

REDMOND

Пароварка **RST-M1101**



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 клиентам. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.



REDMOND
Ecology series

Power

On/Off Mode Adjust Hi/Min

MAX

MIN

Пароварка **REDMOND RST-M1101** – это отличная возможность готовить изысканные блюда, сохраняя все полезные свойства продуктов. Компания **REDMOND** придает большое значение не только функциональным качествам и современному дизайну бытовой техники, но и заботится о здоровье своих клиентов. Бережная обработка продуктов питания в пароварке – залог хорошего самочувствия и прекрасного настроения обладателей нашей техники.

При приготовлении блюд в пароварке **REDMOND RST-M1101** создаются особые условия за счет горячего пара, который заполняет рабочее пространство. Рыба, мясо, овощи и другие продукты быстро нагреваются и готовятся, при этом пар прогревает продукты равномернее, чем раскаленный воздух духовки. Обладая высокой тепловой инерцией, он конденсируется на поверхности продуктов, постепенно и равномерно передает тепло внутрь. А благодаря тому, что продукты не находятся в воде, витамины и питательные вещества максимально в них сохраняются. Приготовленные на пару продукты содержат примерно на 50% больше витамина С, чем сваренные обычным способом.

Достоинства пароварки **REDMOND RST-M1101** становятся очевидны, когда речь идет о диетическом и детском питании. Пища, приготовленная на пару, не содержит лишних калорий, сохраняет первозданный вид и вкус продуктов. Приготовленные в пароварке **REDMOND RST-M1101** блюда обладают естественным насыщенным вкусом. При этом Вы экономите время, электроэнергию и место на кухне.

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



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Технические характеристики..... | 8 |
| Комплектация..... | 9 |
| Устройство модели..... | 10 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | |
| Меры безопасности..... | 12 |
| Перед началом эксплуатации..... | 14 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ | |
| Подготовка к эксплуатации..... | 15 |
| Эксплуатация пароварки..... | 17 |
| Запуск и остановка программ приготовления пищи..... | 17 |
| Использование отложенного старта..... | 19 |
| Защита от выкипания..... | 19 |
| III. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ | |
| Приготовление риса..... | 20 |
| Приготовление овощей..... | 21 |
| Приготовление рыбы и морепродуктов..... | 22 |
| Приготовление мяса..... | 22 |
| Приготовление яиц..... | 23 |
| Дополнительные возможности пароварки..... | 24 |
| IV. ОЧИСТКА И УХОД | |
| Очистка корпуса и съемных частей..... | 24 |
| Удаление накипи..... | 25 |
| Хранение..... | 25 |
| V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР..... | 26 |
| VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА..... | 27 |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Модель | RST-M1101 |
| Материал паровых чаш | гигиенический пластик |
| Материал съемных поддонов для паровых чаш | нержавеющая сталь |
| Материал корпуса | гигиенический пластик/ нержавеющая сталь |
| Напряжение | 220-240 В, 50/60 Гц |
| Максимальная потребляемая мощность | 750 Вт |
| Тип управления | электронное |
| Программы: | |
| ■ паровая обработка хлеба | + |
| ■ приготовление риса | + |
| ■ приготовление рыбы | + |
| ■ приготовление мяса и птицы | + |
| ■ приготовление овощей | + |
| Количество ярусов | 3 |
| ЖК-дисплей с подсветкой | + |
| Время выхода в режим парообразования | 60 сек |
| Функция отложенного старта | до 12 часов 59 минут |
| Объем резервуара для воды | |
| минимальный | 500 мл |
| максимальный | 1250 мл |
| Объем одной паровой чаши | 3,2 л |
| Общий объем | 9,6 л |
| Объем чаши для приготовления риса | 1 л |
| Контроль уровня воды | + |
| Долив воды во время работы | + |
| Звуковая индикация отсутствия воды в резервуаре | + |
| Компактное хранение | + |

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Пароварка – 1 шт.
2. Паровые чаши – 3 шт.
3. Съёмные поддоны для чаш – 3 шт.
4. Чаша для риса – 1 шт.
5. Поддон для конденсата – 1 шт.
6. Ограничительное паровое кольцо – 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
8. Сервисная книжка – 1 шт.

Производитель имеет право вносить изменения в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в процессе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления потребителя об этих изменениях.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Сетевой шнур
2. Крышка
3. Паровая чаша
4. Съёмный поддон
5. Чаша для риса
6. Поддон для конденсата
7. Основание с резервуаром для воды
8. Воронки для добавления воды
9. Ограничительное паровое кольцо
10. Панель управления
11. Шкала уровня воды



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Индикатор режима работы **Power**
2. Дисплей с подсветкой и индикаторами
3. Таймер обратного отсчета времени приготовления/отложенного старта
4. Индикатор отложенного старта
5. Индикатор срабатывания защиты от перегрева
6. Индикаторы программ приготовления пищи

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ:

7. **ON/OFF** – включение / выключение устройства
8. **MODE** – выбор программы приготовления:



– паровая обработка хлеба



– приготовление риса



– приготовление рыбы

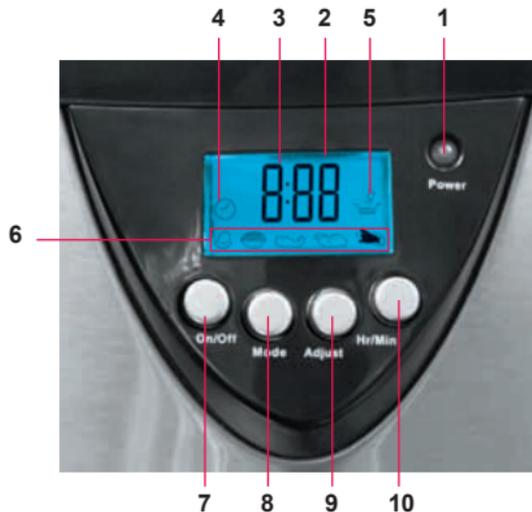


– приготовление мяса и птицы



– приготовление овощей

9. **ADJUST** – корректировка времени
10. **HR/MIN** – установка режима отложенного старта



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочитайте это руководство и сохраните его в качестве справочника. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

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

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

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

■ В целях безопасности подключение прибора должно производиться только к заземленным электророзеткам.

В противном случае прибор не будет отвечать 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.**

■ Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность подключаемого прибора. **Несоблюдение этого требования может привести к короткому замыканию и возгоранию кабеля.**

■ Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и штепсельную вилку в воду или другие жидкости, не включайте прибор в сырых помещениях. **Это может привести к серьезным повреждениям.**

ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления пищи прибор нагревается. Не касайтесь корпуса прибора и нагревательного элемента во время и непосредственно после работы. Используйте кухонные рукавицы. Не передвигайте прибор, наполненный горячей водой или пищей. При открытии крышки остерегайтесь выхода горячего пара.

■ Запрещается эксплуатация прибора на открытом воздухе, где увеличивается риск попадания посторонних предметов и влаги в корпус. **Это может привести к серьезным поломкам, не предусмотренным гарантией.**

■ Выключайте прибор из электророзетки сухими руками, извлекая шнур питания за вилку, а не за провод. **Несоблюдение этих правил может привести к повреждению провода и поражению электрическим током.**

■ Выключайте прибор после использования, а также перед чисткой или перемещением. **При чистке прибора следуйте правилам, изложенным в разделе «Очистка и уход» данной инструкции.**

■ Не используйте прибор с видимыми повреждениями на корпусе или шнуре, после падения или при возникновении неполадок в работе.

■ Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими способностями, 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 изменения 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 ответственности за неполадки, возникшие вследствие несоблюдения требований техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Аккуратно извлеките прибор из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. Полностью размотайте сетевой шнур.
3. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте мыльной водой. Тщательно просушите все элементы устройства.



4. При первом включении заполните резервуар водой до отметки **MAX**. Установите поддон для конденсата, паровые чаши на съемных поддонах, крышку. Включите пароварку в сеть.

5. Нажмите кнопку **MODE**, затем кнопку **ON/OFF**. Когда вода закипит, отключите пароварку, нажав и удерживая кнопку **ON/OFF** в течение 3 сек. Выключите пароварку из электросети.

6. Дождитесь, пока корпус остынет, слейте воду.

При первом включении возможно появление постороннего запаха. Это не является признаком неисправности прибора.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Поставьте основание пароварки на ровную твердую горизонтальную поверхность. Установите ограничительное паровое кольцо вокруг нагревательного элемента. Кольцо отделяет небольшое количество воды вблизи нагревателя от остального объема резервуара, что позволяет ускорить процесс парообразования.



2. Наполните резервуар водой в зависимости от типа и веса продуктов в пределах между отметками **MIN** (минимальное количество воды) и **MAX** (максимальное количество воды), поставленными внутри резервуара. Если для приготовления блюда требуется **59 минут**, заполните резервуар до отметки **MAX**, если менее **15 минут** – заполните его до отметки **MIN**. При недостатке воды в процессе работы можно ее добавлять через воронки, расположенные по бокам основания.



Внимание! Нельзя добавлять в воду соль, пряности, приправы, а также заливать в резервуар что-либо кроме воды (вино, бульон и т. д.).

3. Установите поддон для конденсата, на него – паровые чаши на съемных поддонах в соответствии с нанесенной на них маркировкой: вначале нижний поддон с чашей (маркировка **Bottom**), поверх него средний (маркировка **Middle**), затем верхний (маркировка **Top**). Пароварку можно использовать с одной, двумя и тремя чашами. Верхнюю чашу закройте крышкой.

Внимание! Не используйте пароварку без съемных поддонов, чаш и крышки!



4. При использовании нескольких чаш в нижнюю помещайте продукты, приготовление которых требует больше всего времени, в верхнюю – меньше всего. Яйца устанавливайте в специальные углубления на дне съемных поддонов.

Внимание! При одновременном приготовлении различных продуктов в двух и более чашах учтите, что конденсированный пар, впитавший в себя аромат пищи, будет просачиваться из верхней чаши в нижнюю. Убедитесь, что это не испортит вкус продукта в нижней чаше. Если Вы готовите одновременно мясо и овощи, всегда помещайте мясо в нижнюю чашу, чтобы предохранить овощи от мясного сока.



5. Для приготовления блюд, содержащих жидкость, используйте чашу для риса.

Внимание! В чаше для риса можно готовить не только крупы, но и овощи, рыбу и т. д. При этом следует помнить, что между продуктами в чаше должно оставаться пространство для циркуляции пара.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ

Подключите пароварку к электросети. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «0:00», индикатор работы **Power** загорится зеленым.

ЗАПУСК И ОСТАНОВКА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1. Последовательными нажатиями кнопки **MODE** выберите на дисплее значок программы, соответствующей особенностям обрабатываемых продуктов. Вместе со значком программы на дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию:

| Значок программы | Название программы | Время приготовления по умолчанию, мин |
|---|----------------------------|---------------------------------------|
|  | Паровая обработка хлеба | 16 |
|  | Приготовление риса | 30 |
|  | Приготовление рыбы | 15 |
|  | Приготовление мяса и птицы | 25 |
|  | Приготовление овощей | 20 |



2. Время приготовления, установленное по умолчанию, можно увеличить до 59 минут. Для этого нажмите и удерживайте кнопку **ADJUST**, пока на дисплее не появится требуемое значение. Простое нажатие кнопки **ADJUST** увеличивает значение на 1 минуту.

Внимание! Время приготовления, заданное в программе по умолчанию, нельзя уменьшить.



3. Нажмите кнопку **ON/OFF**. При этом прозвучит сигнал, индикатор режима работы **Power** загорится красным светом. Таймер на дисплее покажет время, оставшееся до конца работы.



4. Чтобы прервать процесс парообразования во время работы, нажмите кнопку **ON/OFF** и удерживайте ее в течение 2-3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал, цвет индикатора режима работы **Power** сменится с красного на зеленый.

5. После завершения программы раздастся звуковой сигнал, цвет индикатора режима работы **Power** сменится с красного на зеленый. **Прежде чем открыть крышку, дождитесь прекращения парообразования. Не используйте воду в резервуаре повторно.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Можно запрограммировать автоматическое включение пароварки через определенный промежуток времени (максимальный – 12 ч 59 мин).

1. Последовательным нажатием кнопок **MODE** и **ADJUST** выберите программу и время ее работы (см. «Запуск и остановка программ приготовления пищи»).
2. Нажмите кнопку **HR/MIN**. На дисплее появится изображение таймера «0:00» с мигающей правой частью «00» (минуты).
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ADJUST**, чтобы установить время в минутах (от 1 до 59).
4. Нажмите кнопку **HR/MIN**. Начнет мигать левая часть таймера «0» (часы).
5. С помощью кнопки **ADJUST** установите время в часах (от 1 до 12).
6. Нажмите кнопку **ON/OFF**. Индикатор режима работы **Power** замигает зеленым светом. Таймер начнет обратный отсчет времени, оставшегося до старта.
7. Чтобы остановить таймер, удерживайте нажатой кнопку **ON/OFF** в течение 2-х секунд. Настройки таймера обнуляются при нажатии кнопки **MODE** или при выключении устройства из сети.

ЗАЩИТА ОТ ВЫКИПАНИЯ

Пароварка оснащена системой защиты от перегрева при отсутствии воды в резервуаре. Если в процессе работы прибора закончится вода, нагревательный элемент автоматически отключится. При этом прозвучит предупредительный сигнал, а на дисплее появится следующее изображение.



III. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

- Время приготовления блюд, указанное в таблицах ниже, является приблизительным. Оно зависит от размера продуктов, их свежести, а также от Ваших собственных гастрономических предпочтений.
- Время приготовления в таблицах указано с учетом использования в пароварке холодной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

| Вид риса | Количество риса, г | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|---|--------------------|---------------------|--------------------------|
| КОРИЧНЕВЫЙ | | | |
| Обычный | 50 | 100 | 42-45 |
| Пропаренный | 100 | 150 | 45-50 |
| СМЕСЬ ДЛИННОГО И КАНАДСКОГО РИСА | | | |
| Обычный | 170 | 150 | 57-60 |
| Рис быстрого приготовления | 100 | 150 | 10-15 |
| БЕЛЫЙ | | | |
| Обычный | 100 | 150 | 30-35 |
| Длиннозерновой | 100 | 150 | 25-30 |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Рекомендации

Замороженные овощи необходимо перемешать спустя 10-15 минут после начала приготовления.

| Продукт | Вес, г (количество) | Время приготовления, мин |
|----------------------|---------------------|--------------------------|
| Свекла, репа | 100 | 50-59 |
| Брокколи | 450 | 20-22 |
| Брюссельская капуста | 450 | 24-26 |
| Белокочанная капуста | 450 | 30-40 |
| Морковь | 450 | 40-50 |
| Цветная капуста | 450 | 30-35 |
| Баклажаны | 450 | 20-25 |
| Грибы | 450 | 20 |
| Перец | 3 шт. | 20-25 |
| Картофель | 450 | 30-40 |
| Шпинат | 225 | 20 |
| Кабачки | 50 | 20-25 |
| Замороженные овощи | 300 | 28-50 |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рекомендации

- Рыбу и морепродукты необходимо заранее обработать и подготовить перед приготовлением.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса с добавлением приправ и специй.
- Замороженную рыбу можно готовить, не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки следует увеличить на 10-15% относительно времени и веса продукта, указанных в таблице.

| Продукт | Вес, г | Время приготовления, мин |
|-------------------------|--------|--------------------------|
| Креветки (неочищенные): | | |
| • средние | 450 | 15-17 |
| • большие | 450 | 17-19 |
| Рыба: | | |
| • целая | 350 | 30-35 |
| • филе | 450 | 20-30 |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Рекомендации

Для приготовления в пароварке используйте нежирное мясо.

| Продукт | Вес, г | Время приготовления, мин |
|-------------|--------|--------------------------|
| Говядина: | | |
| • лопатка | 450 | 50-59 |
| • бифштексы | 450 | 40-50 |
| • тефтели | 450 | 30-35 |

| | | |
|--------------------|-----|-------|
| Курица | 450 | 35-40 |
| Баранина | 450 | 50-59 |
| Свинина | 450 | 50-59 |
| Сосиски, сардельки | 450 | 15-20 |
| Готовые колбасы | 450 | 15-20 |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ

Рекомендации

- Перед приготовлением скорлупу яиц необходимо предварительно проколоть.
- Омлет следует готовить в чаше для риса. Через 10-12 минут после начала приготовления его нужно перемешать.

| Готовое блюдо | Количество яиц, шт. | Время приготовления, мин |
|------------------|---------------------|--------------------------|
| Яйца в скорлупе: | | |
| • всмятку | 1-12 | 15-18 |
| • вкрутую | 1-12 | 16-18 |
| Омлет | 4 | 25-30 |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПАРОВАРКИ

| | |
|--------------------------------|--|
| Бланширование | Длительность обработки паром – 1-2 минуты, после чего фрукты и овощи будут готовы для дальнейшего хранения в замороженном виде |
| Стерилизация детских бутылочек | Длительность обработки паром – 15 минут |

IV. ОЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА КОРПУСА И СЪЕМНЫХ ЧАСТЕЙ

1. Отключите пароварку от электросети и подождите, пока она полностью остынет.
2. Основание прибора протрите снаружи влажной тканью.
3. Для очистки резервуара наполните его теплой водой, тщательно промойте и насухо протрите мягкой тканью.

Внимание! Запрещается погружать основание пароварки в воду!

4. Съемные части прибора вымойте с использованием неабразивных моющих средств вручную или в посудомоечной машине.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губок с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей типа бензина или ацетона и т.п.

5. Для очистки перфорированного дна поддонов используйте щетку.
6. Хорошо просушите все части прибора перед подключением к электросети.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Рекомендуется проводить эту процедуру после каждых 7-10 использований пароварки (в зависимости от жесткости воды), так как образующаяся в процессе работы накипь на нагревательном элементе и рабочих поверхностях приводит к некорректной работе прибора и сокращает срок его службы.

1. Залейте в резервуар для воды 1,5 стакана 5%-го уксуса. Затем долейте воды до максимальной отметки, чтобы нагревательный элемент целиком находился в уксусном растворе.
2. Установите поддон для конденсата, съемный поддон и одну паровую чашу, закройте крышку.
3. Запустите программу приготовления риса (см. «Запуск и остановка программ приготовления пищи»).
4. Если после завершения программы накипь удалась не полностью, повторите процедуру.
5. Дождитесь, пока прибор остынет. Освободите резервуар от раствора, промойте его под струей воды.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Храните прибор в сухом месте.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|---|--|---|
| Прибор издает посторонние звуки («бульканье») | Это не является неисправностью и обусловлено выделением водяного пара при приготовлении замороженных продуктов | Предварительное размораживание продуктов позволяет избежать «булькающего» звука |
| Прибор выключился во время работы | Сработала система автоотключения при отсутствии воды в резервуаре Образовалась накипь на поверхности нагревательного элемента | Отключите прибор, снимите съемное дно и поддон для конденсата. Если уровень воды ниже отметки min, расположенной на стенке резервуара для воды, долейте воду Произвести удаление накипи (см. «Удаление накипи»). |

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения изделия. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материала 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 данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось и не разбиралось кем-либо, кроме специалистов авторизованного сервисного центра 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, тефлоновые покрытия, резиновые уплотнители и т.д).

В соответствии с 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
<http://www.redmond-ig.com>
<http://www.redmond-rus.com>
Made in P.R.C.