

# REDMOND

[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)

Мультиварка-скороварка  
RMC-M4504



РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





## 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.

## REDMOND

---

**Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M4504** — современное универсальное устройство, в котором передовые разработки в области бытовой техники для приготовления пищи совмещены с идеей о здоровом питании. Она отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной динамичной жизни. Благодаря особой технологии приготовления блюд под давлением, реализованной в данной модели, Ваше питание, а соответственно, и стиль жизни изменятся в лучшую сторону. На Вашем столе появится множество новых изысканных, вкусных и полезных блюд.

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M4504** процесс приготовления пищи полностью автоматизирован: **5 автоматических программ** позволят Вам готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, а также вегетарианские

блюда, всевозможные каши, супы, гарниры, макароны, плов. В этом устройстве можно готовить на пару, жарить, тушить, делать выпечку, десерты и напитки, а также большое количество других блюд.

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M4504** реализована современная технология приготовления блюд под высоким давлением без доступа кислорода, позволяющая сохранить все полезные свойства продуктов, их натуральный вкус и цвет, что является залогом здорового питания и отличного самочувствия. Горячий пар стерилизует продукты, сохраняя витамины и не повреждая их структуру. Блюдо готовится быстро, без добавления масла и пищевых добавок. Одной из важнейших особенностей модели **REDMOND RMC-M4504** является сокращение времени приготовления блюд в режиме скороварки до **70%** по сравнению с аналогичными классиче-

скими способами. Теперь сварить суп или кашу можно за 5 минут, приготовить рыбу или гарнир — за 15 минут, поджарить мясо или приготовить плов — за 20, а за 40 минут испечь запеканку, бисквит или пирог.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M4504** является универсальным устройством для приготовления пищи и, заменяя целый ряд кухонных приборов, помогает кардинально решить вопрос свободного места на кухне. Она совмещает в себе функции плиты, духового шкафа, микроволновой печи, пароварки, хлебопечи, рисоварки, кашеварки и другой техники.

Благодаря входящей в комплект информативной и красочной книге со **120** рецептами, разработанной нашими шеф-поварами специально для данной модели, а также Вашей фантазии

в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M4504** Вы сможете приготовить практически любое блюдо любой кухни мира.

#### **www.multivarka.pro**

На официальном сайте поставщика, посвященном мультиваркам **REDMOND** в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, Вы можете найти самую актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемых новинках, ознакомиться с широким выбором видеорецептов для мультиварок от наших шеф-поваров, получить ответ на интересующий Вас вопрос у онлайн-консультантов, а также приобрести в интернет-магазине продукцию **REDMOND** и оригинальные аксессуары.

**Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный).**

## СОДЕРЖАНИЕ

I. ВВЕДЕНИЕ.....	8
Технические характеристики.....	8
Комплектация.....	10
Устройство модели.....	11
Расположение индикаторов.....	12
Расположение кнопок на панели управления.....	13
II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	14
Меры безопасности.....	14
Перед первым включением.....	16
III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА.....	17
Перед началом эксплуатации.....	17
Клапан выпуска пара.....	18
Открытие/закрытие крышки.....	19
Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».....	20
Функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА».....	20
Использование устройства в режиме скороварки.....	21
Программы приготовления.....	22
Программа «РИС».....	24
Программа «МЯСО».....	26

Программа «ОВОЩИ».....	28
Программа «СУП».....	30
Программа «ТУШЕНИЕ».....	32
Приготовление на пару.....	34
Использование устройства в режиме мультиварки.....	36
Рекомендации по выбору программ приготовления в режиме мультиварки.....	36
IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	38
Сводная таблица времени приготовления разных продуктов на пару в режиме скороварки.....	38
Рекомендации по приготовлению различных продуктов в режиме скороварки.....	39
V. УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ.....	42
Правила по уходу и очистке устройства.....	42
Очистка корпуса устройства.....	42
Очистка чаши.....	42
Очистка парового клапана.....	43
Очистка контейнера для сбора конденсата.....	43
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКССУАРЫ.....	44
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	46
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	49

## I. ВВЕДЕНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	<b>RMC-M4504</b>
Мощность	900 Вт
Напряжение	220-240 В
Общий объем чаши	5 л
Полезный объем чаши	3 л
Материал чаши	сплав металлов с антипригарным покрытием
Съемная крышка	есть
Съемный паровой клапан	есть
Диапазон установки времени приготовления	от 5 минут до 2 часов, шаг изменения — 1 минута
Тип управления	электронный
Система защиты	4-уровневая: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ клапан регулировки давления</li><li>▪ температурный датчик</li><li>▪ температурный предохранитель</li><li>▪ датчик блокировки крышки</li></ul>
ЖК-дисплей	есть, с подсветкой
Звуковой сигнал о готовности продукта	есть





### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Скороварка с установленной внутри чашей	1 шт.
Крышка с паровым клапаном	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Ложка для риса и супа	1 шт.
Решетка для приготовления на пару	1 шт.
Книга на 120 рецептов для RMC-M4504	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур питания	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. Корпус устройства.
2. Съемная чаша.
3. Крышка.
4. Панель управления с дисплеем.
5. Клапан выпуска пара.
6. Решетка для приготовления на пару.
7. Ложка.
8. Контейнер для сборки конденсата (расположен на задней панели устройства).
9. Мерный стакан.
10. Шнур питания.



## РАСПОЛОЖЕНИЕ ИНДИКАТОРОВ

11. Нагрев — индикатор режима приготовления пищи в соответствии с выбранной программой.
12. Поддержание тепла — индикатор функции «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА».
13. Таймер — отображает обратный отсчет времени до конца текущего режима работы устройства (отложенный старт/приготовление).
14. Индикатор выбранной программы приготовления.
15. Индикатор режима работы устройства (отложенный старт/приготовление).

**РАСПОЛОЖЕНИЕ КНОПОК НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

16. МЕНЮ — выбор программы приготовления.
17. ВРЕМЯ — установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту.
18. ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ — включение функции ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ для программы приготовления; установка времени отложенного старта в диапазоне от 10 минут до 9 часов с шагом в 10 минут.
19. ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА — включение функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.
20. ОТМЕНА
- при выборе режима приготовления: однократное нажатие — включение функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА,
  - при установке отложенного старта: однократное нажатие — возврат к начальным установкам, повторное нажатие — включение функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.
21. ВКЛ/ВЫКЛ
- включение и выключение устройства,
  - завершение процесса приготовления и отключение функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.

## II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен для приготовления пищи только в бытовых условиях. Прибор не предназначен для промышленного использования.

- Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данной инструкции, является нарушением правил эксплуатации.

- 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 подключаемого прибора. Несоблюдение этого требования может привести к короткому замыканию и возгоранию кабеля.

- Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отве-

чать требованиям защиты от поражения электрическим током.

- Не протягивайте шнур питания вблизи источников тепла, газовых и электрических плит. Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола, не соприкасался с острыми предметами. Повреждение шнура может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.

- Выключайте прибор из розетки сухими руками, извлекая шнур питания за вилку, а не за провод. Несоблюдение этого тре-

бования может привести к повреждению провода и поражению электрическим током. Выключайте прибор после использования.

- Запрещается эксплуатация прибора на открытом воздухе, где увеличивает риск попадания посторонних предметов и влаги в корпус. Это может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.

- Не используйте прибор с видимыми повреждениями на корпусе или шнуре, после падения или при возникновении неполадок в работе. При возникновении любых неисправно-

стей отключите прибор от сети и обратитесь в сервисный центр.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы тканью или другими материалами. Это затрудняет вентиляцию и может привести к поломке прибора.

- **Внимание! Во время работы прибор нагревается!** При эксплуатации Прибора при необходимости используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над работающим прибором при открытии крышки.

- При очистке прибора

строго придерживайтесь правил, указанных в разделе «Уход за устройством».

- Прибор не предназначен для использования детьми, людьми с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями или людьми без соответствующих знаний и опыта, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.

- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить из-

менения в его конструкцию. Все ремонтные работы должен выполнять авторизованный сервисный центр. Непрофессиональный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ**

Осторожно выньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Протрите корпус устройства влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, в этом случае произведите очистку устройства (смотрите раздел «УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ», стр. 42).



**Внимание!**  
Запрещено использование устройства при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации.



### III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

#### **ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Установите устройство на твердую, ровную, горизонтальную поверхность таким образом, чтобы выходящий во время работы горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов, между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов.

### КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M4504** оборудована специальным клапаном выпуска пара, расположенным на съемной крышке, который позволяет использовать устройство в режиме скороварки или мультиварки. Выбор режима работы устройства производится переключением клапана в нужное положение.



• Положение «**ЗАКРЫТ**» — клапан выпуска пара закрыт. В рабочей камере нагнетается и поддерживается высокое давление, устройство работает в режиме **СКОРОВАРКА**.



• Положение «**ОТКРЫТ**» — клапан выпуска пара открыт. В рабочей камере сохраняется обычное давление, устройство работает в режиме **МУЛЬТИВАРКА**.

**Внимание!** Устанавливайте клапан выпуска пара указателем (1) на выбранное положение с помощью рукоятки (2). У клапана выпуска пара есть технологический люфт. Это не является неисправностью.


## ОТКРЫТИЕ/ЗАКРЫТИЕ КРЫШКИ

Устройство оборудовано съемной крышкой, которая в закрытом положении герметично соединяется с корпусом.


### Закрытие крышки

1. Возьмите крышку за ручку и установите ее на корпус устройства таким образом, чтобы клапан выпуска пара оказался на противоположной стороне от дисплея.

2. Придерживая за ручку и не нажимая, поворачивайте крышку против часовой стрелки до совпадения пазов на крышке и корпусе (примерно на 20-30 градусов).

3. После того как крышка ровно и без перекосов встала в корпус, поверните ее по направлению стрелки  до упора. Крышка закрыта.

### Открытие крышки

1. Возьмите крышку за ручку и поверните ее по стрелке  до упора, затем поднимите наверх.



**ВНИМАНИЕ!** Перед тем как открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не выходит пар. Если крышка не открывается без усилия, значит, давление в пароварке слишком высокое. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри скороварки поддерживается высокое давление! Дождитесь нормализации давления в устройстве.

### ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Позволяет задать время отсрочки запуска автоматической программы приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне **от 10 минут до 9 часов** с шагом установки в **10 минут**. После выбора необходимой программы приготовления нажатием кнопки **Отложенный старт** включите режим. Той же кнопкой установите время, через которое необходимо запустить процесс приготовления.

### ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

Позволяет поддерживать температуру готового блюда на уровне **70-75 °С** в течение **4 часов**. Режим включается нажатием кнопки **Поддержание тепла**. При этом все установленные ранее настройки устройства будут сброшены. Режим отключается нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** либо это произойдет автоматически через 4 часа с момента его включения.

Вы можете использовать этот режим для разогрева холодных блюд. Для этого выложите пищу в чашу, установите ее в корпус устройства и нажмите кнопку **Поддержание тепла**. Устройство разогреет блюдо до **70-75 °С** и будет поддерживать его температуру до отключения режима.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ

Данный режим рекомендован для быстрого приготовления овощей, мяса, рыбы, супов и других продуктов. При закрытом клапане пара крышка устройства герметично закрывается. Это позволяет увеличить давление в устройстве во время приготовления пищи, благодаря чему закипание воды и образование пара происходит при температуре выше 100 °С. В режиме скороварки время приготовления блюда сокращается более чем в два раза и в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и микроэлементов. В процессе работы

устройства в режиме скороварки доступ кислорода к готовящимся продуктам ограничен, что также является важным условием сохранения всех полезных свойств ингредиентов.

***Приготовление пищи под давлением предполагает наличие в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M4504 многоуровневой системы защиты. Автоматическая регулировка нагрева чаши контролирует работу скороварки при помощи парового клапана. Система остановит процесс пригото-***

***вения, если давление в чаше станет избыточным. При этом срабатывает датчик блокировки крышки. Процесс возобновится, когда параметры устройства вернутся к нормальным значениям. Температурный датчик автоматически прекратит нагрев при превышении температурных показателей, соответствующих норме. Температурный предохранитель в этом случае полностью прервет электропитание и автоматически остановит работу устройства.***

### Основные правила приготовления в режиме скороварки:

- **НЕ** пытайтесь готовить в скороварке без воды или какой-либо другой жидкости — это может серьезно повредить ее. Объем жидкости должен составлять как минимум 2 мерных стакана.
- **НЕ** используйте режим скороварки для жарки продуктов на масле под давлением. Этот режим предназначен исключительно для варки. Можно пассировать без крышки измельченные овощи в небольшом количестве масла или бульона (см.

раздел **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ**, стр. 36), затем положить остальные продукты, добавить жидкость, закрыть крышку и дальше готовить под давлением.

- **НЕ** заполняйте чашу устройства продуктами и водой более чем на 2/3 ее объема. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.), не наполняйте чашу больше чем на половину ее объема, иначе клапан выпуска пара может засориться.

### ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M4504** имеет 5 автоматических программ приготовления пищи в режиме скороварки, в каждой из которых подобраны индивидуальные значения давления, температуры и оптимальное время приготовления для базовых видов продуктов. Благодаря этому теперь достаточно выложить ингредиенты в чашу устройства и включить нужную программу.

Также в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M4504** предусмотрено

на возможность ручной регулировки времени приготовления от 5 минут до 2 часов, благодаря которой, используя собственные настройки, Вы сможете приготовить большое количество разнообразных блюд. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления в режиме скороварки для различных продуктов приведены в разделе «**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**» (стр. 38).

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке **REDMOND**

**RMC-M4504** книге «**120 рецептов**». Данная книга — результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M4504** командой наших поваров. Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, последовательность действий, установка времени приготовления или использование автоматических программ тщательно подбирались в зависимости от вида и веса продукта, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.

**Не забывайте, что время приготовления начинает отсчитываться с момента достижения скороваркой необходимого давления и температуры.**

### ПРОГРАММА «РИС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, гречки, плова и рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. При необходимости промойте ингредиенты до чистой воды, равномерно переложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) был не выше отметки **2/3**

**MAX**, расположенной на внутренней поверхности чаши, а при приготовлении продуктов, которые в процессе варки увеличиваются в объеме (рис, бобовые и т. п.) — не более половины от максимального уровня шкалы чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите и закройте крышку.

3. Установите клапан выпуска пара на крышке устройства в положение «**ЗАКРЫТ**» (режим скороварки).

4. Подключите устройство

к электросети, нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

5. Нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «**РИС**», загорятся индикаторы выбранной программы и режима приготовления, начнется разогрев чаши, загорится индикатор «**НАГРЕВ**».

6. Нажатием кнопки **ВРЕМЯ** установите желаемое время приготовления, либо оставьте заводские установки. В автоматическом режиме программы «**РИС**» оно составляет 6 минут. Время приготовления отсчитывается с момента достижения устройством необходимого давления и температуры.



7. По завершении программы прозвучит сигнал и Устройство автоматически перейдет в режим поддержания тепла.

8. В случае необходимости, на любом этапе работы устройства, нажатием кнопки **ОТМЕНА** Вы можете отменить все заданные до этого настройки и прервать процесс приготовления. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры блюда. Нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** устройство полностью выключается.

• **Внимание!** Заводские настройки времени приготовления по умолчанию рассчитаны на использо-

вание устройства в режиме скороварки (паровой клапан находится в положении «**ЗАКРЫТ**»).

• Если крышка не открывается без усилия, значит, давление в пароварке слишком высокое. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри скороварки поддерживается высокое давление!

• **ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны с клапаном выпуска пара. Выходящий пар очень горячий. Перед тем как открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не выходит пар.



### ПРОГРАММА «МЯСО»

Рекомендуется для приготовления различных блюд из мяса и птицы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно выложите их в чаше, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) был не выше отметки **2/3 MAX**, расположенной на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите и закройте крышку.

3. Установите клапан выпуска пара на крышке устройства в положение «**ЗАКРЫТ**» (режим скороварки).

4. Подключите устройство к электросети, нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

5. Нажимая кнопку **МЕНЮ**, выберите программу «**МЯСО**», загорятся индикаторы выбранной программы и режима приготовления, начнется разогрев чаши, загорится

индикатор «**НАГРЕВ**».

6. Нажатием кнопки **ВРЕМЯ** установите желаемое время приготовления, либо оставьте заводские установки. В автоматическом режиме программы «**МЯСО**» оно составляет 20 минут. Время приготовления отсчитывается с момента достижения устройством необходимого давления и температуры.

7. По завершении программы прозвучит сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания тепла.

8. В случае необходимости, на любом этапе работы устройства, нажатием кнопки **ОТМЕНА** Вы може-

те отменить все заданные до этого настройки и прервать процесс приготовления. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры блюда. Нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** устройство полностью выключается.

- **Внимание!** Заводские настройки времени приготовления по умолчанию рассчитаны на использование устройства в режиме скороварки (паровой клапан находится в положении **«ЗАКРЫТ»**).

- Если крышка не открывается без усилия, значит, давление в паро-

варке слишком высокое. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри скороварки поддерживается высокое давление!

- **ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны с клапаном выпуска пара. Выходящий пар очень горячий. Перед тем как открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не выходит пар.



### ПРОГРАММА «ОВОЩИ»

Рекомендуется для приготовления овощей, овощных гарниров, рагу, рыбы, креветок и других морепродуктов, разнообразных блюд на пару. На этом режиме удобно готовить манты, пельмени, хинкали, вареники, макароны и полуфабрикаты из теста с начинкой. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно выложите

их в чаше, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) был не выше отметки **2/3 MAX**, расположенной на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите и закройте крышку.

3. Установите клапан выпуска пара на крышке устройства в положение «**ЗАКРЫТ**» (режим скороварки).

4. Подключите устройство к электросети, нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

5. Нажимая кнопку **МЕНЮ**, выберите программу «**ОВОЩИ**», загорятся индикаторы выбранной программы и режима приготовления, начнется разогрев чаши, загорится индикатор «**НАГРЕВ**».

6. Нажатием кнопки **ВРЕМЯ** установите желаемое время приготовления, либо оставьте заводские установки. В автоматическом режиме программы «**ОВОЩИ**» оно составляет 5 минут. Время приготовления отсчитывается с момента достижения устройством необходимого давления и температуры.

7. По завершении программы прозвучит сигнал и устройство автоматически

перейдет в режим поддержания тепла.

8. В случае необходимости, на любом этапе работы устройства, нажатием кнопки **ОТМЕНА** Вы можете отменить все заданные до этого настройки и прервать процесс приготовления. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры блюда. Нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** устройство полностью выключается.

▪ **Внимание!** Заводские настройки времени приготовления по умолчанию рассчитаны на использование устройства в режиме скороварки (паровой клапан находится в поло-

жении **«ЗАКРЫТ»**).

▪ Если крышка не открывается без усилия, значит, давление в пароварке слишком высокое. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри скороварки поддерживается высокое давление!

▪ **ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны с клапаном выпуска пара. Выходящий пар очень горячий. Перед тем как открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не выходит пар.



### ПРОГРАММА «СУП»

Рекомендуется для приготовления бульонов, супов, крем-супов и супов-пюре, а также различных напитков, компотов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно выложите их в чаше, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) был не выше отметки **2/3 MAX**, расположенной на внутренней поверхности

чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите и закройте крышку.

3. Установите клапан выпуска пара на крышке устройства в положение «**ЗАКРЫТ**» (режим скороварки).

4. Подключите устройство к электросети, нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

5. Нажимая кнопку **МЕНЮ**, выберите программу «**СУП**», загорятся индикаторы выбранной программы и режима приготовления, начнется разогрев

чаши, загорится индикатор «**НАГРЕВ**».

6. Нажатием кнопки **ВРЕМЯ** установите желаемое время приготовления, либо оставьте заводские установки. В автоматическом режиме программы «**СУП**» оно составляет 5 минут. Время приготовления отсчитывается с момента достижения устройством необходимого давления и температуры.

7. По завершении программы прозвучит сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания тепла.

8. В случае необходимости, на любом этапе работы устройства, нажатием

кнопки **ОТМЕНА** Вы можете отменить все заданные до этого настройки и прервать процесс приготовления. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры блюда. Нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** устройство полностью выключается.

- **Внимание!** Заводские настройки времени приготовления по умолчанию рассчитаны на использование устройства в режиме скороварки (паровой клапан находится в положении «**ЗАКРЫТ**»).

- Если крышка не открывается без усилия,

*значит, давление в пароварке слишком высокое. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри скороварки поддерживается высокое давление!*

- **ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны с клапаном выпуска пара. Выходящий пар очень горячий. Перед тем как открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не выходит пар.



### ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления диетических блюд, гарниров, а также холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно выложите их в чаше, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) был не выше отметки **2/3 MAX**, расположенной на

внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите и закройте крышку.

3. Установите клапан выпуска пара на крышке устройства в положение **«ЗАКРЫТ»** (режим скороварки).

4. Подключите устройство к электросети, нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

5. Нажимая кнопку **МЕНЮ**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**, загорятся индикаторы выбранной программы и режима при-

готовления, начнется разогрев чаши, загорится индикатор **«НАГРЕВ»**.

6. Нажатием кнопки **ВРЕМЯ** установите желаемое время приготовления, либо оставьте заводские установки. В автоматическом режиме программы **«ТУШЕНИЕ»** оно составляет 20 минут. Время приготовления отсчитывается с момента достижения устройством необходимого давления и температуры.

7. По завершении программы прозвучит сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания тепла.

8. В случае необходимости, на любом этапе рабо-



ты устройства, нажатием кнопки **ОТМЕНА** Вы можете отменить все заданные до этого настройки и прервать процесс приготовления. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры блюда. Нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** устройство полностью выключается.

▪ **Внимание!** Заводские настройки времени приготовления по умолчанию рассчитаны на использование устройства в режиме скороварки (паровой клапан находится в положении «**ЗАКРЫТ**»).

▪ *Если крышка не открывается без усилия, значит, давление в пароварке слишком высокое. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри скороварки поддерживается высокое давление!*

▪ **ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны с клапаном выпуска пара. Выходящий пар очень горячий. Перед тем как открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не выходит пар.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

**Приготовление на пару** является одним из самых полезных способов тепловой обработки продуктов. Приготовление на пару не требует использования масла, а так же позволяет сохранить основные витамины, минералы и полезные вещества, которые теряются при варке или жарении. Данный способ рекомендуется для приготовления овощей, мяса, птицы, рыбы, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Наличие в комплекте специальной решетки позволит Вам приготовить различные продукты с помощью пара.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, установите на дно чаши решетку для приготовления на пару, налейте в чашу воды чуть ниже уровня решетки. Равномерно выложите продукты на решетку.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите и закройте крышку.

3. Подключите устройство к электросети, нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

4. Нажимая кнопку **МЕНЮ**, выберите программу, указанную в рецепте. Если Вы готовите самостоятель-

но, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. Загорятся индикаторы выбранной программы и режима приготовления, начнется разогрев чаши, загорится индикатор **«НАГРЕВ»**.

5. Нажатием кнопки **ВРЕМЯ** установите время приготовления из используемого рецепта, либо из таблицы на **стр. 38**. Время приготовления отсчитывается с момента достижения устройством необходимого давления и температуры.

6. По завершении программы прозвучит сигнал и устройство автоматически перейдет в режим подогрева блюда.

7. В случае необходимости, на любом этапе работы устройства, нажатием кнопки **ОТМЕНА** Вы можете отменить заданные до этого настройки и прервать процесс приготовления. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры блюда. Нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** устройство полностью выключается.

▪ **Внимание!** Если Вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 38).

▪ Если крышка не открывается без усилия, значит, давление в пароварке слишком высокое. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри скороварки поддерживается высокое давление!

▪ **ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны с клапаном выпуска пара. Выходящий пар очень горячий. Перед тем как открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не выходит пар.



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ

В модели **REDMOND RMC-M4504** предусмотрена возможность приготовления пищи в режиме мультиварки (клапан выпуска пара находится в положении «**ОТКРЫТ**»). Данный режим рекомендован в основном для обжаривания, жарки и запекания продуктов.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге Вы найдете 120 рецептов различных блюд, которые можно приготовить в режиме мультиварки. Все рецепты разработаны нашими поварами и адаптированы именно для модели **REDMOND RMC-M4504**. Ниже приведена таблица рекомендуемых программ для приготовления различных блюд.

Программа «РИС»	Рекомендуется использовать для приготовления омлетов, запеканок, закусок
Программа «МЯСО»	Рекомендуется для обжаривания мяса, жарки стейков, жарки рубленного мяса
Программа «ОВОЩИ»	Рекомендуется для обжаривания овощей, приготовления фруктового пюре
Программа «СУП»	Рекомендуется для запекания в фольге и выпечки
Программа «ТУШЕНИЕ»	Рекомендуется для приготовления джемов и варенья
Приготовление на пару	Аналогично приготовлению на пару в режиме скороварки

При приготовлении пищи в этом режиме образующийся пар свободно выходит наружу, давление внутри устройства практически соответствует атмосферному. Несмотря на это, при необходимости открыть крышку устройства, убедитесь, что из клапана не исходит звук выходящего пара.

#### IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

##### **СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ \***

*на 500 г продукта при объеме воды 250 мл*

Продукт	Время, мин.	Продукт	Время, мин.
Телятина, филе (охлажденное)	40	Рыба, филе (охлажденное)	10
Курица, филе	25	Картофель клубнями	25
Креветки	5	Свинина, филе	30
Фрикадельки	15	Морковь	20
Котлеты куриные	15	Капуста брокколи (замороженная)	10
Манты	15	Капуста цветная	7

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

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ  
В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ \***

Ингредиенты	Кол-во, г	Программа	Время, мин.	Жидкость, мл
<b>ОВОЩИ</b>				
Брокколи	400	овощи	5	320
Капуста брюссельская	400	овощи	7	320
Капуста цветная	400	овощи	5	160
Кукуруза початками	450	овощи	5	1 300
Морковь кубиками	180	овощи	10	150
Тыква	440	овощи	13	320
Фасоль стручковая	400	овощи	6	200

Ингредиенты	Кол-во, г	Программа	Время, мин.	Жидкость, мл
<b>БОБОВЫЕ</b>				
Горох	150	рис	30	480
Черный рис	500	рис	60	800
<b>МЯСО, ПТИЦА, МОРЕПРОДУКТЫ</b>				
Баранина кусочками	1 000	мясо	30	320
Говядина кусочками	1 200	мясо	40	320
Креветки	400	мясо	5	320
Куриное филе	500	мясо	10	320
Куриные крылышки	650	мясо	30	320
Куриные ножки	420	мясо	20	320
Мясная вырезка	640	мясо	45	320
Рыбное филе	150	мясо	5	160
Свинные стейки	530	мясо	12	340



Ингредиенты	Кол-во, г	Программа	Время, мин.	Жидкость, мл
Цыпленок целый	600	мясо	20	360
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
Картофель целый	400	овощи	20	320
Картофель кубиками	420	овощи	7	320

\* Приведенные в таблице значения являются общими и носят рекомендательный характер, они могут отличаться от реальных значений и зависят от конкретного вида продукта, его свежести и Ваших личных предпочтений.

### V. УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

#### **ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ УСТРОЙСТВА**

Прежде чем приступить к очистке устройства, убедитесь, что оно отключено от сети и полностью остыло. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку устройства сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления пищи рекомендуется прокипятить половину лимона в режиме скороварки на программе **«МЯСО»**.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей типа бензина и ацетона.

#### **ОЧИСТКА КОРПУСА УСТРОЙСТВА**

Очищайте корпус устройства по мере необходимости в соответствии с «Правилами по уходу и очистке устройства».

#### **ОЧИСТКА ЧАШИ**

Рекомендуется чистить чашу после каждого использования в соответствии с «Правилами по уходу и очистке устройства». Чашу можно мыть в посудомоечной машине. После мытья чаши насухо протрите ее внешнюю поверхность мягкой тканью.

### **ОЧИСТКА ПАРОВОГО КЛАПАНА**

Паровой клапан расположен на крышке устройства и состоит из внешней и внутренней части.

1. Снимите крышку устройства. На внутренней стороне крышки расположена защитная сетка парового клапана. Потяните ее вверх и на себя, прикладывая небольшое усилие.
2. Очистите сетку в соответствии с «Правилами по уходу и очистке устройства».
3. Приложив небольшое усилие, установите сетку на место.
4. Снимите переключатель положений парово-

го клапана на наружной стороне крышки, потянув его на себя. Очистите его в соответствии с «Правилами по уходу и очистке устройства», установите переключатель на место и зафиксируйте легким нажатием.

▪ *Рекомендуется производить очистку парового клапана после каждого использования устройства.*

### **ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА**

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапли-

вается в специальном контейнере на задней части корпуса устройства. Для удаления скопившегося конденсата снимите контейнер, потянув его вниз, вылейте воду и установите контейнер на место.



### VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M4504** и узнать о новинках можно на сайте **www.multivarka.pro** либо в магазинах официальных дилеров.

**REDMOND RAM-CL1** — щипцы для чаши, предназначены для удобного извлечения чаши из мультиварки-скороварки. Можно использовать в мультиварках других брендов.



**RIP-A4** — чаша с антипригарным покрытием 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. Объем — 5 литров.



**RIP-S4** — стальная чаша обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении различных пюре и крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем — 5 литров.



**VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР**

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1-E3	Системная ошибка. Возможно, связана с выходом из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Включите устройство. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервис-центр
E4	1. Скороварка работает с открытой крышкой более часа (не нагнетается давление)  2. Рабочая температура в скороварке не поднимается выше 60 °C	

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в сети	Проверьте напряжение в сети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в сети	Проверьте напряжение в сети
	Между чашей и нагревательным элементом находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Неправильно установлена чаша	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент





## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев, начиная с момента приобретения изделия. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить любые заводские дефекты, которые были вызваны ненадлежащим качеством материалов или сборки, отремонтировать, заменив детали или все изделие. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается при условии, что изделие использовалось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена его полная комплектация. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходных материалов (фильтры, лампочки, керамические и тефлоновые 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 двух лет с момента изготовления (при условии что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями).**

*Упаковку, руководство по эксплуатации, а также само устройство необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*





Чайник  
**RK-M107**



Чайник  
**RK-M112**



Чайник  
**RK-M113**



Чайник  
**RK-M114**



Чайник  
**RK-M118**



Чайник  
**RK-M119**



Чайник  
**RK-M120D**



Чайник  
**RK-M121D**



Чайник  
АВТОМОБИЛЬНЫЙ  
**RKA-M3601**



Термопот  
**RTP-M801**



Тостер  
**RT-402**



Тостер  
**RT-M403**



Бутербродница  
**RSM-M1402**



Кофеварка  
**RCM-1501**



Кофеварка  
**RCM-1502**



Кофеварка  
**RCM-1503**



Кофемолка  
**RCG-1601**



Кофемолка  
**RCG-1602**



Соковыжималка  
**RJ-M900**



Соковыжималка  
**RJ-M901**



Соковыжималка  
**RJ-903**



Соковыжималка  
**RJ-M906**



Соковыжималка  
**RJ-907**



Блендер  
**RHB-2904**



Блендер  
**RHB-2904**



Блендер  
**RHB-2907**



Блендер  
**RHB-2908**



Блендер  
**RHB-2910**



Кухонный комбайн  
**RFP-3903**



Измельчитель  
**RCR-3801**



Миксер  
**RHM-2101**



Мясорубка  
**RMG-1203**



Мясорубка  
**RMG-1203 8**



Мясорубка  
**RMG-1204**



Пароварка  
**RST-M1101**



Пароварка  
**RST-1103**



Пароварка  
**RST-M1104**



Пароварка  
**RST-M1105**



Пароварка  
**RST-M1106**



Мультиварка  
**RMC-M4501**



Мультиварка  
**RMC-M4502**



Мультиварка  
**RMC-4503**



Мультиварка  
**RMC-M4504**



Мультиварка  
**RMC-M4505**



Мультиварка  
**RMC-M10**



Мультиварка  
**RMC-M20**



Мультиварка  
**RMC-M40**



Мультиварка  
**RMC-M60**



Мультиварка  
**RMC-M70**



Хлебопечь  
**RBM-M1902**



Хлебопечь  
**RBM 1904**



Хлебопечь  
**RBM 1905**



Микроволновая  
печь  
**RM M1 006**



Микроволновая  
печь  
**RM M1 007**



Йогуртница  
**RYM M5401**



Пылесос  
**RV 307**



Пылесос  
**RV 308**



Пылесос  
**RV 309**



Пылесос  
**RV 312**



Пылесос  
**RV S314**



# *Fashion style*



Фен  
RF-504



Фен  
RF-505



Фен  
RF-509

# Professional series



Фен  
**RF-503**



Фен  
**RF-510**



Фен  
**RF-511**



Фен  
**RF-513**



Мультистайлер  
**RMS-4301**



Мультистайлер  
**RMS-4302**



Выпрямитель  
**RCI-2304**



Выпрямитель  
**RCI-2305**



Выпрямитель  
**RCI 2306**



Выпрямитель  
**RCI 2308**



Выпрямитель  
**RCI 2310**



Выпрямитель  
**RCI 2311**



Весы напольные  
**RS 707**



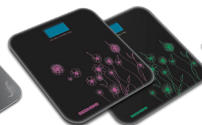
Весы напольные  
**RS 708**



Весы напольные  
**RS 710**



Весы напольные  
**RS 713**



Весы напольные  
**RS 715**



Весы напольные  
**RS 719**



Весы напольные  
**RS-723B**



Весы кухонные  
**RS-M711**



Весы кухонные  
**RS-712**



Весы кухонные  
**RS-M718**



Весы кухонные  
**RS-M720**



Весы кухонные  
**RS-721**



Весы кухонные  
**RS-722**



Весы кухонные  
**RS-724**



Весы кухонные  
**RS-725**



Утюг  
**RIC208**



Утюг  
**RI-C209**



Утюг  
**RI-A212**



Очиститель  
воздуха  
**RAC-3702**



Очиститель  
воздуха  
**RAC-3703**



Очиститель  
воздуха  
**RAC-3704**



Увлажнитель  
воздуха  
**RHF-3302**



Увлажнитель  
воздуха  
**RHF-3303**



Увлажнитель  
воздуха  
**RHF-3305**



Пароочиститель  
**RSC-2010**



Обогреватель  
**RFH-V4205F**



Обогреватель  
**RFH V4206**



Вентилятор  
**RAF M5002**



Маникюрный  
набор  
**RNC 4901**



Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA  
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA  
[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)  
[www.redmond-rus.com](http://www.redmond-rus.com)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China