

REDMOND

Мультиварка

RMC-45031



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.multivarka.pro

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании REDMOND. REDMOND – это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

*На официальном сайте, посвященном мультиваркам REDMOND в России, **www.multivarka.pro** Вы можете получить ответы на все интересующие Вас вопросы, узнать о новинках и ознакомиться с широким выбором рецептов блюд.*

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	4
Комплектация.....	4
Устройство модели.....	5
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	
Меры безопасности.....	6
Перед первым включением.....	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	
Приготовление риса.....	7
Приготовление плова.....	10
Жарка.....	13
Приготовление молочной каши.....	16
Приготовление гречневой каши.....	19
Приготовление супа.....	22
Приготовление на пару.....	25
Подогрев.....	28
Выпечка.....	29
Тушение.....	32
Функция «Поддержание температуры».....	34
Функция «Отсрочка старта».....	35
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	
Стерилизация.....	36
Пастеризация.....	37
Дополнительная комплектация.....	37
IV. ОЧИСТКА И УХОД.....	38
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	39
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	42

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-45031
Мощность	800 Вт
Напряжение	220-240 В
Максимальный объем чаши	5 л
Материал чаши	алюминий с антипригарным покрытием
Съемная чаша	+
Съемный паровой клапан	+
Тип управления	электронный
Цифровой дисплей	+
Виды программ:	- Приготовление риса - Приготовление плова - Жарка - Приготовление молочной каши - Приготовление гречневой каши - Приготовление супа - Приготовление на пару - Подогрев - Выпечка - Тушение
Функция поддержания температуры готовых блюд	+

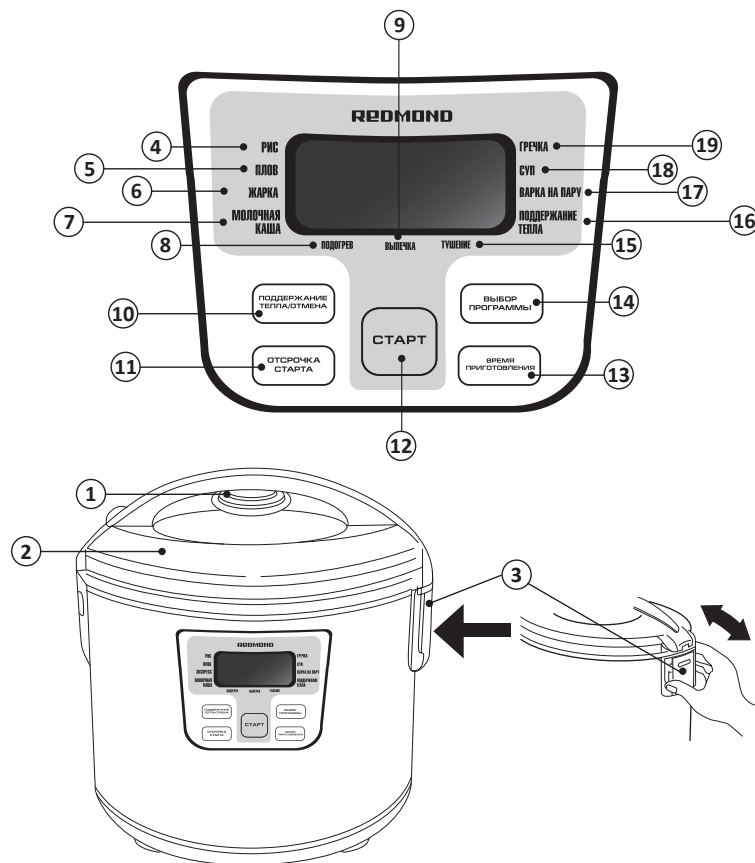
КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мультиварка с установленной внутри чашей – 1 шт.
2. Шнур питания – 1 шт.
3. Контейнер-пароварка – 1 шт.
4. Мерный стакан – 1 шт.
5. Черпак – 1 шт.
6. Ложка – 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
8. Сервисная книжка – 1 шт.
9. Книга на 120 рецептов – 1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Съемный паровой клапан
2. Крышка прибора
3. Влагосборник (предназначен для сбора конденсата при открывании крышки)
4. Индикация программы Рис
5. Индикация программы Плов
6. Индикация программы Жарка
7. Индикация программы Молочная каша
8. Индикация программы Подогрев
9. Индикация программы Выпечка
10. Кнопка «Поддержание тепла/Отмена»
11. Кнопка «Отсрочка старта»
12. Кнопка «Старт»
13. Кнопка «Время приготовления»
14. Кнопка «Выбор программы»
15. Индикация программы Тушение
16. Индикация режима Поддержание тепла
17. Индикация программы Варка на пару
18. Индикация программы Суп
19. Индикация программы Гречка



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

■ Прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях. **Прибор не предназначен для промышленного использования.**

■ Используйте прибор по назначению. **Использование прибора в целях, отличающихся от выше указанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.**

■ Устанавливайте прибор только на ровную сухую поверхность.

■ Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке прибора.**

■ Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора.

■ Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. **В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**

■ Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. **Неосторожное обращение может при-**

вести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.

■ Не протягивайте шнур питания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. **Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**

■ Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости. Запрещена эксплуатация прибора в сырых помещениях и на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги и посторонних предметов в корпус прибора. **Попадание воды в корпус прибора может привести к серьезным повреждениям.**

■ Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и не станут понятны инструкции по безопасной эксплуатации. **Не оставляйте детей рядом с прибором во время его работы.**

■ Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. Все работы по обслу-

живанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. **Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.**

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается. Не касайтесь руками корпуса и внутренних поверхностей работающего прибора. Будьте осторожны в обращении с паровым клапаном и при открытии крышки. Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Не переносите работающий прибор, удерживая его за крышку.



ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ПРИ ЛЮБЫХ НЕИСПРАВНОСТЯХ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ.

ПРИМЕЧАНИЕ! Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Аккуратно извлеките прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы, в т.ч. рекламные наклейки.
2. Протрите влажной тканью корпус прибора, после чего - просушите.

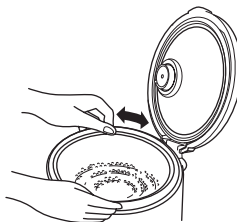
МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУЛЬТИВАРКИ ПРОВЕСТИ ЕЕ ОЧИСТКУ (СМ. РАЗДЕЛ «ОЧИСТКА И УХОД»), ЭТО НЕОБХОДИМО ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПРИБОРА И УСТРАНЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ПОСТОРОННЕГО ЗАПАХА.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

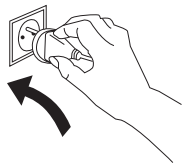


1. Отмерьте рис мерным стаканом по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.
2. Выложите рис и приправы в чашу мультиварки, залейте водой. Можете использовать свой рецепт приготовления риса, придерживаясь предложенной последовательности действий. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

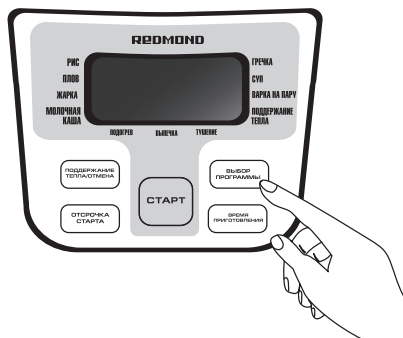


3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к питающей сети.

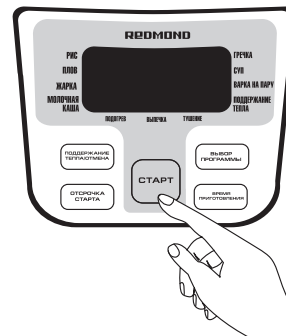


6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **РИС**.



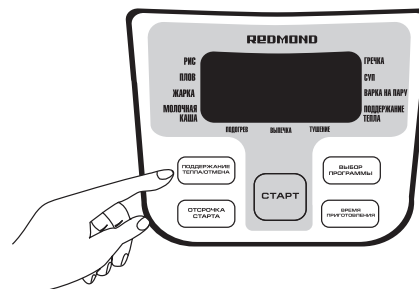
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (28 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа 30 минут (шаг установки 1 минута) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

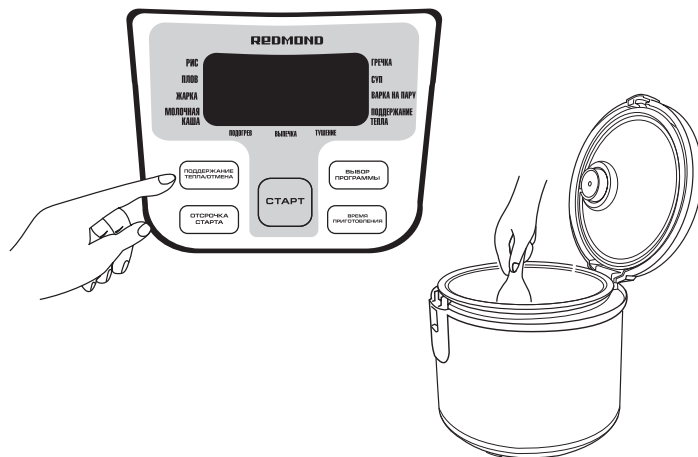
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:



0:28

Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

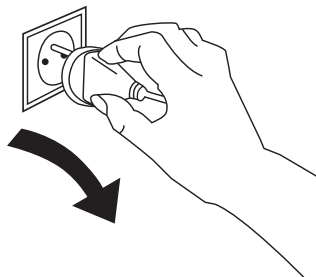




8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **РИС** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.



9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОВА

1. Отмерьте рис мерным стаканом по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.



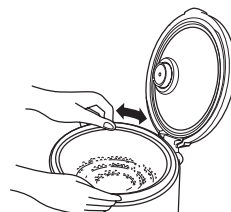
2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Свинина	370 г
Рис	300 г
Морковь	200 г
Лук	140 г
Чеснок	15 г
Вода	350 г
Соль, специи	по вкусу

Можете использовать свой рецепт приготовления плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

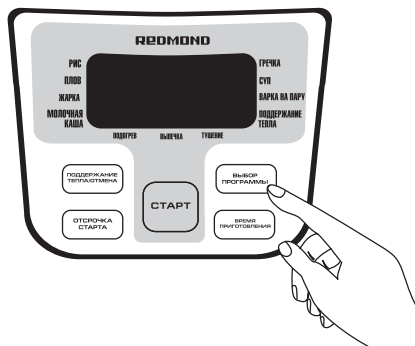


4. Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



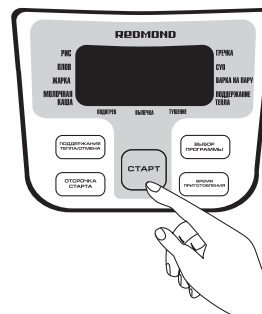
5. Подключите прибор к питающей сети.

6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ПЛОВ**.



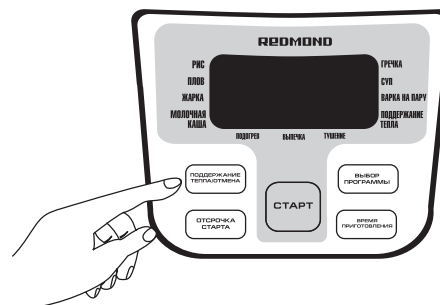
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

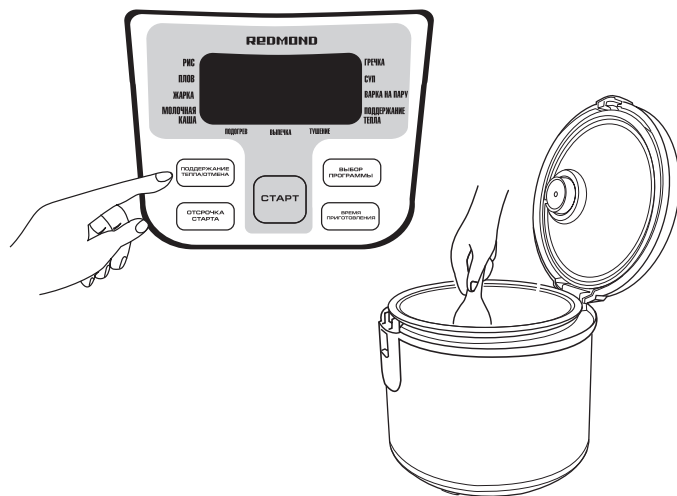
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:



1:00

Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

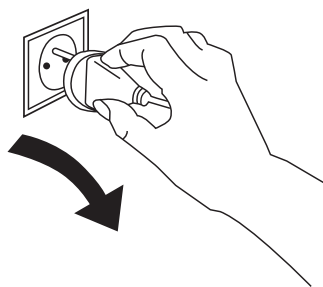




8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ПЛОВ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.



9. Отключите прибор от питающей сети.

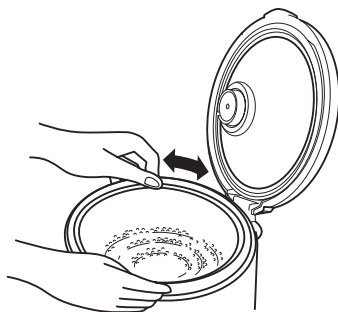
ЖАРКА

1. Выложите ингредиенты и приправы в чашу мультиварки.

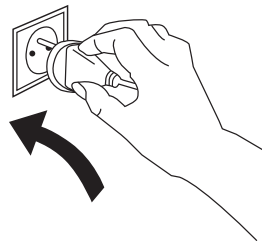
Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.



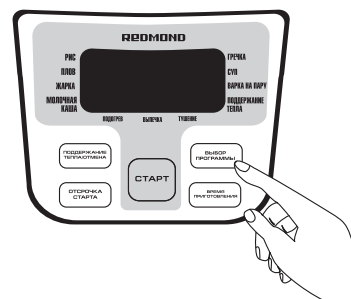
2. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.



3. Подключите прибор к питающей сети.

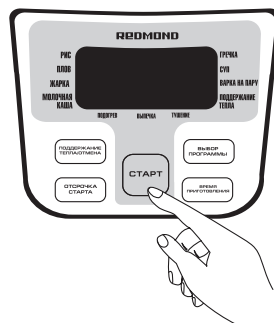


4. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ЖАРКА**.



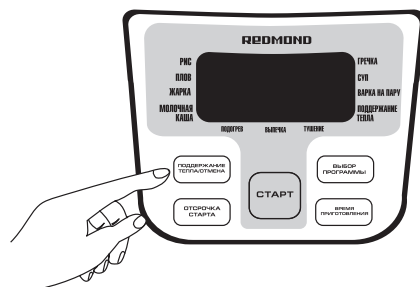
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (15 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа (шаг установки 1 минута) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:

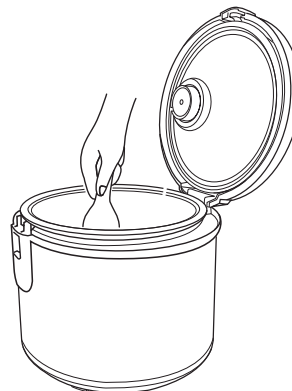


0:15

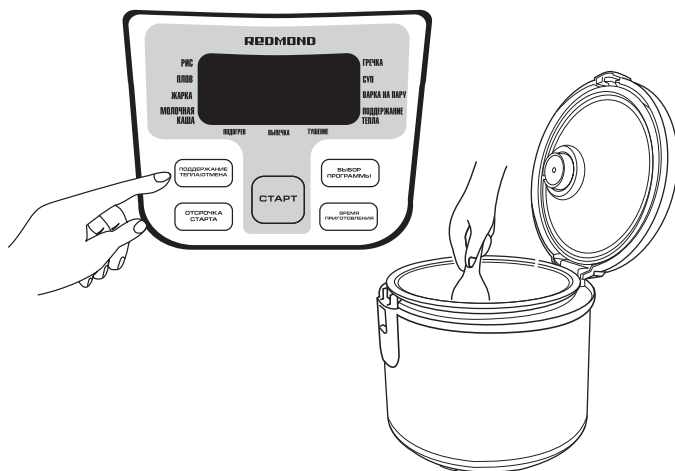
Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



- Рекомендуем обжаривать продукты с открытой крышкой, это позволит получить хрустящую корочку.



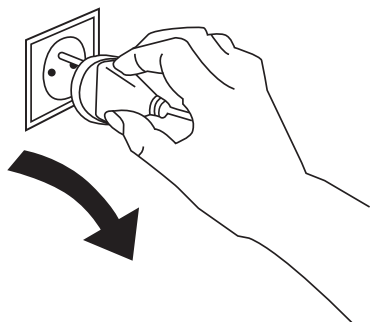
Не рекомендуем использовать эту программу в течение продолжительного времени, то есть больше 1 часа. Прежде, чем повторно использовать программу **ЖАРКА**, дайте прибору полностью остыть.



7. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ЖАРКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.



8. Отключите прибор от питающей сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ КАШИ

- Отмерьте крупу мерным стаканом по рецепту. Промойте ее до чистой воды.



- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Продукт	Пшено жидкое/вязкое	Овсяная крупа жидкая/вязкая	Рис круглый жидкий/вязкий
Крупа	100 г/ 130 г	100 г/ 130 г	130 г/ 180 г
Молоко	500 мл	500 мл	500 мл
Сахар	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Соль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1,5 ч.л.
Масло сливочное	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

Мерный стакан, входящий в комплект:

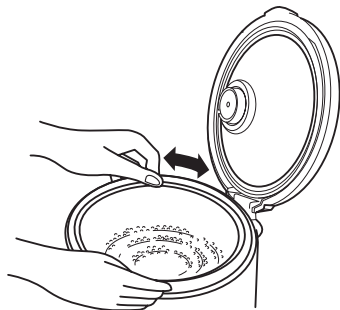
100 г крупы – $\frac{3}{4}$ мерного стакана

130 г крупы – 1 мерный стакан

180 г крупы – 1 $\frac{1}{3}$ мерного стакана

Можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

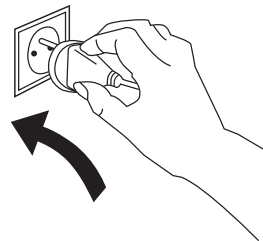
3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.



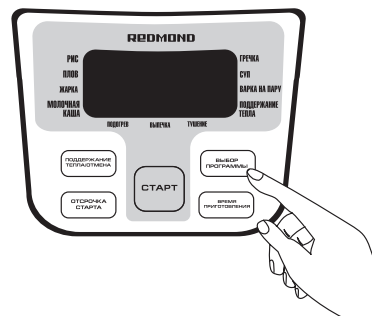
4. Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



5. Подключите прибор к питающей сети.

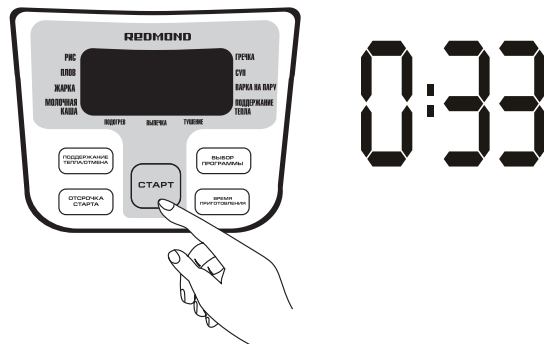


6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **МОЛОЧНАЯ КАША**.

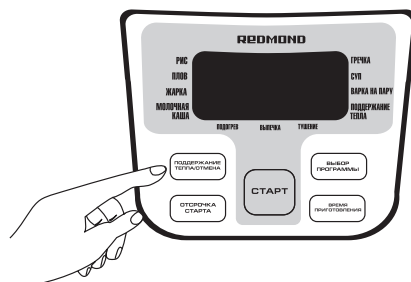


На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (33 минуты). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа 30 минут (шаг установки 1 минута) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:

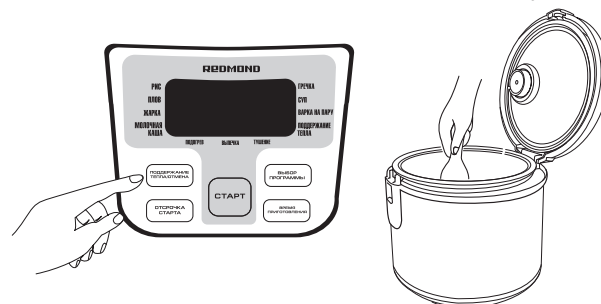


Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



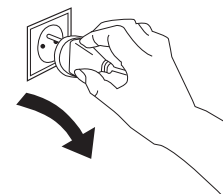
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **МОЛОЧНАЯ КАША** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.



Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

- Отключите прибор от питающей сети.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

- Отмерьте крупу мерным стаканом по рецепту. Промойте ее до чистой воды.



- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Вид крупы	2 мерных стакана	4 мерных стакана	6 мерных стаканов	8 мерных стаканов
Гречневая	600 мл	1200 мл	1750 мл	2350 мл
Рис круглый	650 мл	1250 мл	1900 мл	2450 мл
Перловая	700 мл	1300 мл	2000 мл	2550 мл

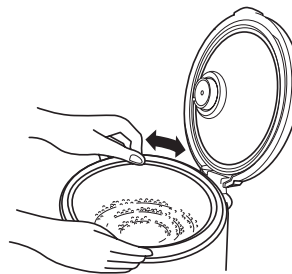
Мерный стакан, входящий в комплект:

130 г крупы – 1 мерный стакан

180 мл воды – 1 мерный стакан

Можете использовать свой рецепт приготовления каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

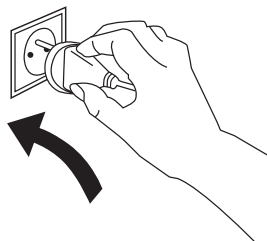
- Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.



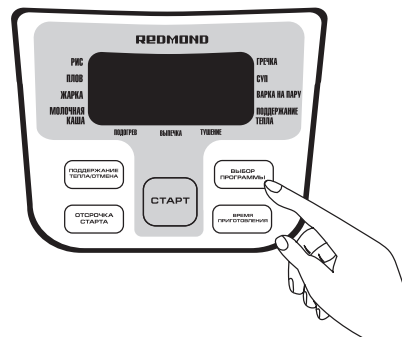
4. Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



5. Подключите прибор к питающей сети.

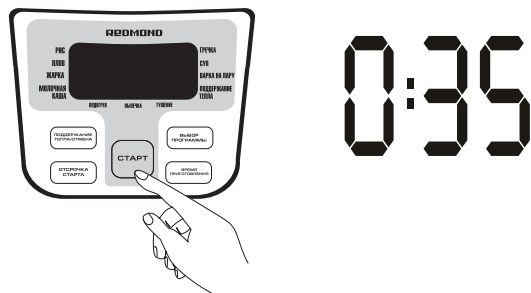


6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ГРЕЧКА**.

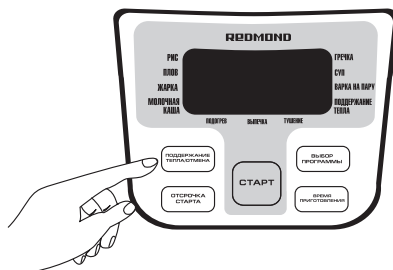


На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (35 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:

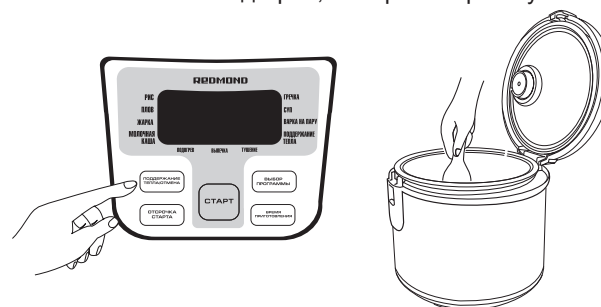


Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



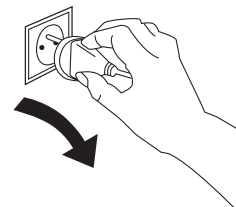
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ГРЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.



Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от питающей сети.

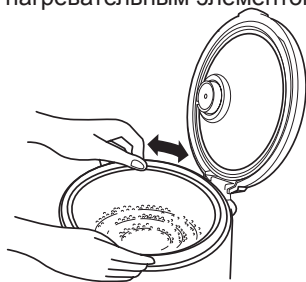


ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА

1. Отмерьте все ингредиенты, промойте их и нарежьте.



2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки.
Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

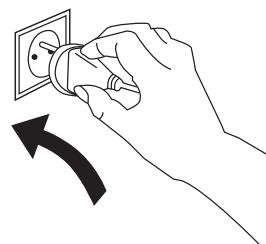


3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

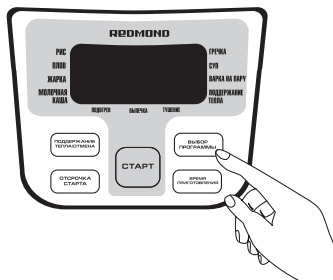
4. Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



5. Подключите прибор к питающей сети.

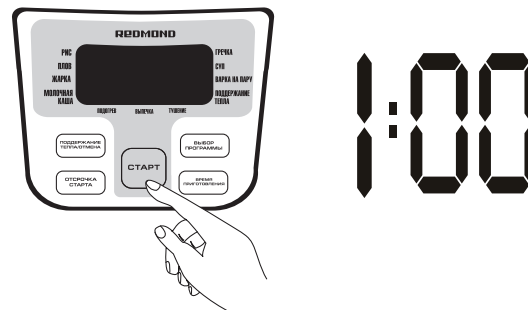


6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **СУП**.

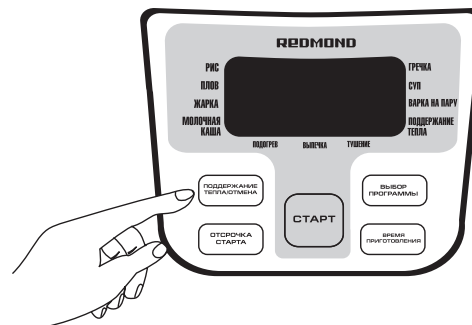


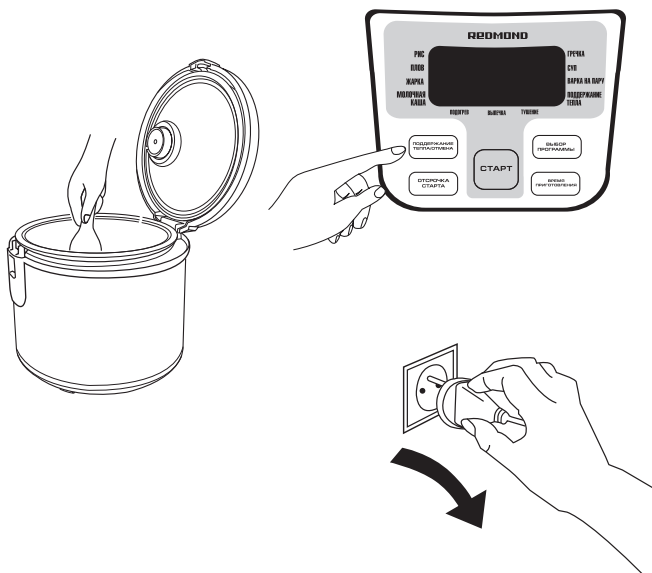
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 15 минут до 8 часов (шаг установки 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет:



Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛОТМЕНА**.





8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **СУП** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от питающей сети.

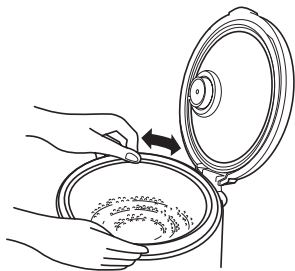
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

1. Налейте в чашу 400-450 мл воды.
2. Установите контейнер-пароварку на чашу мультиварки.



3. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке, установите чашу в мультиварку.

Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

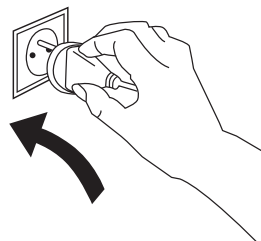


4. Закройте крышку до щелчка.

Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



5. Подключите прибор к питающей сети.



6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВАРКА НА ПАРУ**.

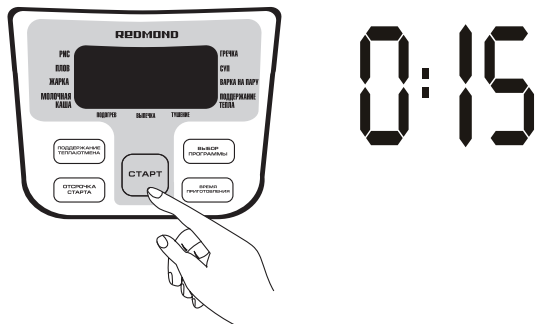
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (15 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

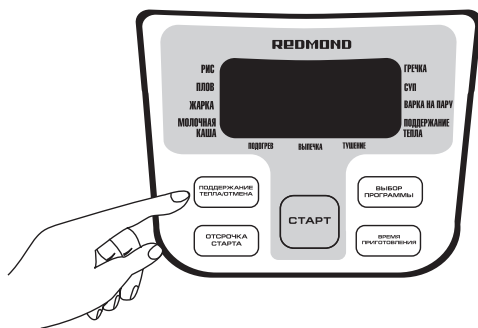
ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ОБЪЕМ ВОДЫ	ВРЕМЯ (МИН)
Мясо			
Телятина (филе)	500 г	600 мл	40
Курица (филе)	500 г	600 мл	30
Суфле мясное	500 г	600 мл	30
Фрикадельки	500 г	600 мл	30
Котлеты куриные	500 г	600 мл	30
Манты	500 г	600 мл	40-50
Рыба и морепродукты			
Рыба (филе)	500 г	600 мл	30
Овощи			
Картофель целый	500 г	600 мл	30-40
Картофель молодой клубнями	500 г	600 мл	30
Морковь	500 г	600 мл	30
Свекла	500 г	600 мл	40
Капуста брокколи замороженная	500 г	600 мл	30
Творог			
Творожный пудинг	500 г	600 мл	40-50

Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного типа продукта, а также от Ваших предпочтений.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:

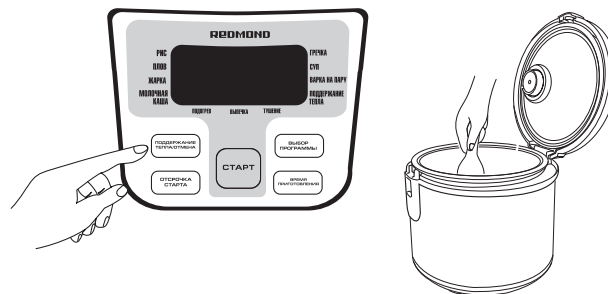


Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



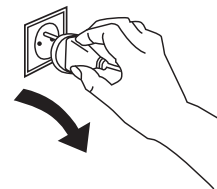
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ВАРКА НА ПАРУ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.



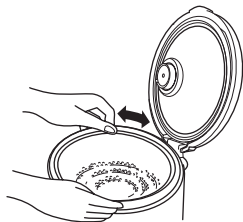
Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от питающей сети.



ПРОГРАММА «ПОДОГРЕВ»

1. Равномерно разложите в чаше продукт, который необходимо разогреть.
2. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

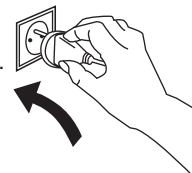


3. Закройте крышку до щелчка.

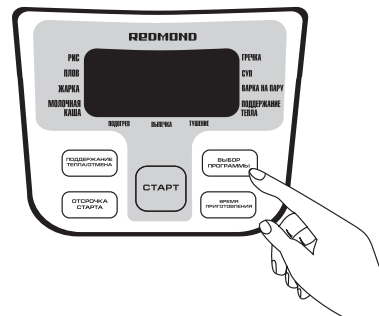
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



4. Подключите прибор к питающей сети.

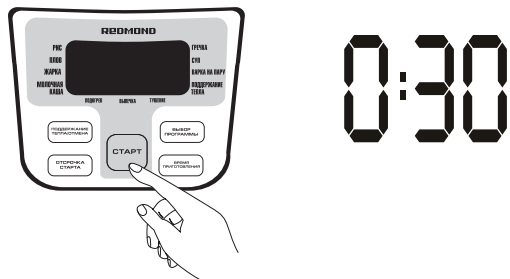


5. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ПОДОГРЕВ**.

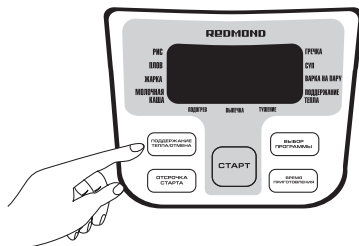


6. На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (30 минут). Вы можете изменить его в интервале от 10 минут до 1 часа (шаг установки 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

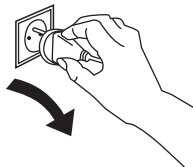
Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс подогрева, на дисплее будет отображен обратный отсчет:



Процесс подогрева завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

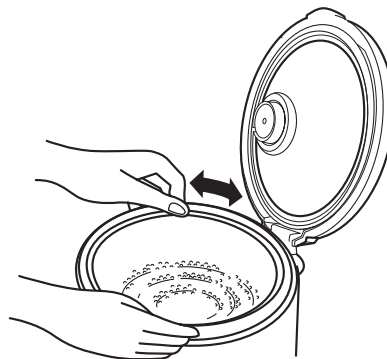


7. Отключите прибор от питающей сети.



ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

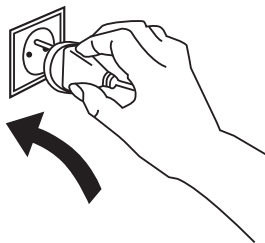
1. Приготовьте тесто для выпечки согласно рекомендациям выбранного Вами рецепта.
2. Смажьте чашу маслом или маргарином для того, чтобы готовое изделие было легче извлечь из чаши. Выложите тесто в чашу и выровняйте его.
3. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.



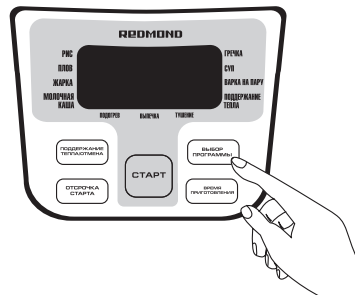
4. Закройте крышку до щелчка. **Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.**



5. Подключите прибор к питающей сети.



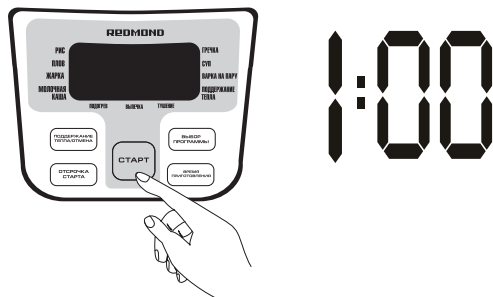
6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВЫПЕЧКА**.



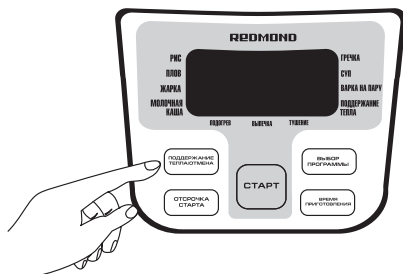
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 20 минут до 4 часов (шаг установки 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

ПРИМЕЧАНИЕ: ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:

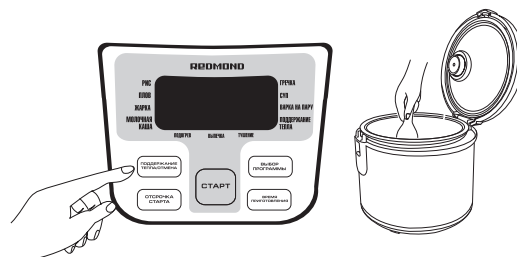


Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



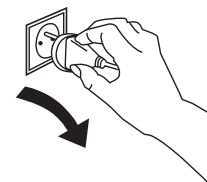
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ВЫПЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.



Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от питающей сети.



10. Спустя 5-10 минут извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.

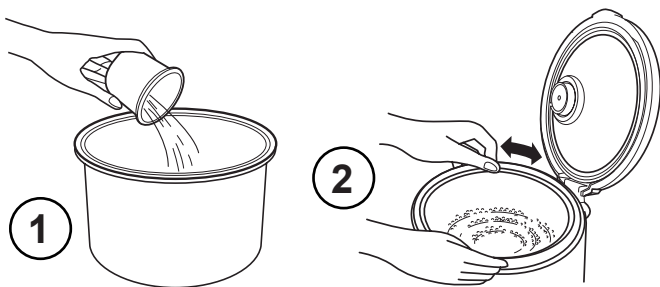
ВНИМАНИЕ ! Используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не оставляйте готовую выпечку в чаше на долгое время, иначе она может отсыреть. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна – это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Очистка и уход».

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

1. Выложите ингредиенты и приправы в чашу мультиварки, залейте водой.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

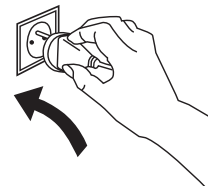
2. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.



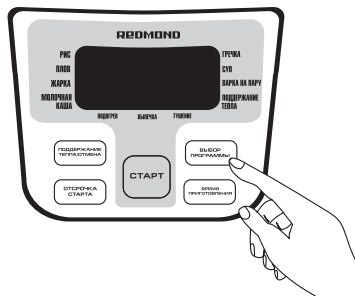
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



4. Подключите прибор к питающей сети.

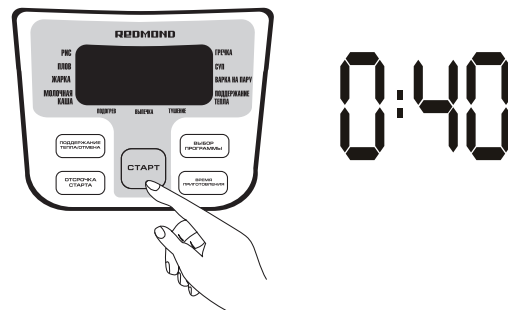


5. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**.

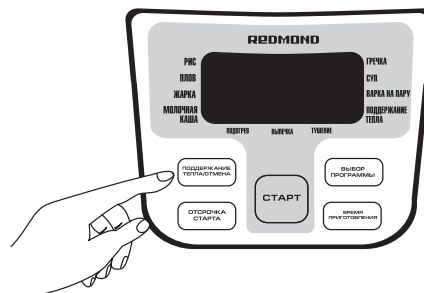


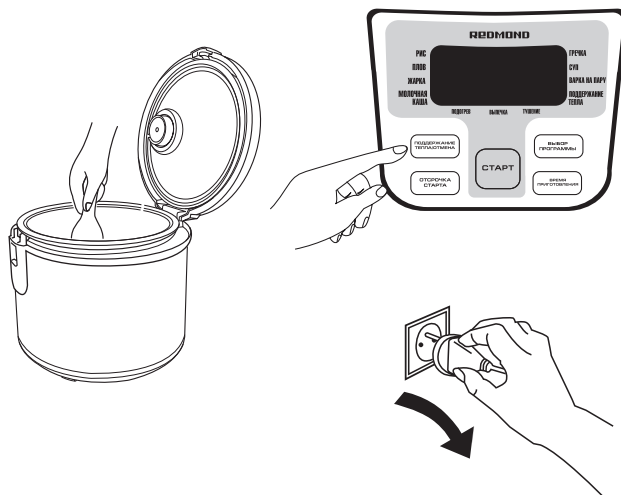
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (40 минут). Вы можете изменить его в интервале от 20 минут до 12 часов (шаг установки 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет:

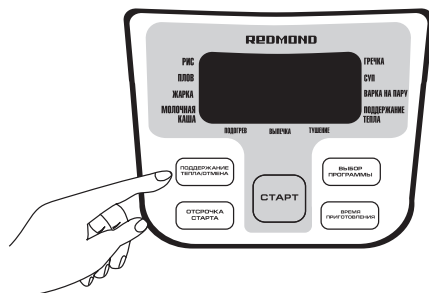


Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.





ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»



- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ТУШЕНИЕ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

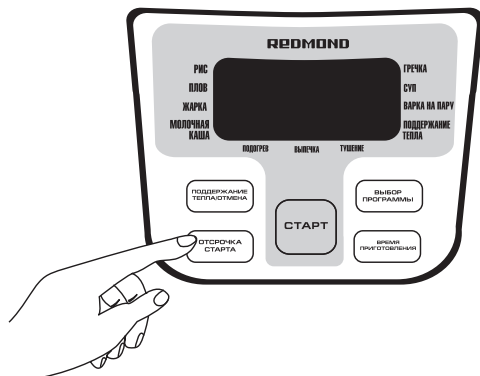
Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

- Отключите прибор от питающей сети.

Функция поддержания температуры готовых блюд запускается автоматически по окончании программы приготовления, при этом начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее будет отображаться время работы мультиварки в этом режиме. Чтобы отключить функцию, нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»



Функция отсрочки старта позволяет запустить программу приготовления через заданное время.

1. Установите чашу с продуктами в мультиварку.
2. Установите нужную программу (например, **СУП**) кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**.

Нажмите на кнопку **ОТСРОЧКА СТАРТА**.

3. Отсрочка старта доступна для всех программ, за исключением программ **ЖАРКА** и **ПОДОГРЕВ**.
4. Задайте необходимое время отсрочки запуска программы в интервале до 24 часов (часы - кнопкой **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, минуты - кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**).
5. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения заданного времени отсрочки запуска программы.
6. На дисплее прибора будет отображаться выбранное Вами время с обратным отсчетом до начала запуска. В любой момент можно визуальным образом определить, сколько времени осталось до запуска программы.
7. Прибор запустится автоматически на выбранной программе по истечении установленного времени.

Не рекомендуется использовать функцию ОТСРОЧКА СТАРТА, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.д.).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-45031** поможет облегчить решение многих вопросов связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития. В прилагаемой к мультиварке книге «**120 рецептов**» Вы найдете множество вариантов приготовления блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и приготовлены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-45031**.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-45031** можно создать водяной (медицинский) способ стерилизации, который является быстрым, простым и эффективным, без добавления химических средств.

ДЛЯ БУТЫЛОЧЕК И КРУПНЫХ ПРЕДМЕТОВ:

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте их крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку.
3. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **СУП**. Оставьте без изменения время работы по умолчанию (1 час).
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов.

ДЛЯ СОСОК И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ:

1. Более мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере-пароварке.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в мультиварку.
3. Установите контейнер-пароварку в чашу.
4. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВАРКА НА ПАРУ**. Кнопкой **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** установите время работы программы на **30 минут**.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени.

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Пастеризация – это процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа, либо до температуры 70-80 °С в течение 30 мин. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Нажатием кнопки **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА** включите режим поддержания тепла.
3. По истечении времени пастеризации нажатием кнопки **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА** отключите режим поддержания тепла. Храните пастеризованный продукт в холодном месте.

НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБЪЕМА ПРОДУКТА:

Объем	500 мл	800 мл	1000 мл	1200 мл	1500 мл
Время	35 мин.	50 мин.	1 час 10 мин.	1 час 15 мин.	1 час 20 мин.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-45031** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** или в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 Щипцы для чаши. Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RIP-A2 Чаша с антипригарным покрытием Teflon® от компании **Du Pont®**, обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260 °С. Можно мыть в посудомоечной машине.

Емкость: **5 литров.**

RIP-C2 Чаша с антипригарным керамическим покрытием, производства компании **«Anato®»** (Корея), обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

Емкость: **5 литров.**

RIP-S2 Стальная чаша обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, возможно использование в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Рекомендуется для приготовления джемов и варений. Можно мыть в посудомоечной машине.

Емкость: **5 литров.**

IV. ОЧИСТКА И УХОД

Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

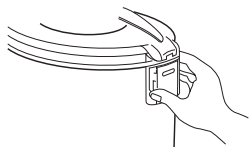
Очищайте корпус прибора по мере необходимости, используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Тщательно очищайте чашу после каждого использования. Используйте средства для мытья посуды и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши сухой тканью.

ОЧИСТКА ВЛАГОСБОРНИКА

Влагосборник предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки. Его необходимо очищать после каждого использования. Аккуратно надавите на нижнюю часть влагосборника до его открытия, затем аккуратно извлеките его, потянув вверх.

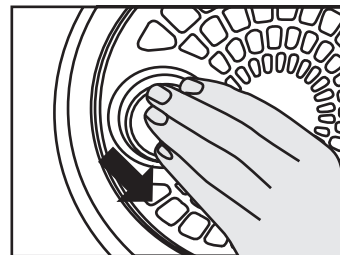


После очистки установите влагосборник на место.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

ОЧИСТКУ ВЫПУСКНОГО КЛАПАНА НЕОБХОДИМО ПРОИЗВОДИТЬ КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА.

1. Аккуратно снимите выпускной клапан, как показано на рисунке, при этом не прикладывайте значительного усилия.
2. Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.



V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР КОДЫ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотно закрыта крышка.	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева.	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от сети, дайте остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/бульон и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Мультиварка не включается	Нет напряжения в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети.
Блюдо готовится слишком долго	Нет напряжения в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети.
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет.
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом.	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений.

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ КРУП

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ “ПОДОГРЕВ”			НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	КРУПА ПОМЕНЯЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ		
Неверные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•	•			•	ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ.	ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМО- РОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЗВАНО НАЛИЧИЕМ ВЛАГИ НА ДНЕ ЧАШИ.
Крупа плохо промыта				•	•	•				
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•	•	•			
Излишнее количество масла	•	•				•				
Неверное количество воды	•		•							
Крышка закрыта неплотно						•	•	•		
На чаше имеются загрязнения						•	•			

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ							НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ	ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ	ВЫПЕЧКА СЫРАЯ	ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ	ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ	ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ	РЫХЛАЯ ВЫПЕЧКА		
Слишком много теста в чаше	•	•						ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ.	ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННЫХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЗВАНО НАЛИЧИЕМ ВЛАГИ НА ДНЕ ЧАШИ.
Слишком мало теста в чаше				•	•	•			
Используется неподходящая мучная смесь, или присутствуют ингредиенты, не указанные в рецепте	•	•	•			•	•		
Используется смесь с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов.	•	•		•	•	•			
Выпечка треснула во время приготовления	•	•							
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•				
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				•					
Готовую выпечку слишком долго держали в чаше			•				•		
Неправильное или слишком долгое вымешивание		•				•	•		
Неверное количество ингредиентов		•		•	•	•	•		

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические и тефлоновые и другие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т.д.)

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2-х лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор нужно утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in P.R.C