

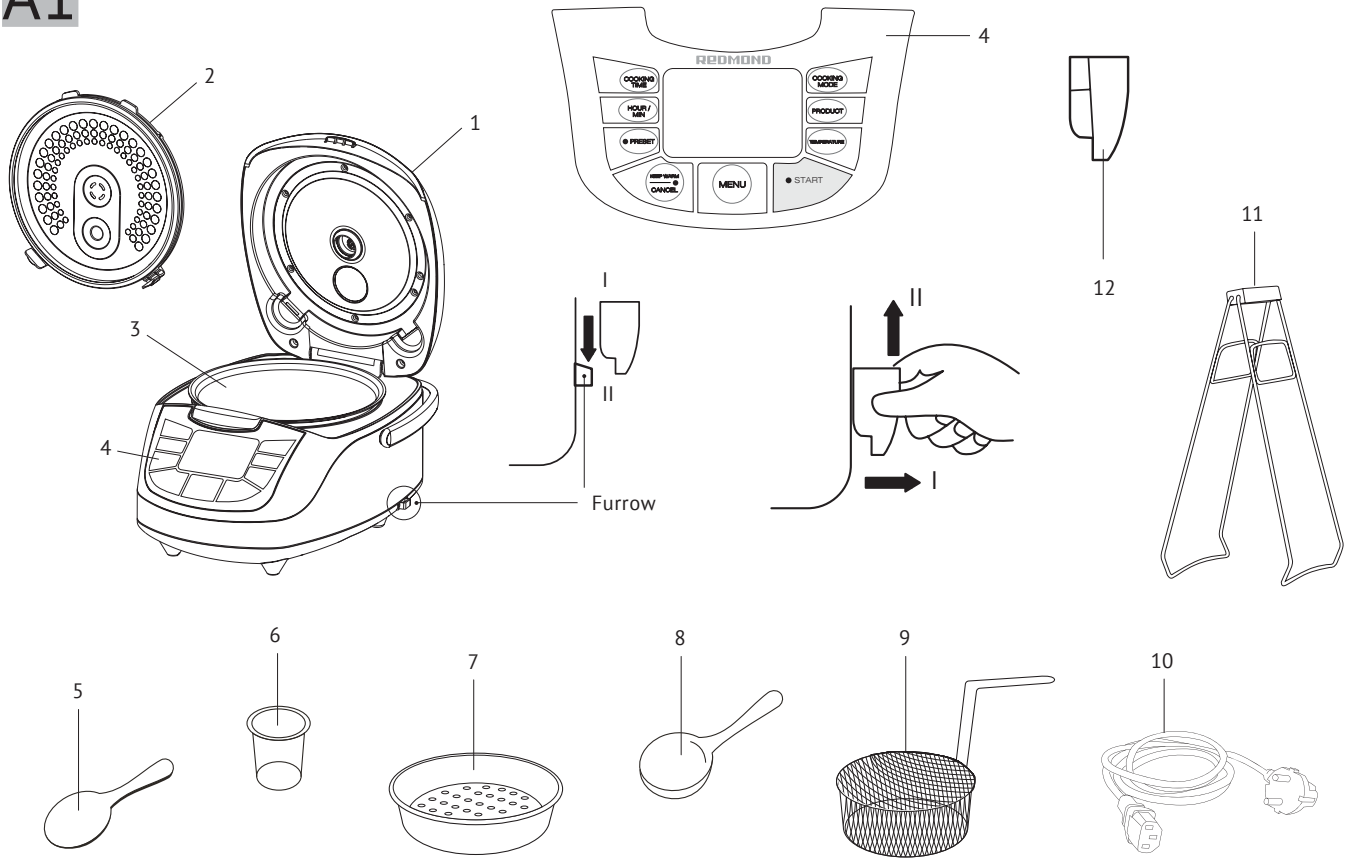
REDMOND

Multicooker RMC-M4502E

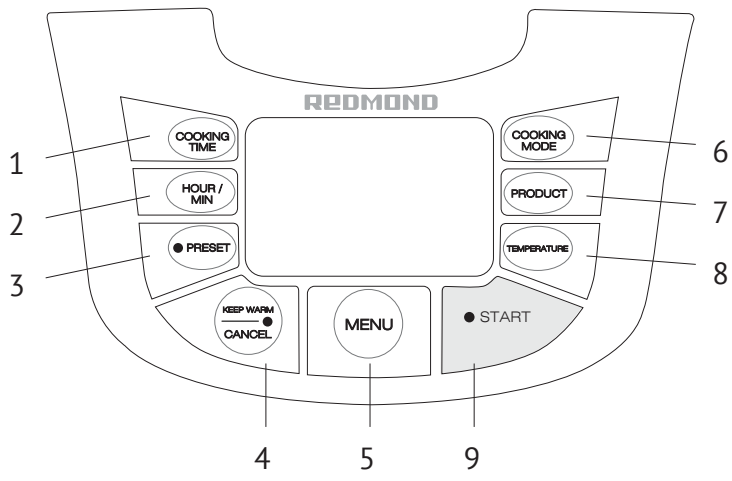


User manual

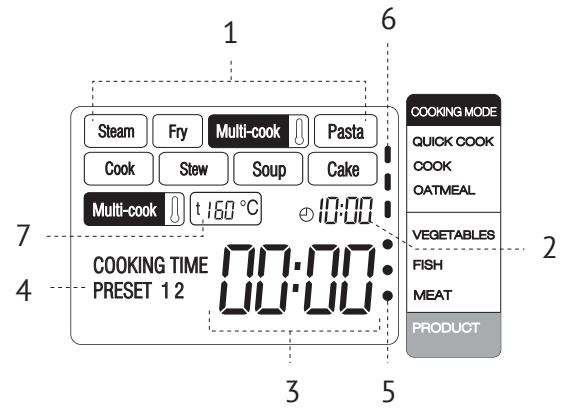
A1



A2



A3



SPIS TREŚCI

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA	95
II. OBSŁUGA URZĄDZENIA	95
III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI	95
IV. AKCESORIA DODATKOWE	97
V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA	98
VI. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYKŁADOWYCH POTRAW	98
VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	99
VIII. WARUNKI GWARANCJI	99

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M4502E
Moc	860 W
Napięcie zasilania	220–240 V, 50 Hz
Maksymalna pojemność misy	5 l
Pokrywa misy	powłoka antyadhezyjna DAIKIN® (Japonia)
Zawór pary	zdejmowany
Wyświetlacz LCD	monochromatyczny
Pamięć trwała	tak
Grzanie	3D

Programy

1. STEAM-VEGETABLES (WARZYNA NA PARZE)
2. STEAM-FISH (RYBY NA PARZE)
3. STEAM-MEAT (MIĘSO NA PARZE)
4. FRY-VEGETABLES (SMAŻENIE WARZYW)
5. FRY-FISH (SMAŻENIE RYB)
6. FRY-MEAT (SMAŻENIE MIĘSA)
7. STEW (DUSZENIE)
8. QUICK COOK (EKSPRESOWE GOTOWANIE)
9. COOK (STANDARDOWE GOTOWANIE)
10. COOK-OATMEAL (GOTOWANIE KASZY NA MLEKU)
11. PASTA (MAKARON)
12. SOUP (ZUPA)
13. CAKE (WYPIEKANIE)
14. MULTI-COOK (MULTIKUCHARZ)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne potraw	do 24 godzin
Odrzewanie potraw	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin, 2 minutniki

Zestaw

Multicooker z umocowaną wewnątrz misą	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Koszyk do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Szczypce do wyjmowania misy	1 szt.
Szklanka z podziatką	1 szt.
Chochla	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Uchwyt na łyżkę płaską / chochłę	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.
Książka „100 przepisów”	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka serwisowa	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach.

Multicooker RMC-M4502E A1

1. Pokrywa ze zdejmowanym zaworem wypuszczania pary
2. Wewnętrzna pokrywa aluminiowa

3. Wyjmowana misa RB-A503
4. Panel sterowania z wyświetlaczem LCD
5. Łyżka płaska
6. Szklanka z podziatką
7. Naczynie do gotowania na parze
8. Chochla
9. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
10. Przewód zasilający
11. Szczypce do wyjmowania misy
12. Uchwyt na łyżkę płaską / chochłę

Przyciski na panelu sterowania A2

1. „Cooking time” („Czas gotowania”) – wprowadzenie godzin i minut przy ustawianiu bieżącego czasu, czasu gotowania oraz czasu opóźnionego startu
2. „Hour/Min” („Godz/Min”) – przejście do trybu ustawienia czasu; wybór „godziny”/„minuty” w trybie ustawienia czasu bieżącego, opóźnionego startu oraz czasu gotowania
3. „Preset” („Opóźniony start”) – przejście do trybu ustawienia godziny oraz opóźnionego startu; wybór minutnika opóźnionego startu
4. „Keep warm / Cancel” („Odrzewanie/Anuluj”) – włączenie i wyłączenie funkcji podtrzymywania temperatury gotowych dań; włączenie i wyłączenie trybu odrzewania; anulowanie wszystkich programów i ustawień, oprócz ustawień czasu bieżącego
5. „Menu” – wybór programu gotowania
6. „Cooking mode” („Gotowanie”) – wybór podprogramu w programie „COOK”
7. „Product” („Rodzaj produktu”) – wybór rodzaju produktu w programach „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
8. „Temperature” („Temperatura”) – zmiana temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK”
9. „Start” – włączenie wybranego trybu gotowania

Panel sterowania A3

- A. Wskaźnik wybranego programu gotowania
- B. Wskaźnik czasu bieżącego
- C. Wskaźnik czasu gotowania
- D. Wskaźnik minutnika (1 lub 2) opóźnionego startu
- E. Wskaźnik rodzaju produktu dla programów „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
- F. Wskaźnik podprogramów w programie „COOK”
- G. Wskaźnik temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK”

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz rozpakować z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

! Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Wykorzystywanie go w przemyśle lub w inny sposób stanowi naruszenie zasad prawidłowej eksploatacji urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazda z uzemiennikiem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uzemiennik.

STOP UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za sznur.
- Nie przetrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzaných powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostрых przedmiotów i krawędzi.

STOP Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może spowodować usterki, które są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza korpusu urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie ostygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia (str. 97).

STOP ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), z upośledzoną sprawnością fizyczną lub psychiczną, z zaburzeniami nerwowymi, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzania dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.
- Zabrania się dokonywać prób samodzielnej naprawy urządzenia lub wprowadzania zmian w nim budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny być dokonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudelka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta. Przetrzymaj korpus urządzenia wilgotną szmatką. Przemij misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Pierwsiem użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczścić urządzenie (str. 97).

! Uwaga! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodziła przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy wielofunkcyjnego multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie zegara

1. Podłącz urządzenie do prądu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Preset”, dopóki na wyświetlaczu nie zacznie migać wskaźnik czasu bieżącego.
2. Naciśkając przyciski „Cooking time” ustaw wskazanie minut (dokładność ustawień – 1 minuta) (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
3. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik godziny. Za pomocą przycisku „Cooking time” ustaw wskazanie godziny (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
4. Po zakończeniu ustawiania naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel” lub poczekaj kilka sekund. Wskaźnik czasu przestanie migać, wprowadzone ustawienia będą zapisane w pamięci urządzenia.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze wielofunkcyjnym REDMOND RMC-M4502E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu. Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawień czasu zależą od wyboru programu przygotowania.

1. Po wybraniu programu gotowania naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik minut. Naciśkając przycisk „Cooking time” zmien wskazanie minut (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
2. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik godziny. Za pomocą przycisku „Cooking time” ustaw wskazanie godziny (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, w trybie ustawiania godziny naciskaj przycisk „Cooking time”, dopóki na wyświetlaczu nie zniknie wskazanie godziny. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, wskaźnik minut zacznie migać. Naciśkając przycisk „Cooking time” ustaw wskazanie minut.
4. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel”. W razie potrzeby ustaw program gotowania od nowa.

WAŻNE! Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych (str. 99).

Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od minimalnych wartości. Dzięki temu można przedłużyć pracę programu o kilka chwil, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

Urządzenie to wyposażone jest w pamięć trwałą. W przypadku chwilowego odłączenia zasilania wszystkie ustawienia, łącznie z ustawieniami opóźnionego startu, zostaną zachowane.

Preset Function (funkcja „Opóźniony start”)

Funkcja ta pozwala ustawić dokładną godzinę, o której powinien skończyć się program gotowania. Odrożnić proces gotowania można w przedziale od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Urządzenie wyposażone jest w dwa niezależne od siebie minutniki, co pozwala zapamiętać godzinę, którą ustawiła się najczęściej jako godzinę przygotowania potrawy. Aby ustawić minutnik:

1. Wybierz program automatyczny, w razie potrzeby zmień sugerowany czas gotowania.
2. Naciśkając przycisk „Preset” wybierz **PRESET1** lub **PRESET2**.
3. Naciśkając przycisk „Hour/Min” włącz tryb ustawienia godziny na minutniku, wskaźnik godziny zacznie migać.
4. Za pomocą przycisku „Cooking time” ustaw godzinę (dokładność ustawień – 1 godzina). Naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik minut. Naciśkając przycisk „Cooking time” ustaw minuty (dokładność ustawień – 10 minut).

5. Po ustawieniu godziny naciśnij „Start”. Lampki kontrolne przycisków „Start”, „Keep warm / Cancel” i „Preset” zaświecą się. Na wyświetlaczu pojawi się godzina, o której potrawa będzie gotowa.

Funkcja „Preset” jest dostępna we wszystkich programach, za wyjątkiem programów „FRY” i „PASTA”:

Ustawiając czas dla funkcji „Preset” należy pamiętać, że odliczanie czasu w niektórych programach zaczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie określonej temperatury.

Nie zaleca się odkładania rozpoczęcia pracy programem na długi czas, jeśli w skład potrawy wchodzi produkty szybko psujące się.

Keep warm Function (funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw – podgrzewanie automatyczne)

Włącza się automatycznie od razu po zakończeniu pracy programu gotowania i może podtrzymywać temperaturę gotowej potrawy w granicach 70–75°C w przeciągu 24 godzin. Świeci się przy tym lampka kontrolna przycisku „Keep warm / Cancel”, na wyświetlaczu odliczany jest czas pracy w danym trybie.

Aby wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel”. Lampka kontrolna przycisku zgaśnie.

Reheat Function (funkcja odgrzewania potraw)

Wielofunkcyjnego multicookera REDMOND RMC-M4502E można używać do odgrzewania zimnych potraw.

1. Przełóż produkty do miski, wstaw ją w korpus urządzenia.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
3. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Keep warm / Cancel” do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu zapali się odpowiedni wskaźnik oraz lampka kontrolna przycisku. Minutnik zacznie odliczanie czasu odgrzewania.
4. Urządzenie odgrzeje potrawę do temperatury 70–75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę do 24 godzin. Aby zatrzymać funkcję odgrzewania, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel”, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna przycisku.

Pomimo tego, że wielofunkcyjny multicooker może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmianie może ulec smak dania.

Ogólne zasady używania programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Włóż składniki do miski, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w budowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie misy. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzaśnięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Naciśkając przycisk „Menu” wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli program przewiduje wybór rodzaju produktu, wybierz odpowiedni podprogram przy pomocy przycisków „Product” (dla programu „MULTI-COOK”, „STEAM”, „FRY”) lub „Cooking mode” (dla programu „COOK”). Dla każdego podprogramu ustawiony jest sugerowany czas gotowania, który ukazywany jest na wyświetlaczu urządzenia.
6. Możesz zmienić sugerowany czas gotowania.

W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Preset” jest niedostępna w programach „FRY” i „PASTA”:

7. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij przycisk „Start”. Zapali się lampka kontrolna przycisku „Start”. Rozpocznie się praca programu oraz odliczanie czasu do końca gotowania. W programie „STEAM” odliczanie do końca pracy programu rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programach „MULTI-COOK”, „FRY” – po przejściu urządzenia do trybu roboczego; w programie „PASTA” – po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownemu naciśnięciu przycisku „Start”.
8. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programem. Następnie urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Keep warm / Cancel”).
9. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Keep warm / Cancel”.

Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce „100 przepisów”, dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M4502E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.

Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTI-COOK” z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Program „MULTI-COOK”

Program ten przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTI-COOK” multicooker REDMOND RMC-M4502E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w Internecie.

Istnieje możliwość wyboru sugerowanego czasu gotowania dla określonego produktu (warzywa, ryby, mięso).

Sugerowany czas gotowania potrawy zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES” („WARZYWA”) – 15 minut, „FISH” („RYBY”) – 20 minut, „MEAT” („MIĘSO”) – 40 minut. Sugerowana temperatura gotowania – 160°C.

Zakres ręcznej regulacji czasu wynosi 5 minut – 12 godzin z dokładnością do 1 minuty – dla odcinka czasu do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odcinka czasu wyższego od 1 do 12 godzin.

Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature”) wynosi 40°C – 160°C z dokładnością do 20°C.

Za pomocą programu „MULTI-COOK” można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki „100 przepisów” przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub ze specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów (str. 99).

Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzywa, ryby, mięs, potraw dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu zależy od wybranego produktu: „VEGETABLES” („WARZYWA”) – 10 minut, „FISH” („RYBY”) – 15 minut, „MEAT” („MIĘSO”) – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczyńia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do miski 600–1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.

- Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3–9 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.

Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, ryb, produktów morza, półproduktów, itp. Czas przygotowania potraw zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES” (WARZYWA) – 10 minut, „FISH” (RYBY) – 15 minut, „MEAT” (MIĘSO) – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Istnieje możliwość smażenia produktów przy otwartej pokrywie multicookera.

Program „STEW”

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, ryb i owoców morza, a także do przygotowywania mięs i ryb w galarecie oraz innych potraw, wymagających długiego czasu gotowania. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „COOK”

Program przeznaczony jest do gotowania ryżu, kaszy gryczanej oraz innych kasz. Sugerowany czas gotowania zależy od wybranego podprogramu („QUICK COOK” – 25 minut, „COOK” – 1 godzina, „OATMEAL” – 10 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty („QUICK COOK”, „OATMEAL”) oraz w przedziale od 30 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut („COOK”).

Do gotowania kasz na mleku zaleca się używać mleko pasteryzowane o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jagłana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przebrać zgodnie z proporcjami, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co nieraz może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „COOK” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTI-COOK”. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 100°C. Ilość składników oraz czas gotowania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program „PASTA”

Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, itp., a także do gotowania jajek i parówek. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 2 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Po uruchomieniu programu poczekać na sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia, następnie wrzucić składniki, zamknij pokrywkę i nacisnij przycisk „Start”. Nastąpi odliczanie czasu do końca pracy programu gotowania.



Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu itp.) powstaje piana. Aby zawartość misy nie wykipiała, produkty można gotować przy otwartej pokrywie urządzenia.

Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „CAKE”

Program przeznaczony jest do pieczenia (keksów, biszkoptów, placków). Sugerowany czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 30 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Pieczenie chleba
- Przygotowanie founde
- Robienie jogurtu
- Smażenie na głębokim oleju
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Dodatkowe akcesoria do multicookera można kupić oddzielnie. Pytania dotyczące asortymentu, możliwości nabycia oraz dopasowania akcesoriów do Państwa urządzenia należy kierować do oficjalnego dealera w Państwa kraju.

RAM-CL1 – uniwersalne szczytce do misy

Przeznaczone są do wygodnego wymijania misy z urządzenia wielofunkcyjnego. Pasują do mis o pojemności od 1 do 6 litrów. Można ich używać również w multicookerach innych firm. Wykonane są ze stali. Gumowe końcówki szczytce zapewniają łatwe i pewne uchwytnie misy. Nadają się do mycia w zmywarce.

RHP-M1 – szynkower

Przeznaczony jest do wyrobu szynki, rołaty oraz innych wyrobów z mięsa, drobiu lub ryb z dodatkami różnych przypraw i nadzień. Można używać szynkownika w multicookerze, piekarniku, kombiwarze lub po prostu w zwykłym garnku o odpowiednich rozmiarach.

RAM-FB1 – koszyk do smażenia na głębokim oleju

Przeznaczony jest do przygotowywania produktów w rozgrzanym lub wrzącym tłuszczu (we frytkownicy). Wyprodukowany jest ze stali nierdzewnej, posiada zdemontowalny uchwyt i haczyk do umieszczania na misie w celu ułatwienia wlewania zużytego tłuszczu. Pasuje do wszystkich mis o pojemności ponad 5 litry. Koszyka można używać w urządzeniach wielofunkcyjnych innych firm. Można myć w zmywarce do naczyń.

RAM-G1 – komplet stoiczek do jogurtu z datownikiem (4 szt.)

Przeznaczony do przygotowywania jogurtów (patrz: dodatkowe możliwości). Stoiki posiadają datowniki, pozwalające ustawić termin przydatności do spożycia. Można ich używać w multicookerach innych firm.

RB-CS02 – misa z ceramiczną powłoką wyprodukowaną przez ANATO® (Korea)

Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją zwiększona odporność na uszkodzenia mechaniczne, powłoka wewnętrzna misy zapobiega przylepaniu oraz posiada wspaniałe właściwości przewodzenia ciepła, dzięki czemu jedzenie smażony się i dusi równomiernie w ciągu całego procesu gotowania. Misa ta była specjalnie opracowana w celu zwiększenia jakości procesu smażenia, pieczenia i gotowania kasz na mleku. Można jej używać oddzielnie jako pojemnik do przechowywania produktów i przygotowywania dań w piekarniku. Można myć w zmywarce do naczyń.

RB-S500 – misa ze stali

Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją duża odporność na uszkodzenia mechaniczne. Polecana jest do gotowania różnego rodzaju zup, kompotów, dżemów i konfitur. Można w niej używać blendera, miksera i innych przyborów kuchennych w celu przygotowania puree z warzyw, owoców lub zup-pecieciów. Nie zaleca się używania misy do smażenia i pieczenia. Można myć w zmywarce do naczyń.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenie upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierynujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie połówki cytryny przez 15 minut w programie „STEAM-FISH”.

STOP ZABRANIA SIĘ używania rysujących środków do czyszczenia, ostrych zmywaków oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzenia obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.

Korpus urządzenia czyścić w razie potrzeby.

Misę należy czyścić po każdym użyciu. Można ją myć w zmywarce do naczyń. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię. Wewnętrzną aluminiową pokrywkę oraz zdemontowany zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia.

W celu czyszczenia wewnętrznej pokrywy:

- Otwórz pokrywę urządzenia.
- Po wewnętrznej stronie pokrywy nacisnij jednocześnie do środka dwa plastikowe elementy mocujące.
- Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną aluminiową pokrywę tak, żeby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
- Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zjętą pokrywę pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
- Wstaw aluminiową pokrywę w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywą urządzenia i lekko nacisnij elementy mocujące do momentu ich zatrzasknięcia. Wewnętrzna aluminiowa pokrywa powinna trwale przylegać do pokryw.

Zawór pary znajduje się na wierzchniej pokrywie urządzenia. Aby go oczyścić:

- Ostrożnie zdejmij pokrywę zaworu pary, pociągając ją za występ do góry i na siebie.
- Przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku <open>) do oporu i zdejmij ją.
- Delikatnie zdejmij gumkę z podstawy zaworu. Przemyj wszystkie części zaworu, przestrzegając zasad czyszczenia.

STOP Uwaga! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skracania lub rozciągania.

- Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw gumkę na miejsce, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie podstawy i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku <close>). Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia tak, aby wypukła część zaworu znajdowała się z tyłu urządzenia.

Podczas gotowania posiłków może powstawać kondensat, który w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korpusie urządzenia wokół misy i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia. Kondensat łatwo można usunąć przy pomocy ściereczki.

VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerach, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu	Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. Zamykaj pokrywę do jej zatrzasknięcia. Upewnij się, że nie przeszkadza szczerze zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> Misa powinna być ustawiona w obudowie urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzewczego. Upewnij się, że wewnątrz obudowy urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
<ul style="list-style-type: none"> Nieprawidłowy dobór składników dania. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. Pokroje składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym. 	<ul style="list-style-type: none"> Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.	Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie: <ul style="list-style-type: none"> Do misy nalano zbyt dużo oleju. Nadmiar płynu w misie. 	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. W przypadku smażenia we frytkownicy należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie. <p>Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.</p>
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.	Niektóre produkty wymagają przygotowania przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Państwa przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopiekło):	<p>Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryło zawór, przez który uchodzi para.</p> <p>Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.</p> <p>Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.</p> <p>Wyjmij ciasto z misy, przewróć je i włóż z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem wódt do misy mniejszą ilość ciasta.</p>

PRODUKT PRZYGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawianiu (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli w Państwa modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

PODZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPY

Podczas gotowania kaszy na mleku wykpięła mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsc i warunków; w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą (szczybelę potr. str. 97).
<ul style="list-style-type: none"> Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.). Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu. 	<ul style="list-style-type: none"> Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

<ul style="list-style-type: none"> Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. Uszkodzona jest nieprzywierająca powłoka misy. 	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka jest nie uszkodzona.
Ilość składników w misy jest mniejsza niż zaleciana w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w misie.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5-7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją podgrzewania automatycznego.

WYPIEK NIE WYRÓŚL

Jajka z cukrem były źle ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.	
Popełniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.	

i W multicookerze REDMOND w programie „STEW” i „SOUP” w przypadku zbyt małej ilości płynu w misy włączą się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takiej sytuacji program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowania różnych produktów na parze

#	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
1	Filet z wieprzowiny / wołowiny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet z baraniny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Filet z kurczaka (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Pulpety / kotlety	180 (6 szt.)/450 (3 szt.)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki do salatek (oczyszczone, gotowane-zamrożone)	500	500	5

#	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
7	Ziemiaki (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Marchew (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Burak (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 godz. 20 min.
10	Warzywa (mrożone)	500	500	15
11	Jajko na parze	3 szt.	500	10

i Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakości produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTI-COOK”

Temperatura, °C	Zalecenia dotyczące korzystania z programu (zobacz także książkę z przepisami):
40	Odpoczywanie ciasta, przygotowanie jogurtu
60	Pasteryzacja, przygotowanie zielonej herbaty, jedzenia dla dzieci
80	Robienie twarogu, przygotowanie grzanego wina
100	Przygotowanie bezy, konfitur
120	Przygotowanie mięsa duszonego i golonki
140	Wędzenie, obsmażanie gotowych dań w celu nadania im chrupiącej skórki
160	Smażenie na głębokim oleju

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Zalecenia użytkownika		Temperatura, °C	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
STEAM	Gotowanie na parze warzyw	115–120	10 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min.	24	+	+
	Gotowanie na parze mięsa		40 min.				
	Gotowanie na parze ryb		15 min.				
FRY	Smażenie warzyw	150–155	10 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min.	–	+	+
	Smażenie mięs		40 min.				
	Smażenie ryb		15 min.				
STEW	Duszenie mięsa, przygotowywanie mięs i ryb w galarecie oraz innych potraw wymagających długiego czasu gotowania	90	1 godzina	10 min. – 12 godzin / 5 min.	24	–	+
MULTI-COOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	Zakres 40–160, z dokładnością do 20°C	15 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min. 1 godzina – 12 godzin / 5 min.	24	+	+
	Gotowanie warzyw		20 min.				
	Gotowanie ryb		40 min.				
PASTA	Gotowanie różnego rodzaju makaronów, pierogów itp. Gotowanie jajek i parówek.	118–120	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	–	+	+
	Gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie		25 min.				
QUICK COOK	Gotowanie pilawu	120–125	1 godzina	30 min. – 2 godziny / 5 min.	24	–	+

	Zalecenia użytkownika	Temperatura, °C	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
COOK-OATMEAL	Gotowanie kasz na mleku. Gotowanie warzyw	90	10 min.	5 min. – 1,5 godziny / 1 min.	24	–	+
SOUP	Przeznaczony do gotowania zup	90	1 godzina	10 min. – 8 godzin / 5 min.	24	–	+
CAKE	Przeznaczony do pieczenia (keksów, biszkoptów, placów), przeróżnych zapiekank i sufletów	110–122	1 godzina	30 min. – 4 godziny / 5 min.	24	–	+

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 – E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzewczego.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Dokładnie zamknij pokrywę i włącz urządzenie do prądu. Jeśli po ponownym włączeniu urządzenia problem nie znikną, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w obudowie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

POL

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczęcią sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia, które posiadają komEet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

|| Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.