, wonach das Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden soll.

i Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkseinstellungstabelle.

Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht bereit ist.

In einigen Automatikbetrieben beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur. Zum Beispiel, wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt und die Zubereitungszeit im Programm „DAMPFGAREN“ auf 5 Minuten eingestellt, beginnt der Start des Programms und der Ablauf der gewählten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und eine genügende Menge Dampf im Topf gebildet ist.

Im Programm „PASTA“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und Wiederdrücken der Taste „Start“.

Funktion „Startzeit Vorwahl“

Diese Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, in dessen das Gericht fertig werden muss (unter Beachtung der Betriebsdauer). Die Zeit kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten eingestellt werden. Zu beachten ist, dass die Startvorwahlzeit mehr als die eingestellte Zubereitungszeit sein muss, sonst das Programm gleich nach dem Drücken der Taste „Start“ beginnt.

Die Startvorwahlzeit können Sie nach der Auswahl des Automatikbetriebs, nach der Einstellung der Temperaturwerten und der Zubereitungszeit eingestellt werden:

1. Beim Drücken der Taste „Startzeit Vorwahl“ schalten Sie die Startzeitvorwahl-Funktion ein. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Startzeit Vorwahl“, und der Timer beginnt zu blinken.

2. Drücken Sie die Taste „Stunden“, um den Stundenwert schrittweise einzustellen. Das Zeitformat ist 24 Stunden. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Drücken Sie die Taste „Minuten“, um den Minutenwert schrittweise einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
4. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeneinstellung stufenweise die Taste „Stunden“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Minuten“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
5. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Aufwärmen/Beenden“ wonach das Zubereitungsprogramm wieder gewählt werden soll.
6. Nach der Einstellung der gewünschten Werte halten Sie für ein paar Sekunden die Taste „Start“ gedrückt. Die Anzeige des Programms „Startzeit Vorwahl“ leuchtet auf, dann startet das Programm und beginnt der Ablauf der Zeit.
7. Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein. Nach dem Enden des Programms wird die Warmhaltefunktion automatisch eingeschaltet und die Anzeige der Taste „Aufwärmen/Beenden“ aufleuchtet.
8. Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Aufwärmen/Beenden“. Dann erlischt die Anzeige der Taste.

i Die Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle Automatikbetriebe außer den Programmen „BRATEN“, „PASTA“ und „EXPRESS“ geeignet.

Die Verwendung der Funktion „Startzeit Vorwahl“ ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht Milch oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Beachten Sie bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Startzeit Vorwahl“, dass die Zeitberechnung im Programm „DAMPFGAREN“ erst nach dem Erreichen der erforderlichen Betriebstemperatur des Multikochers (nach dem Aufkochen des Wassers) beginnt.

Funktion „Warmhalten“

Diese Funktion schaltet sich automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Bei der Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste „Aufwärmen/Beenden“. Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit in dieser Funktion angezeigt. Bei Bedarf halten Sie die Taste „Aufwärmen/Beenden“ für ein paar Sekunden gedrückt, um die automatische Warmhaltefunktion zu beenden.

Voraussschalten der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es im Multikocher REDMOND RMC-M90DE eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorabzuschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menü“ beim Starten oder Hauptprogramm für ein

paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Aufwärmen/Beenden“ erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „Menü“ nochmal (die Anzeige der Taste „Aufwärmen/Beenden“ leuchtet auf dem Display auf).

Aufwärmfunktion

Der Multikocher REDMOND RMC-M90DE kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

- Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
- Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Halten Sie die Taste „Aufwärmen/Beenden“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit.

Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufzuwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärme-Funktion beendet werden. Dafür halten Sie die Taste „Aufwärmen/Beenden“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.



Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmack und Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe



WICHTIG! Wenn Sie den Wasserkochaufsatz verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein. Das kann zur Überhitzung und zum Ausfall des Geräts führen. Aus dem gleichen Grund die Programme „BRATEN“, „BACKEN“, „BROT“ NIE zum Wasserkochen benutzen.

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.



Verwenden Sie nur den mit diesem Multikocher mitgelieferten oder kompatiblen Topf. Besuchen Sie www.redmond.company für kompatible Töpfe. Verwenden Sie auf KEINEN FALL andere Utensilien!

Verarbeiten Sie auf KEINEN FALL Essen direkt in dem Topf! Das kann dazu führen, dass die Antihafbeschichtung des Topfes sowie das Gerät beschädigt wird und der Topf sich verbiegt.

3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.



ACHTUNG! Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit einer großen Menge Pflanzenöl kochen, lassen Sie immer den Deckel des Geräts offen.

4. Drücken Sie die Taste „Menu“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Paßt Ihnen die standardmäßige Zubereitungszeit nicht, können Sie diesen Wert beim Drücken der Taste „Stunden“ und „Minuten“ ändern.
6. Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ ist bei den Programmen „BRATEN“, „PASTA“ und „EXPRESS“ nicht vorgesehen.
7. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste „Start“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten „Start“ und „Aufwärmen/Beenden“ leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „DAMPFGAREN“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm „PASTA“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Start“.



HINWEIS! Frittieren bei hohen Temperaturen mit viel Pflanzenöl, Deckel des Geräts immer geöffnet lassen.

8. Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Aufwärmen/Beenden“ erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste „Menü“ schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen „JOGHURT“ und „BROT“ nicht vorgesehen.
9. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste „Aufwärmen/Beenden“ leuchtet) oder in Wartestellung (die Anzeige der Taste „Start“ blinkt).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste „Aufwärmen/Beenden“ für ein paar Sekunden gedrückt.



Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zum Multikocher REDMOND RMC-M90DE beigelegten Rezeptheft zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

Wenn das erwartete Ergebnis nicht erreicht wurde, finden Sie im Abschnitt Kochtipps Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen und erhalten Sie die notwendigen Empfehlungen.



Haben Sie, Ihrer Meinung nach, kein gewünschte Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK“ mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Programm „MULTICOOK“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „MUL-

TICOOK® kann der Multikocher REDMOND RMC-M90DE eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde.

Zur Ihrer Bequemlichkeit bleibt die automatische Warmhaltefunktion bei Temperaturen bis zu 80°C ausgeschaltet. Um die Funktion manuell einzuschalten, halten Sie bei Bedarf die Taste „Menü“ für ein paar Sekunden nach dem Starten gedrückt, bis eine Anzeige „Aufwärmen/Beenden“ leuchtet auf.

- Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „MULTICOOK“ 15 Minuten, die standardmäßige Temperatur beim Betrieb beträgt 100°C.
- Manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur“ zu ändern): 35-170°C mit einem Einstellschritt von 5°C.
- Der manuelle Zeiteinstellbereich: 5 Minuten – 12 Stunden, mit einem Einstellschritt von 1 Minuten für ein Schritt bis zu 1 Stunde oder von 5 Minuten – für ein Schritt von mehr als 1 Stunde.



Das Programm „MULTICOOK“ eignet sich für eine Vielfalt von verschiedenen Gerichten. Verwenden Sie unser Rezeptheft von unseren professionellen Köchen oder die spezielle Tabelle von empfohlenen Temperaturen für Zubereitung von verschiedenen Gerichten und Produkten.



Wenn Sie den Wasserkochaufsatz verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein.

Programm „MILCHREIS“

Empfohlen für Milchreis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 10 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Das Programm „MILCHREIS“ eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;
- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.



Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm „MILCHREIS“ erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK“. Die optimale Temperatur für Milchreis ist 95°C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm „SCHMOREN“

Empfohlen zum Schmoren von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BRATEN“

Empfohlen für Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, befolgen Sie die Empfehlungen des Rezeptheftes und rühren Sie den Topfinhalt von Zeit zu Zeit. Es ist möglich, den Deckel des Multikochers bei der Zubereitung offen zu bleiben.

Programm „SUPPE“

Empfohlen zur Zubereitung verschiedener Brühen und SUPPE, sowie Kompotte und Getränke. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „DAMPFGAREN“

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fisch, Fleisch, Diät- und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Zur Zubereitung von Gerichten in dieser Funktion verwenden Sie das Sonderdampfgitter (mitgeliefert):

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3-10 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“.



Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf.



Sollte die Zeit in diesem Programm nicht automatisch eingestellt werden, verwenden Sie bitte die Tabelle von empfohlener Zeit für verschiedene Produkte beim Dampfkochen.

Programm „PASTA“

Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, gekochten Eiern usw. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Bei diesem Programm sollen Sie das Wasser zum Aufkochen bringen, die Zutaten in den Topf geben und erst danach die Zubereitung beginnen. Beim Aufkochen des Wassers erklingt ein Tonsignal, dann müssen Sie die Zutaten in den Topf geben. Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Wiederdrücken der Taste „Start“.

Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Bei Zubereitung von einigen Nahrungsmitteln (z.B. Nudeln, usw.) entsteht der Schaum. Um ein mögliches Überschwappen zu verhindern, können Sie den Deckel ein paar Minuten nach der Zugabe der Zutaten ins kochende Wasser öffnen.

Programm „SCHONGAREN“

Empfohlen für Zubereitung von Schmalzfleisch, geschmälzten Milch. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 5 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Stunden bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm „KOCHEN“

Empfohlen zum Kochen von Gemüse und Eintopf. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BACKEN“

Empfohlen zum Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.



Ob der Keks schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstöckchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstöckchen kein Teig – ist der Keks fertig.

Es ist empfehlenswert, die automatische Warmhaltefunktion auf allen Stufen bei Zubereitung von Brot auszuschalten.

Programm „GRÜTZEN“

Empfohlen für das Kochen von krümeligen Breien aus verschiedenen Arten von Grützen, Kochen einer Vielzahl von Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 35 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „PAELLA“

Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im

Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 10 Minute möglich.

Programm „JOGHURT“

Durch dieses Programm können Sie verschiedene leckere und gesunde Joghurt zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 6 Stunden bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.



Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt.

Programm „PIZZA“

Empfohlen für Pizza. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BROT“

Empfohlen zum Backen von Brot aus Weizenmehl und mit der Zugabe von Roggenmehl. Das Programm bietet einen vollständigen Zyklus der Zubereitung von der Teiggärung bis zum Backen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 3 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Stunden bis zu 6 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

- Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.
- Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt.
- Beachten Sie, dass während der ersten Stunde des Programms die Teiggärung kommt und dann sofort das Backen.
- Bevor Sie das Mehl verwenden, empfiehlt es sich, es durchzusieben, um die Sauerstoffversorgung und die Entfernung von Verunreinigungen zu sichten.
- Verwenden Sie die Funktion „Startzeit Vorwahl“ möglichst nicht, sonst es die Backqualität beeinflussen kann.
- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bis zum vollen Ende des Backens nicht! Davon hängt die Backqualität ab.
- Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir Ihnen Fertigmischung zum Backen von Brot zu verwenden.

Programm „DESSERT“

Empfohlen für verschiedenen Desserts aus Früchten und Beeren. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „EXPRESS“

Das Programm zur schnellen Zubereitung von Reis, krümeligen Breien aus Grüten. In diesem Programm ist weder Zeiteinstellung noch Funktion „Startzeit Vorwahl“ vorgesehen.



Wenn bei Anwendung der automatischen Programme das gewünschte Ergebnis nicht erreicht wurde, wenden Sie sich an Abschnitt „Kochtipps“, wo Sie Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen finden und Empfehlungen erhalten können.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Aufwärmen der Babynahrung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenständen

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M90DE kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.multicooker.com oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.



ES IST VERBOTEN, die groben Tücher oder Schwämme, schleifpasten zu verwenden. Verwenden Sie keine chemisch aggressive einigungs- oder andere Mittel, die für Kontakt mit Speisen nicht empfohlen sind.

ES IST VERBOTEN, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!

Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir Ihnen, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „DAMPFGAREN“ aufkochen zu lassen.

Der innere Aluminiumdeckel soll nach jedem Gebrauch des Geräts gereinigt werden. Der Topf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen (Schema [A4](#), P. 5):

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.

2. Drücken Sie die beiden Kunststoff-Halter auf die Innenseite des Deckels gleichzeitig zentrumwärts.
3. Ohne sich zu bemühen, entfernen Sie den innere Aluminiumdeckel beim Ziehen ein wenig auf sich und nach unten, so dass er vom Hauptdeckel abtrennt.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch. Falls erforderlich, reinigen Sie den entfernten Deckel unter dem Wasserstrahl, dabei verwenden Sie Geschirrspülmittel. Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist nicht empfehlenswert.
5. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den inneren Aluminiumdeckel in die oberen Schlitze ein, richten Sie ihn mit dem Hauptdeckel aus und drücken Sie mit wenigen Bemühungen auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der innere Aluminiumdeckel soll fest befestigt werden.

Das Dampfventil ist in dem speziellen Schlitz auf der Oberseite des Geräts eingesetzt und aus zwei Bestandteilen besteht: einer Außenscheibe und dem Grundelement. Um das Ventil zu reinigen (Schema [A5](#), P. 6):

1. Ziehen Sie der Außenscheibe den Auslauf vorsichtig ein wenig nach oben und auf sich, wie in der Abbildung dargestellt.
2. Entfernen Sie das Grundelement des Ventils durch Drehen es auf der Innenseite der Scheibe gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) bis zum Anschlag.
3. Entfernen Sie den Dichtungsgummiring vorsichtig aus dem Ventil. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den oben genannten Regeln.



VORSICHT! Um die Verzerrung des Ventilsgummieinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.

4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring richtig ein, richten Sie die Schlitze des Grundelements des Ventils mit den entsprechenden Ausläufen auf der Innenseite der Scheibe aus und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Richtung ). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätedeckel (die Außenscheibe muss mit dem rückwärtigen Auslauf zur Entfernung eingesetzt).

Kondenswasser, das während der Zubereitung entsteht, wird in diesem Modell in einem speziellen Hohlraum am Gehäuse um den Topf herum sammelt und in den Behälter an der Rückseite des Geräts herabfließt.

1. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Topf ein. Bei Bedarf heben Sie die Vorderseite des Multikochers ein wenig hoch, um das Kondenswasser völlig in den Behälter herabfließt.
2. Entnehmen Sie den Behälter durch Ziehen ihn dem Auslauf auf sich.
3. Gießen Sie das Kondenswasser aus. Waschen Sie den Behälter und setzen Sie ihn zurück.
4. Wischen Sie das Kondenswasser, das noch im Hohlraum den Topf herum bleibt, mit einem Küchentuch fort.

Bei der strikten Befolgung der Hinweisungen der Gebrauchsanleitung ist die Möglichkeit des Eindringens von Flüssigkeit, von Speisereste oder von Schmutz drin des Arbeitskammers

minimal. Wenn sie doch stark verschmutzt ist, ist es die Oberflächen des Arbeitskammers zu reinigen, um den fehlerhaften Betrieb des Geräts oder Arbeitsausfall zu vermeiden.

⚠ *Bevor die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät von Stromnetz abgeschaltet ist und komplett abgekühlt ist!*

Man kann die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heizscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heizscheibe befindet, mit einem feuchten (aber nicht einem nassen!) Tuch oder Schwamm reinigen.

Wenn Sie Waschmittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste abwaschen, um ungewünschte Gerucherscheinung bei nächster Zubereitung zu vermeiden.

Bei Eindringen der Fremdkörper in Vertiefung um Hauptthermosensor herum muss man sie sorgfältig mit der Pinzette entfernen, ohne Thermosensormantel zu drücken. Wenn die Oberfläche der Heizscheibe verschmutzt ist, ist es erlaubt, den feuchten Schwamm der mittleren Härte oder synthetische Bürste zu verwenden.

i *Bei regelmässiger Anwendung des Geräts kann die Farbe der Heizscheibe völlig oder teilweise mit der Zeit ändern. Das ist kein Defekt und beeinflusst den seinen ordnungsgemässen Betrieb nicht.*

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht.

Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heissen Flüssigkeiten.

VI. KOCHTIPPS

Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

In der untenstehenden Tabelle sind häufige Fehler aufgeführt, die bei der Zubereitung von Gerichten in Multikochern auftreten können sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gumdichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anliegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe

Eventuelle Fehlerursachen		Abhilfe
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher		Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, die Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus		Giessen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegossen	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt		Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfauslassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

Beim Kochen von Milchreis kocht die Milch aus	Milchqualität und ihre Eigenschaften können von dem Ort und ihrer Produktionsbedingungen abhängen. Wir empfehlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann man die Milch ein wenig mit Trinkwasser verdünnen
---	--

Die Zutaten vor dem Kochen wurden nicht oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen usw.). Die Proportionen der Zutaten waren nicht eingehalten oder falsch die Nahrungsmittellart ausgewählt	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art der Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen. Waschen Sie immer gründlich die Vollkorngrüsse, das Fleisch, den Fisch und die Meeresfrüchte, bis das Wasser klar ist
--	--

DAS GERICHT BRENT AN

Der Topf wurde nach der vorigen Zubereitung schlecht gereinigt. Die Antihafbeschichtung des Topfs wurde beschädigt	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihafbeschichtung keine Beschädigungen aufweist
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept
Sie haben eine zu lange Kochzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Kochzeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmmodell angepasst ist
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen oder die zubereiteten Lebensmittel nicht gerührt oder sie spät gewendet	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Anbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Topf hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers ohne Bedarf nicht
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten
Sie haben eine zu lange Garzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Garzeit oder folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses Gerätmmodell angepasst sind

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Obst, tiefgefrorene Beeren, Sauerrahm usw.)	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, ein wenig Zutaten zu wählen, die zu viel Flüssigkeit beinhalten
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu nehmen. Wenn es erforderlich ist, können Sie das Gericht kurze Zeit bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion im Gerät lassen

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden nicht genug gerührt	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
--	---

Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Sie haben das Mehl nicht durchgeseibt oder den Teig schlecht geknetet	
Sie haben die Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht	
Das von Ihnen gewählte Rezept passt nicht zum Backen in diesem Multikochermodell	

i Bei der Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND reagiert Überhitzungsschutz in Programmen „STEW“ und „SOUP“, wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Kochprogramm unterbrochen, und der Multikocher geht in den Autoaufwärm-Modus.

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
Schwein- / Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20/30
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	25
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	15
Fleischbällchen/ Frikadellen	180 (6 St.) / 450 (5 St.)	500	10/15
Fisch (Filet)	500	500	10
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	500	500	5
Kartoffeln (geviertelt)	500	500	15
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	35
Rote Rübe (geviertelt)	500	500	1 St 10 Min
Gemüse (tiefgefroren)	500	500	10
Ei	3 St	500	10

i Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“

Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
35°C	Teiggärung, Zubereitung von Kräuternessig
40°C	Zubereitung von Joghurt
45°C	Sauerteig

Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
50°C	Gärung
55°C	Zubereitung von Cremefüllung
60°C	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung
65°C	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung
70°C	Zubereitung von Punsch
75°C	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee
80°C	Zubereitung von Glühwein
85°C	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit
90°C	Zubereitung von roten Tee
95°C	Zubereitung von Milchreis
100°C	Zubereitung von Baiser, Marmelade
105°C	Zubereitung von Sülze
110°C	Sterilisation
115°C	Zubereitung von Zuckersirup
120°C	Zubereitung von Dickbein
125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
130°C	Zubereitung von Aufläufen
135°C	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
140°C	Rauchen
145°C	Braten von Gemüse und Fisch in Folie
150°C	Braten von Fleisch in Folie
155°C	Braten von Produkten aus Hefeteig
160°C	Braten von Geflügel
165°C	Braten von Steaks
170°C	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
MULTICOOK	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	✓		✓

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
MILCHREIS	Zubereitung von Milchreis	10 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min	✓		✓
SCHMOREN	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1 St	20 Min – 12 St / 5 Min	✓		✓
BRATEN	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	15 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min			✓
SUPPE	Zubereitung von Brühen, SUPPE mit vielen Zutaten, GemüseSUPPE und kalten SUPPE	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
DAMPFGAREN	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	15 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓	✓
PASTA	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertiggerichten	8 Min	2 Min – 20 Min / 1 Min		✓	✓
SCHONGAREN	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Dickbein, Sülze, Aspick	5 St	1 St – 8 St / 10 Min	✓		✓
KOCHEN	Kochen von Gemüse und Eintopf	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓		✓
BACKEN	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
GRÜTZEN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
PAELLA	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 St	20 Min – 1 St 30 Min / 10 Min	✓		✓
JOGHURT	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8 St	6 St – 12 St / 10 Min	✓		
PIZZA	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 St / 5 Min	✓		✓
BROT	Zubereitung von Brot aus Roggenund Weizenmehl (einschließlich Teiggärung)	3 St	1 St – 6 St / 10 Min	✓		
DESSERT	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1 St	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
EXPRESS	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser					✓

Automatische Abschaltung nach vollständigen Kochen von Wasser

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1-E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungsdisk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E5-E7	Der automatische Überhitzungsschutz wurde ausgelöst	Das Gerät nicht mit einem leeren Topf anschalten! Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-15 Minuten abkühlen. Kochen Sie dann weiter Geben Sie kein Wasser in den Topf wenn die Programme „MULTICOOK“ (mit einer Temperatur über 100°C) und „BRATEN“ in Betrieb sind Kochen Sie mit geöffnetem Deckel, wenn Sie mit den Programmen „BRATEN“ (mit einer Temperatur über 120 °C) und „MULTICOOK“ (mit einer Temperatur über 130 °C) kochen
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an
Das Gerich wird zu langsam zubereitet	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma
	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)	Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Heizscheibe ist stark verschmutzt	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe
	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade Deckel ist nicht dicht zugedeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten Überprüfen Sie, ob es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste zwischen Deckel und Geräterkörper gibt, entfernen Sie sie. Decken Sie immer den Multikocherdeckel bis zum Einrasten zu

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte	Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss

i Im Falle, dass Sie die Defekte nicht behandeln können, wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie der Firma REDMOND, bezieht sich nur auf die Geräte, die für den Verkauf in dem Lande vorgesehen sind, wo die Garantieleistungen gewährt werden. Vorausgesetzt, diese Geräte sind in diesem Land gekauft worden und besitzen eine entsprechende Konformitätserklärung, die die Übereinstimmung mit den Standards des jeweiligen Landes zertifiziert. Diese Garantie gilt im Rahmen des gesetzlichen Gewährleistungsrechts zum Schutz des Verbrauchers und wird durch das Recht des jeweiligen Landes geregelt, in dem sie gewährt wird. Die gesetzliche Gewährleistung bleibt von der Herstellergarantie unberührt.

Alle Arten von Garantieleistungen wie Wartung und Reparatur dürfen nur von REDMOND autorisierten Servicepartnern übernommen werden.

Für dieses Gerät wird eine Garantie von 2 Jahre gewährt. Der Hersteller verpflichtet sich, innerhalb der Garantiezeit alle betrieblichen Mängel des Gerätes zu beseitigen, die auf Material oder Verarbeitung beruhen. Es liegt im Ermessen des Herstellers, ob die Garantie durch Reparatur oder Austausch des Gerätes, bzw. des defekten Teiles erfüllt wird.

Die Betriebsdauer des Gerätes und die Gültigkeitsdauer der Garantieverpflichtungen werden ab Verkaufsdatum und ab Herstellungsdatum des Gerätes (wenn das Verkaufsdatum unbekannt ist) berechnet.

Das Herstellungsdatum des Gerätes kann man in der Seriennummer finden, die sich auf einem Klebezettel auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bezeichnen ein Monat, das 8. – Herstellungsjahr.

Die Herstellergarantie unterliegt den folgenden Bedingungen:

1. Innerhalb der angegebenen Gebrauchsdauer des Gerätes sind Bedienungsanleitung mit dem Garantieschein (oder andere Belege, die den Kauf dieses Produktes nachweisen, so, wie es von gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes vorgesehen ist) sowie das Schildchen mit der Seriennummer auf dem Rumpf des Gerätes unbeschädigt.
2. Auf dem Garantieschein sind angegeben: das Model und die Seriennummer des Gerätes, die sich auf dieses Produkt beziehen, das Kaufdatum, der Firmenstempel und die Unterschrift des Verkäufers.
3. Das Gerät wurde sachgemäß, entsprechend der Bedienungsanleitung gebraucht.
4. Reparatur oder Wartung des Geräts durch nicht von REDMOND autorisierte Personen.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

1. Das Gerät zu industriellen, kommerziellen oder sonstigen, von dieser Bedienungsanleitung nicht vorgesehenen Zwecken verwendet wurde.
2. Fehler des Produktes durch unkorrektes Gebrauch verursacht ist, davon:
 - durch unsachgemäßen Einbau und Anschluss (einschließlich Anschluss an den Stromnetz mit einer anderen als in den technischen Daten dieser Bedienungsanleitung und auf dem betrieblichen Schildchen des Produktes angegebenen oder von den staatlichen Standards des Stromnetzes in dem jeweiligen Region abweichenden Spannung);
 - durch mechanische, thermische und andere Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch (einschließlich Fahrlässigkeit, unsachgemäße Lagerung oder Transport) oder durch Unfallschäden infolge der Verletzung von Sicherheitshinweisen aufgetreten sind;
 - durch Schäden am Netzkabel oder Änderung seiner Struktur;
 - durch Auswirkungen zu hoher oder zu niedriger Umgebungstemperaturen auf temperaturempfindliche Teile des Produkts;
 - durch jegliche Art von Fremdkörpern (inklusive Flüssigkeiten) im Inneren des Gerätes;
 - durch nicht zeitgemäße Reinigung/ Ersetzen von Filtern, Staubbeuteln, Ventilen oder anderen Einzelteilen des Produkts und dessen Zubehörs, die regelmäßig gereinigt / ersetzt werden müssen;
 - durch Öffnung, unfachmännische Reparatur und andere Eingriffe, die zu den Veränderungen der Konstruktion, der der Arbeit des Gerätes oder der Software des Produktes geführt haben;
 - durch Verwendung von Geräten, Zubehör, Ersatzteilen, Batterien und Verbrauchsmaterialien von unzureichender Qualität, mit Nicht-Standard-Eigenschaften oder von solchen, die für den Gebrauch in diesem Gerät oder zusammen mit ihm nicht vorgesehen sind;
 - durch andere Ursachen, die mit der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung zusammenhängen.
3. Fehler durch absichtliche oder nicht vorsichtige Handlungen von Dritten verursacht wurden.
4. Fehler durch Höhere Gewalt (Brand, Überschwemmung, Blitz etc.) verursacht wurden.
5. Betriebliche Seriennummer des Gerätes auf seinem Rumpf geändert, entfernt oder nicht deutlich gedruckt wurde.

Unter die Herstellergarantie fallen nicht: Komponenten, Geräte und Zubehör mit einer natürlichen Verschleißdauer (Metallschüssel der Multikocher und Backformen mit Antihaf-Beschichtung, Siebe der Saftpresen, Messer, Bürsten für Staubsauger, Dichtungselemente, Glühlampen, Leuchtdioden), Verbrauchsmaterialien (Staubbeutel, Ersatz-Filter oder Patronen, Shampoos oder andere Flüssigkeiten), sowie Batterien und abnehmbare Elemente der Stromversorgung.

Das Garantie-Programm umfasst nicht die periodische Wartung des Gerätes, falls solche von dieser Bedienungsanleitung vorgesehen sind.

Wenn Sie eine hochqualifizierte technische Hilfe brauchen, wenden Sie sich an den nächstliegenden autorisierten Service Center (deren Liste wird dieser Bedienungsanleitung beigelegt).

Informationen über die vorhandenen Service Center in Ihrer Region finden Sie auf der Internetseite: www.redmond.company/services.

ACHTUNG! Bitte beachten Sie, dieser Garantiebeleg ist nur vollständig ausgefüllt gültig!

vom Verkäufer auszufüllen	
Gerät	
Modell	
Serien Nr.	
Kaufdatum	
Verkaufsfirma	Firmenstempel
Unterschrift des Kunden	

Die Ware wurde auf Vollständigkeit, Funktion und Beschädigungen geprüft. Es konnten keine Mängel fest-gestellt werden. Auf die Garantiebedingungen wurde hingewiesen.

Unterschrift des Verkäufers _____

Umweltfreundliche Entsorgung



Die Entsorgung von Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Gerät selbst muss nach den lokalen Recycling-Programme durchgeführt werden. Kümmern Sie um die Umwelt: werfen Sie es nicht in den normalen Müll, sondern geben Sie es an bestimmtes Sondermüll Depot ab.

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben.

Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.



Produzent: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Unter Lizenz von REDMOND®

Wareneinführer (EU): SIA Spilva Trading, Rīga, Edoles iela 5, LV-1055, Latvia.

© REDMOND. Alle Rechte vorbehalten. 2022

Reproduktion, Übertragung, Verteilung, Übersetzung oder eine andere Überarbeitung dieses Dokuments bzw. eines Teils davon ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Rechteinhabers sind verboten.

www.redmond.company
www.multicooker.com
In China hergestellt

RMC-M90DE-UM-4