

REDMOND

Йогуртница

RYM-5402

Руководство по эксплуатации



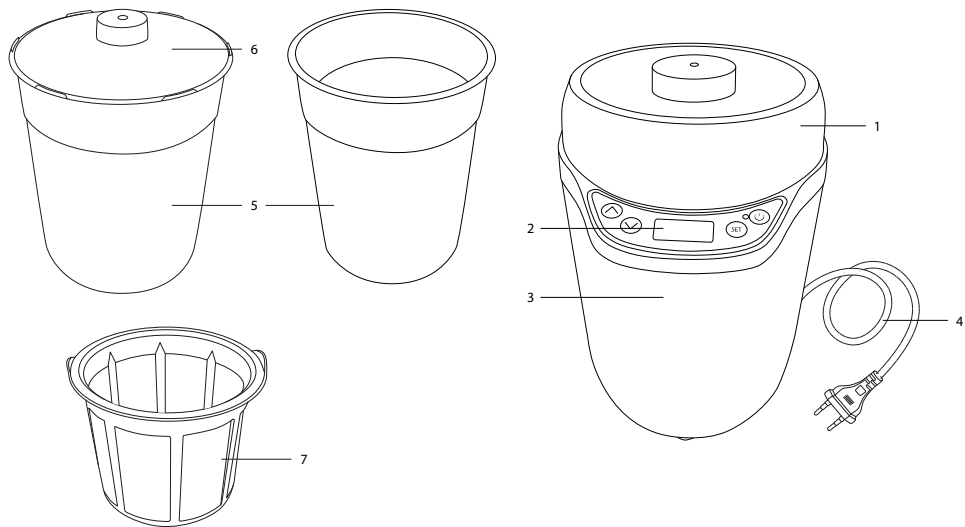
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	5
UKR	13
KAZ	20

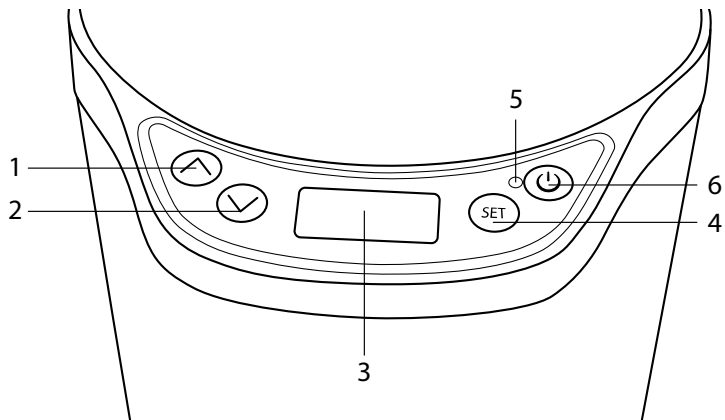
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики	8
Комплектация	8
Устройство прибора.....	8
Панель управления	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
Общие рекомендации.....	9
Использование прибора	9
Программа «Мультиповар».....	10
Рекомендации по использованию автоматических программ	10
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	10
Хранение и транспортировка	11
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	11
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	12

A1



A2



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Йогуртница RYM-5402 – современный прибор для приготовления йогуртов, творога и кваса в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах и или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежа-

щей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и

не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую и нетермоустойчивую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сер-

вис-центра. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RYM-5402
Мощность.....	25 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс II
Материал корпуса	пластик
Дисплей.....	светодиодный
2 емкости для приготовления.....	1600 мл, 1800 мл
Сито для творога.....	есть
Количество автоматических программ.....	5
Регулировка температуры приготовления	25-65°C
Регулировка времени приготовления.....	1-99 часов
Автоотключение.....	есть
Габаритные размеры.....	240 × 230 × 150 мм
Вес нетто.....	0,9 кг
Длина шнура электропитания.....	1,2 м

Комплектация




Йогуртница.....	1 шт.
Емкость для приготовления	2 шт.
Сито для творога.....	1 шт.
Крышка.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Панель управления с дисплеем
3. Корпус
4. Электрошнур
5. Емкости для приготовления
6. Крышка емкостей
7. Сито для творога

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Кнопка 
2. Кнопка 
3. Дисплей
4. Кнопка SET
5. Индикатор
6. Кнопка 

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Полностью размотайте электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте мыльной водой, тщательно просушите все элементы прибора перед включением в электросеть.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Общие рекомендации

- Предпочтительнее использовать цельное или частично обезжиренное молоко, которое не требует предварительного кипячения (молоко длительного хранения, обработанное с использованием сверхвысокой температуры, – УНТ или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку.
- Йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и более насыщенным вкусом. Для приготовления более густого йогурта можно добавить к 1 л молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь.
- Молоко должно быть комнатной температуры или чуть теплым (36-40°C). Не следует использовать охлажденное молоко.
- В качестве закваски можно использовать:
 - Натуральный йогурт промышленного изготовления (из цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности, из расчета 3-5 столовых ложек йогурта на 1 л молока.
 - Сухую лиофилизированную закваску (можно приобрести в аптеках, супермаркетах, некоторых магазинах диетиче-

ских продуктов). В этом случае следует выдержать время активации, указанное в руководстве по эксплуатации.

- Йогурт вашего собственного приготовления: после приготовления первой партии йогурта достаточно сохранить некоторое его количество для последующих приготовлений. После приготовления 5 партий следует использовать новую закваску, так как с течением времени она истощается, что приводит к получению йогурта менее густой консистенции.

- При перемешивании не вспенивайте смесь. Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой, а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски добавьте ее в молоко и тщательно перемешайте.
- Повышенная кислотность некоторых фруктов уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт высокого качества. В этом случае добавляйте свежие фрукты в готовый йогурт.
- Срок хранения натурального йогурта в холодильнике – не более 8 дней.
- Уберите готовый йогурт в холодильник не менее чем на 6 часов. Охлаждение йогурта в течение суток придаст ему более густую консистенцию.



Помните о том, что ставить йогуртницу в холодильник ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

Использование прибора

1. Выберите подходящую по размеру емкость для приготовления. Для приготовления творога используйте сито. Тщательно смешайте ингредиенты в емкости.

- Поместите емкость в прибор, закройте крышку прибора (не используйте крышку емкости!).
- Подключите прибор к сети. Загорится индикатор, на дисплее будет мигать номер программы по умолчанию «P-1».
- С помощью кнопок \wedge и \vee выберите подходящую программу приготовления (см. таблицу «Рекомендации по использованию автоматических программ»). Номер выбранной программы будет загораться на дисплее.
- Нажмите кнопку \odot . Прибор начнет работу, на дисплее будет вестись обратный отсчет времени работы.

i Чтобы увидеть номер выполняемой программы приготовления, нажмите кнопку SET.

- По окончании приготовления прибор автоматически отключится, индикатор погаснет. Отключите прибор от электросети.

i Вы можете прервать работу прибора в любой момент, нажав и удерживая кнопку \odot .

Программа «Мультивар»


Данная программа позволяет вам готовить в приборе по собственному рецепту, что значительно расширяет ваши возможности и список блюд.

Для этого после выбора программы «P-5» нажмите кнопку SET, чтобы перейти в режим установки температуры приготовления. С помощью кнопок \wedge и \vee установите температуру в диапазоне от 25 до 65°C с шагом в 1°C. Нажмите кнопку SET еще раз, чтобы перейти в режим установки времени приготовления и с

помощью кнопок \wedge и \vee установите время в диапазоне от 1 до 99 часов с шагом в 1 час.

Рекомендации по использованию автоматических программ

Номер	Наименование	Время приготовления	Рекомендации по использованию
P-1	Йогурт	10 ч	Приготовление йогуртов
P-2	Творог	1 ч	Приготовление творога. После окончания работы программы поместите готовый продукт в сито
P-3	Су-вид	5 ч	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке
P-4	Детское питание	3 ч	Подогрев детской молочной смеси
P-5	Мультивар	1-99 ч	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления

 Для достижения оптимального результата следуйте указаниям прилагаемой книги рецептов.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора, шнур электропитания и шпатель в воду или помещать их под струю воды!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Корпус прибора протирайте влажной тканью. Съемные детали промывайте теплой водой с использованием мягкого моющего средства.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Йогурт слишком жидкий	Использование частично обезжиренного или обезжиренного молока без добавления сухого молока (используемое молоко содержит недостаточное количество белка)	Добавьте сухое молоко в объеме, соответствующем одной баночке (двум – в случае обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив в баночки сухое молоко
	В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации	Не перемещайте йогуртницу во время использования
	Закваска потеряла активность	Используйте новую закваску или другую марку готового йогурта для закваски
	Йогуртницу открывали во время работы	Не поднимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (приблизительно 8 часов). В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте
Йогурт слишком кислый	Слишком длительное время ферментации	При следующем приготовлении сократите время ферментации
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась вязкая жидкость – сыворотка	Скорее всего, вы использовали слишком горячее молоко	При следующем приготовлении убедитесь, что все компоненты йогурта комнатной температуры



В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, 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.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

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



Перш ніж використати даний виріб, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням вимог щодо техніки безпеки та правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.

STOP

- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу: невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Вимикайте прилад із розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягуйте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався та не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами й краями меблів.

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, які не відповідають умовам га-

рантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель потребує термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку й нетерmostійку поверхню, не накривайте його під час роботи: це може призвести до порушення роботи та поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи до контактної групи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
 - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
- STOP** *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*
- Даний прилад не призначений для використання людьми (в тому числі дітьми), в яких є фізичні,

нервові або психічні відхилення або брак досвіду та знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхній інструктаж щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно наглядати за дітьми, щоб не допустити їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також заводською упаковкою. Очищення й обслуговування пристрою не мають виконувати діти без нагляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу має здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.
- STOP** *УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.*

Технічні характеристики

Модель.....	RYM-5402
Потужність.....	25 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас II
Матеріал корпусу.....	пластик
Дисплей.....	світлодіодні
2 ємності для приготування.....	1600 мл, 1800 мл
Сито для сиру.....	€
Кількість автоматичних програм.....	5
Регулювання температури приготування.....	25-65°C
Регулювання часу приготування.....	1-99 годин
Автовимкнення.....	€
Габаритні розміри.....	240 × 230 × 150 мм
Вага нетто.....	0,9 кг
Довжина електрошнур.....	1,2 м

Комплектація




Йогуртниця.....	1 шт.
Ємність для приготування.....	2 шт.
Сито для сиру.....	1 шт.
Кришка.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу
2. Панель управління з дисплеєм
3. Корпус
4. Електрошнур
5. Ємності для приготування
6. Кришка ємностей
7. Сито для сиру

Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. Кнопка 
2. Кнопка 
3. Дисплей
4. Кнопка SET
5. Індикатор
6. Кнопка 

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Вида-
літь усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклей-
ки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером
виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких темпера-
тур необхідно витримати прилад за кімнатної темпера-
тури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус приладу вологою тканиною, потім витріть досуха. Знімні деталі промийте мильною водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Загальні рекомендації

- Найліпше використовувати незбиране або частково знежирене молоко, яке не вимагає попереднього кип'ятіння (молоко тривалого зберігання, оброблене з використанням надвисокої температури, – УНТ або сухе молоко). Сире (свіже) або пастеризоване молоко необхідно закип'ятити й дати йому охолонути, після чого процідити, щоб видалити пінку.
- Йогурт, приготований з використанням незбираного молока, матиме густішу консистенцію і більш насичений смак. Для приготування більш густого йогурту можна додати до 1 л молока 2-3 столові ложки сухого молока, ретельно перемішавши отриману суміш.
- Молоко має бути кімнатної температури або ледве теплим (36-40°C). Не варто використовувати охолоджене молоко.
- Як закваску можна використовувати:
 - Натуральний йогурт промислового виготовлення (з незбираного молока) з максимально можливим запасом часу до закінчення терміну придатності, з розрахунку 3-5 столових ложок йогурту на 1 л молока.
 - Суху ліофілізовану закваску (можна придбати в аптеках, супермаркетах, деяких магазинах дієтичних продуктів).

У цьому разі варто витримати час активації, вказаний в інструкції з експлуатації.


- Йогурт вашого власного приготування. Після приготування першої партії йогурту достатньо зберегти деяку його кількість для подальших приготувань. Після приготування 5 партій варто використовувати нову закваску, оскільки з часом вона втрачає свої якості, що призводить до отримання йогурту менш густої консистенції.
- Під час перемішування не спійюйте суміш. Для отримання однорідної суміші заздалегідь збийте йогурт вилкою, а потім, не припиняючи перемішувати, додайте молоко. У разі використання сухої ліофілізованої закваски додайте її в молоко та ретельно перемішайте.
- Підвищена кислотність деяких фруктів знищує ферменти й не дозволяє приготувати йогурт високої якості. У цьому разі додайте свіжі фрукти в готовий йогурт.
- Термін зберігання натурального йогурту в холодильнику – не більше ніж 8 днів.
- Приберіть готовий йогурт в холодильник не менше ніж на 6 годин. Охолодження йогурту впродовж доби надасть йому густішу консистенцію.



Пам'ятайте про те, що ставити йогуртницю в холодильник ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!



Використання приладу

1. Виберіть відповідну за розміром ємність для приготування. Для приготування сиру використовуйте сито. Ретельно змішайте інгредієнти в ємності.

2. Помістіть ємність в прилад, закрийте кришку приладу (не використовуйте кришку ємності!).
3. Підключіть прилад до мережі. Загориться індикатор, на дисплеї буде блимати номер програми за замовчуванням «P-1».
4. За допомогою кнопок \wedge і \vee виберіть відповідну програму приготування (див. таблицю «Рекомендації з використання автоматичних програм»). Номер обраної програми буде загорятися на дисплеї.
5. Натисніть кнопку . Прилад почне роботу, на дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу роботи.

 *Щоб побачити номер програми приготування, що виконується, натисніть кнопку SET.*

6. Після закінчення приготування прилад автоматично відключиться, індикатор згасне. Відключіть прилад від електромережі.

 *Ви можете перервати роботу приладу в будь-який момент, натиснувши і утримуючи кнопку .*

Програма «Мультиповар»


Ця програма дозволяє вам готувати в приладі за власним рецептом, що значно поширює ваші можливості і список страв.

Для цього після вибору програми «P-5» натисніть кнопку SET, щоб перейти в режим установлення температури приготування. За допомогою кнопок \wedge і \vee встановіть температуру в діапазоні від 25 до 65°C з кроком в 1°C. Натисніть кнопку SET ще

раз, щоб перейти в режим установлення часу приготування і за допомогою кнопок \wedge і \vee встановіть час в діапазоні від 1 до 99 годин із кроком в 1 годину.


Рекомендації з використання автоматичних програм

Номер	Найменування	Час приготування	Рекомендації з використання
P-1	Йогурт	10 год	Приготування йогуртів
P-2	Сир	1 год	Приготування сиру. Після закінчення роботи програми покладіть готовий продукт в сито
P-3	Су-вид	5 год	Приготування продуктів у вакуумній упаковці
P-4	Дитяче харчування	3 год	Підігрівання дитячої молочної суміші
P-5	Мультиповар	1-99 год	Приготування різноманітних страв з можливістю установлення температури і часу приготування

 *Для досягнення оптимального результату дотримуйтесь вказівок додається книги рецептів.*

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від мережі.

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу грубих серветок або зубок абразивних паст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.

Очищення корпусу приладу здійсніть сухою м'якою тканиною. Знімні деталі промивайте в теплій воді з використанням м'якого миючого засобу.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилязованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потраплення води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Прилад не вмикається	Прилад не підключено до електромережі	Увімкніть прилад у справну розетку

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
	Використання частково знежиреного або знежиреного молока без додавання сухого молока (використовуване молоко містить недостатню кількість білка)	Додайте сухе молоко в об'єм, відповідному одній баночці (двом – в разі знежиреного молока), або використайте незбиране молоко, додавши в баночки сухе молоко
	У процесі ферментації йогуртниця піддалася переміщенню або вібрації	Не переміщуйте йогуртницю під час використання
Йогурт занадто рідкий	Закваска втратила активність	Використайте нову закваску або іншу марку готового йогурту для закваски
	Йогуртницю відкривали під час роботи	Не піднімайте баночки й не відкривайте йогуртницю до закінчення циклу приготування (приблизно 8 годин). У процесі роботи йогуртниця має знаходитися в захищеному від протягів місці. У разі низької зовнішньої температури повітря для підтримання тепла накрийте прилад тканиною
Йогурт занадто кислий	Занадто тривалий час ферментації	Під час наступного приготування зменште тривалість ферментації
Наприкінці приготування на поверхні йогурту утворилася в'язка рідина – сириватка	Швидше за все, ви використовували дуже гаряче молоко	Під час наступного приготування переконайтеся, що всі компоненти йогурту кімнатної температури



У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу.

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

Установлений виробником термін служби приладу – 3 роки із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація

виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосовних технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.



Осы бұйымды пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін айтарлықтай ұзартады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Осы бұйымды пайдаланбас бұрын пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін ұзартады.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын

бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.

- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкессіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселінен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
- Электр қоректендіру бауын есік қуыстарында немесе жылу көздерінің жанында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.

STOP **ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН:** *электр қоректендіру кабелі зақымдалуы кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымдалған электр кабелі сервис-орталықта жедел ауыстыруды талап етеді.*

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстанаңыз.

STOP **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жа-

сауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RYM-5402
Қуаты.....	25 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	II дәреже
Корпус материалы.....	пластик
Дисплей.....	жарықдиодты
Дайындауға арналған 2 сыйымдылық	1600 мл, 1800 мл
Сүзбеге арналған елек.....	бар
Автоматты бағдарламалардың саны	5
Дайындау температурасын реттеу.....	25-65°C
Дайындау уақытын реттеу.....	1-99 сағ
Автоажырату.....	бар
Габаритті өлшемдер	240 × 230 × 150 мм
Нетто салмағы	0,9 кг
Электр бау ұзындығы	1,2 м

Жинақ




Йогурт жасайтын құрал	1 дана
Дайындауға арналған сыйымдылық.....	2 дана
Сүзбеге арналған елек.....	1 дана
Қақпақ	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Аспаптың құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

1. Ыдыстың қақпағы
2. Дисплеймен басқарылатын панель
3. Корпус
4. Электрқуатының шнуры
5. Дайындауға арналған сыйымдылық
6. Қақпақтың сыйымдылығы
7. Сүзбеге арналған елек

Басқару панелінің элементтері (A2 сурет, 4 бет)

1.  батырмасы
2.  батырмасы
3. Дисплей
4. SET батырмасы
5. Индикаторы
6.  батырмасы

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Электр бауды толық жайыңыз. Аспап корпусын Ылғал матамен сүртiңiз. Шешiмелi бөлшектердi сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерiн электр желiге қосар алдында мұқият кептiрiңiз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Жалпы кеңестер

- Қаймағы алынбаған немесе ішінара майсыздандырылған, алдын-ала қайнатуды талап етпейтін сүтті (аса жоғары температураны пайдаланып өңделген, ұзақ сақталған сүт, – УНТ немесе құрғақ сүт) пайдалану қолайлырақ. Шикі (балғын) немесе пастерленген сүтті қайнатып, суыту керек, содан кейін сүттің бетін алып тастау үшін сүзу керек.
- Қаймағы алынбаған сүтті пайдаланып дайындалған йогурт аса тығыз қоюлық пен қанық дәмге ие болады. Аса қою йогурт дайындау үшін, 1 литр сүтке 2-3 ас қасық құрғақ сүт қосып, алынған қоспаны мұқият араластыру қажет.
- Сүт үй температурасында немесе сәл ғана жылы (36-40°C) болуы тиіс. Салқындатылған сүтті пайдалануға болмайды.
- Ұйытқы ретінде мыналарды пайдалануға болады:
 - Өнеркәсіптік жолмен дайындалған, 1 литр сүтке 3-5 ас қасық йогурт есебіндегі, жарамдылық мерзімінің өтуіне дейінгі уақытының ең көп ықтимал қоры бар табиғи йогурт.
 - Құрғақ лиофилизирленген ұйытқы (дәріханалардан, супермаркеттерде, кейбір диеталық өнімдер дүкендерінен сатып алуға болады). Бұл жағдайда пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген, белсендіру уақытын өту керек.
 - Өзіңіз дайындаған йогурт. Йогурттың алғашқы топтамасын дайындағаннан кейін, оның бірқатар бөлігін келесі дайын-

дағанға дейін сақтау жеткілікті. 5 топаманы дайындағаннан кейін, жаңа ұйытқы пайдалану қажет, өйткені уақыт өте келе ол сарқылады, бұл қоюлығы аз йогурт алуға алып келеді.

- Араластырған кезде қоспаны көпіртпеңіз. Біркелкі қоспа алу үшін, йогуртты шанышқымен алдын-ала араластырып алыңыз, содан кейін, араластыруды тоқтатпай сүтті қосыңыз. Құрғақ лиофилизирленген ұйытқыны пайдаланған жағдайда, оны сүтке қосыңыз да, мұқият араластырыңыз.
- Кейбір жемістердің қышқылдығының жоғарылығы ферменттерді жояды және жоғары сапалы йогурт дайындауға мүмкіндік бермейді. Мұндай жағдайда йогуртқа балғын жемістер қосыңыз.
- Табиғи йогуртты тоңазытқышта сақтау мерзімі – 8 күннен артық емес.
- Дайындалған йогуртты кем дегенде 6 сағатқа тоңазытқышқа алып қойыңыз. Йогуртты тәулік бойы салқындату анағұрлым қою консистенция береді.



Йогурт жасағышты тоңазытқышқа қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАТЫНЫН естен шығармаңыз!

Құралды пайдалану

1. Көлемі бойынша тиісті сыйымдылықты таңдаңыз. Ірімшікті дайындау үшін қалбырды қолданыңыз. Барлық ингредиенттерді жақсылап араластырыңыз.
2. Ыдысты құрылғыға салыңыз, қақпақтың бетін жабыңыз (ыдыстың қақпағын қолданбаңыз).
3. Құрылғыны желіге қосыңыз. Көрсеткіш жанады, дисплейде әдепкі «P-1» бойынша бағдарламаның нөмірі жыпылықтайтын болады.

4. және батырмасының көмегімен өзіңізге тиесілі дайындау бағдарламасын таңдаңыз («Автоматты бағдарламаны пайдалану бойынша кеңестер» таблицасын қараймыз). Таңдаған бағдарламаңыздың нөмірі дисплейде жанатын болады.

5. батырмасын басыңыз. Құрылғы жұмыс жасауын бастайды, дисплейде жұмыстың кері санау уақыты басталады.



Дайындау бағдарламасының орындалу нөмірін көру үшін SET батырмасын басыңыз.

6. Дайындалу аяқталғаннан кейін құрылғы автоматты түрде сөнеді, көрсеткіш сөнеді. Құрылғыны электр желісінен өшіріңіз.



Құрылғының жұмысын кез-келген уақытта тоқтата аласыз, ол үшін батырмасын басып, ұстап тұруыңыз қажет.

«Мультиповар» бағдарлама

Аталмыш бағдарлама құрылғыда өз рецепініз бойынша тамақ жасауға мүмкіндік береді және ол сіздің мүмкіндігіңізді және жасалатын тамағыңыздың тізімін кеңейтеді.

Ол үшін «P-5» бағдарламасын таңдағаныңыздан кейін SET батырмасын басыңыз, ол пісіру барысында температураны қалыпқа келтіруге көмек көрсетеді және батырмасының көмегімен диапазонда 1°C қадамында 25-тен 65°C дейін температураны белгілеңіз. Тағы да SET батырмасын басыңыз, сол кезде пісірудің уақыты белгіленетін болады, және батырмасының көмегімен 1 сағат қадамында 1-ден 99 сағатқа дейінгі уақытты белгілеңіз.

Автоматты бағдарламаны пайдалану бойынша кеңестер

Нөмір	Атауы	Дайындау уақыты	Қолдану бойынша ұсыныстар
P-1	Йогурт	10 сағ	Йогурттарды дайындау
P-2	Ірімшік	1 сағ	Ірімшікті дайындау. Бағдарламаның жұмысы аяқталғаннан кейін дайын тамақты қалбырға салыңыз
P-3	Су-вид	5 сағ	Вакуумдық қаптамада өнімдерді дайындау
P-4	Балалар тағамы	3 сағ	Балаларға арналған сүт қоспасын дайындау
P-5	Мультиповар	1-99 сағ	Әр түрлі тағамдарды температурасы мен уақытын белгілеу мүмкіндігімен дайындау



Жиынтыққа кіретін рецепттер кітабының нұсқауларын орындаңыз.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Құралды тазалауға кіріспес бұрын, оның электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

STOP

Құрал корпусын суға батыруға немесе ағынды су астында қалдыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспапты тазалау барысында қатты сулықтар немесе сіңіргіштер абразивті паста ларды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

Құралдың тұрқын жұмсақ матамен сүртіп отырыңыз. Шешімелі бөлшектерді алып шығып, жылы су ағынының астына қойып, шайып алыңыз.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды жұмыс істеп тұрған розеткаға қосыңыз
Йогурт тым сұйық	Ішінара майсыздандырылған немесе құрғақ сүт қосылмаған майсыздандырылған сүтті пайдалану (пайдаланылатын сүттегі ақуыздың құрамы жеткіліксіз)	Бір (екі – майсыздандырылған сүт болған жағдайда) құтыға сәйкес көлемдегі құрғақ сүт қосыңыз немесе құтыға құрғақ сүт қосып, қаймағы алынбаған сүтті пайдаланыңыз
	Ферменттеу үрдісінде йогурт жасағыш қозғалысқа немесе тербеліске ұшыраған	Йогурт жасағышты пайдаланған кезде орнын ауыстырмаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Йогурт тым сұйық	Ұйытқы белсенділігін жоғалтқан	Жаңа ұйытқы немесе ұйытуға арналған дайын йогурттың басқа таңбасын пайдаланыңыз
	Йогурт жасағыш жұмыс істеп тұрғанда ашылған	Дайындау циклі аяқталғанға дейін йогурт жасағышты ашпаңыз және құтыларды көтермеңіз (шамамен 8 сағат). Жұмыс кезінде йогурт жасағыш өпкек желден қорғалған жерде болуы тиіс. Сыртқы температура төмен болған жағдайда, жылуды сақтау үшін құралды ма-тамен жауып қойыңыз
Йогурт тым қышқыл	Ферменттеу уақыты тым ұзақ	Келесі дайындаған кезде ферменттеу ұзақтығын азайтыңыз
Дайындаудың соңғы кезінде йогурттың бетінде тұтқыр сұйықтық – сарысу пайда болды	Сіз тым ыстық сүт пайдаланғансыз	Келесі дайындаған кезде йогурттың барлық құрамдас бөліктері бөлме температурасында екендігіне көзіңізді жеткізіңіз

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгінініңіз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен

және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына.

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 3 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RYM-5402-CIS-UM-3