

# REDMOND

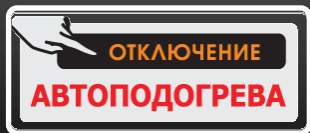
## Мультиварка REDMOND RMC-M23



**52** ПРОГРАММЫ

**25** АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

**27** РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММ





- 51 программа приготовления
  - 25 автоматические программы
  - 27 программ ручной настройки
- МУЛЬТИПОВАР: выбор температуры приготовления от 35 °С до 170 °С с шагом 5 °С
- Мощность – 860 Вт
- Чаша 5 литра с антипригарным керамическим покрытием Anato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) до 12 часов
- Предварительное отключение автоподогрева
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Функция разогрева блюд до 12 часов
- Отключение звуковых сигналов
- Съёмный паровой клапан
- Часы

# 25 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

МУЛЬТИПОВАР  
ЭКСПРЕСС  
РИС/КРУПЫ  
НА ПАРУ  
ВАРКА  
СУП

ЖАРКА  
ТУШЕНИЕ  
ТВОРОГ  
ЙОГУРТ  
ДЕСЕРТЫ  
МАКАРОНЫ

ХОЛОДЕЦ  
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО  
МОЛОЧНАЯ КАША  
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ  
ЗАПЕКАНИЕ  
ПЕЛЬМЕНИ

МАНТЫ  
ПИЦЦА  
ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ  
ПЛОВ  
ФРИТЮР  
ТОМЛЕНИЕ



СУП



МОЛОЧНЫЕ КАШИ



БЛЮДА НА ПАРУ



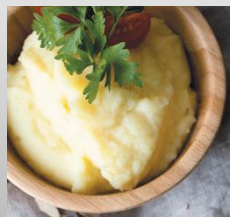
СТЕЙКИ



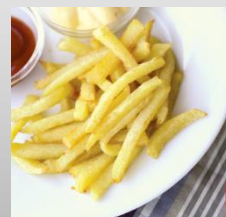
ПЛОВ



МАНТЫ



ГАРНИРЫ



ФРИ



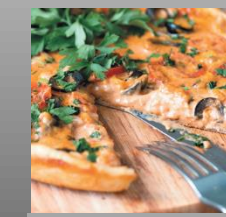
РУЛЬКА



ХЛЕБ



ВЫПЕЧКА



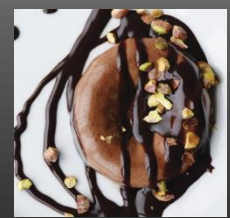
ПИЦЦА



САЛАТЫ



ТВОРОГ



ДЕСЕРТЫ



ЙОГУРТ



В REDMOND RMC-M13 включена обновленная программа «МУЛЬТИПОВАР».

Она позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления и готовить в мультиварке блюда по любым рецептам, найденным в кулинарной книге или в Интернете. Отныне вы можете экспериментировать и создавать множество уникальных авторских блюд!

Диапазон установки температуры в программе составляет от 35 °C до 170 °C (с шагом 5 °C) и время – от 2 минут до 12 часов (с шагом 1 минута для интервала до 1 часа и 10 минут для интервала от 1 часа до 15 часов).



## REDMOND

series MultiPRO

### Мультиварки RMC-M13/M23

# 120

рецептов

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!



- перечень рецептов удобно представлен в виде фотоменю
- каталог модельного ряда бытовой техники REDMOND
- краткое описание функций и возможностей мультиварки
- подробное описание порядка приготовления блюд с пошаговой инструкцией, фотографиями и рекомендациями
- детское меню для детей разного возраста
- таблица калорийности продуктов для оптимального подбора рациона питания



Мультиварки RMC-M13 / Мультиварки RMC-M23 31

**Каша**  
рецепт 3

**Каша геркулесовая**

**Ингредиенты:**

- Злаки овсяные (хлопья МП) – 100 г
- Молоко 2,5% – 700 мл
- Мед по вкусу – 20 г
- Соль
- Сахар

**Порядок приготовления:**

Овсяные хлопья выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сахарно-медовый сироп. Закрыть мультиварку. Запустить программу «МОЛОЧНАЯ КАША». Время приготовления – 45 минут. Налить кашу «Супер». Готовить до окончания программы. Готовить кашу порциями.

Совет: в готовую кашу можно добавить вареные яйца, фрукты.

30 REDMOND

**Вторые блюда**  
рецепт 23

**Стейк из форели**

**Ингредиенты:**

- Форель (стейк) – 200 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль
- Специи

**Порядок приготовления:**

Рыбу промыть, нарезать соломкой. В чашу мультиварки залить растительное масло и выложить стейк. Установить программу «ЖАРКА» время приготовления 45 минут. Налить «Супер». За 5 минут до окончания приготовления перевернуть стейк. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

Совет: подавать с соусом табуле.

79 REDMOND

**Десерты**  
рецепт 91

**Халва арахисовая**

**Ингредиенты:**

- Арахис очищенный – 100 г
- Молоко топленое – 100 г
- Сахар – 100 г
- Масло сливочное – 100 г
- Вода – 200 мл

**Порядок приготовления:**

В чашу мультиварки выложить арахис. Закрыть крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША» температуру 170°C, время приготовления 40 минут. Налить молоко «Супер». Готовить, периодически помешивая. Арахис пережарить в арахисовом масле и измельчить блендером до состояния муки. В чашу мультиварки выложить арахисовую муку, сахар, сливочное масло и топленое молоко. Готовить до окончания программы. Затем добавить воду и измельченный арахис в отдельной емкости до завершения готовки. В чашу мультиварки вылить смесь, добавить воду, перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША» температуру 170°C, время приготовления 40 минут. Налить молоко «Супер». За 5 минут до окончания приготовления добавить сливочное масло и тщательно перемешать ингредиенты. Готовить до окончания программы. Затем добавить арахис в чашу мультиварки и снова тщательно перемешать. Массу разложить в форму и оставить в холодильнике на 4 часа.

Совет: подавать со сметаной или вареньем.

58 REDMOND



**REDMOND**

**ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!**