

The image features a dark background with dynamic, flowing red and white light trails that create a sense of motion and energy. The word "REDMOND" is prominently displayed in the center in a bold, white, sans-serif font with a slight 3D effect and a reflection below it.

REDMOND

Современная техника успеха

REDMOND

Мультиварка REDMOND RMC-FM4520

40
ПРОГРАММ

13 АВТОМАТИЧЕСКИХ
ПРОГРАММ

27 ПРОГРАММ
РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ

Керамическая чаша 5 литров

ФУНКЦИЯ

МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ

БОЛЕЕ

1000

НАСТРОЕК
НА КАЖДОЙ ПРОГРАММЕ

Master
fry

СКОВОРОДА В КОМПЛЕКТЕ

МУЛЬТИПОВАР



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Функция MASTERFRY:** подъем ТЭНа и приготовление блюд на специальной сковороде, входящей в комплект.
- 40 программ приготовления:
 - 13 автоматических программ
 - 27 программ ручной настройки
- Функция **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ:**
 - ✓ Более 1000 настроек на каждой программе
 - ✓ Возможность изменять температуру как до начала работы программы, так и в процессе приготовления
- **МУЛЬТИПОВАР:** изменение температуры приготовления от 35 до 170°C с шагом 5°C
- Мощность 700 Вт
- Чаша объемом 5 л с антипригарным керамическим покрытием Anato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- I класс защиты от поражения электрическим током
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) до 12 часов
- Предварительное отключение автоподогрева
- Функция разогрева до 12 часов
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Съёмный паровой клапан
- Съёмная внутренняя крышка
- Отключение звуковых сигналов

REDMOND



RMC-FM4520

13 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

REDMOND

**МУЛЬТИПОВАР
ПЛОВ
ЖАРКА
НА ПАРУ
СУП**

**МАКАРОНЫ
МОЛОЧНАЯ КАША
ТУШЕНИЕ
ВЫПЕЧКА**

**ЭКСПРЕСС
ТОМЛЕНИЕ
ЙОГУРТ
ХЛЕБ**

RF-C-FM4520

Master
fry

REDMOND

Приготовление некоторых блюд, требующих обязательной обжарки, раньше представляло трудность для владельцев мультиварок. Пожарить аппетитные блинчики для всей семьи и не обжечь руки, переворачивая их, было практически невозможно, но инженеры **REDMOND** решили эту проблему!

Функция **MASTERFRY** — инновация, реализованная в мультиварках **REDMOND**. Она позволяет поднимать нагревательный элемент и готовить любые блюда на специальной сковороде с керамическим покрытием, входящей в комплект. Все, что ранее было неудобно готовить из-за высоких стенок чаши, с **MASTERFRY** готовится за считанные минуты!



RMC-FM4520

Master fry

REDMOND

Используя функцию **MASTERFRY**, вы сможете жарить продукты, используя минимальное количество масла — поверхность нагревательного элемента и дно сковороды с антипригарным керамическим покрытием абсолютно плоские, и во время приготовления масло не стекает к краям сковороды.

Ароматные заправки для супов, стейки идеальной прожарки, легкие оладьи, яичница и многие другие блюда — функция **MASTERFRY** расширяет ваши кулинарные возможности!



RMC-FM4520



REDMOND

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой уникальной функцией **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ!** Она позволяет изменять температуру приготовления до запуска или прямо в процессе работы любой программы. Теперь не нужно менять программы и даже нажимать дополнительные кнопки — с **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** стало возможно одним движением менять температуру — и мультиварка **REDMOND** уже не жарит, а тушит! Благодаря функции **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** можно без особых усилий полностью контролировать процесс приготовления блюда и всегда получать восхитительный результат.

Ее можно использовать только во время приготовления. Во время использования программы «**ЭКСПРЕСС**», работы функции «**Отсрочка старта**» и ожидания выхода на рабочие параметры функция **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** недоступна.

С инновационной функцией **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** возможности для кулинарных экспериментов стали по-настоящему безграничны: если пользователь ошибся, выставив настройки для оригинального блюда на **МУЛЬТИПОВАРЕ**, то в любой момент можно исправить ошибку с помощью **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ**, изменив температуру прямо в процессе приготовления.

С мультиваркой **REDMOND RMC-FM4520** любой кулинарный эксперимент под контролем!

Творите, экспериментируйте и создавайте множество уникальных авторских блюд!



RMC-FM4520

ВОЗМОЖНОСТИ



МУЛЬТИПОВАР



МОЛОЧНАЯ КАША



СУП



МАКАРОНЫ (ПАСТА)



ТУШЕНИЕ



ЖАРКА РЫБА



ЖАРКА МЯСО



ЖАРКА ОВОЩИ



ВАРКА



ОВОЩИ НА ПАРУ



РЫБА НА ПАРУ



МЯСО НА ПАРУ



ЭКСПРЕСС-ВАРКА



БЛЮДА ВО ФРИТЮРЕ



ЙОГУРТ



ВЫПЕЧКА

Дополнительные возможности

ФОНДЮ

РАССТОЙКА ТЕСТА

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

RMC-FM4520

REDMOND



В REDMOND RMC-FM4520 реализованна обновленная программа «МУЛЬТИПОВАР». Она позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления и готовить в мультиварке блюда по любым рецептам, найденным в кулинарной книге или в Интернете. Диапазон установки температуры от 35 °C до 170 °C с шагом изменения в 5 °C. Диапазон установки времени приготовления от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту.

Функция автоподогрева

Функция включается автоматически по завершении программы приготовления и может поддерживать блюдо теплым до 12 часов.

Функция предварительного отключения автоподогрева

Эта инновационная функция очень важна, если блюдо готовится на низких температурах и его не требуется подогревать (например, йогурт или тесто), если вы боитесь оставлять детей одних с работающей мультиваркой или хотите уменьшить расход электроэнергии.

Уход за ребенком



ПОДОГРЕВ



СТЕРИЛИЗАЦИЯ



ПАСТЕРИЗАЦИЯ

КНИГА «120 РЕЦЕПТОВ» В КОМПЛЕКТЕ

REDMOND



- перечень рецептов удобно представлен в виде фотоменю

- каталог модельного ряда мультиварок REDMOND

- краткое описание функций и возможностей мультиварки

- подробное описание порядка приготовления блюд с пошаговой инструкцией, фотографией и рекомендациями

- детское меню для детей разного возраста

- таблица калорийности продуктов для подбора оптимального рациона питания



Свинина по-французски

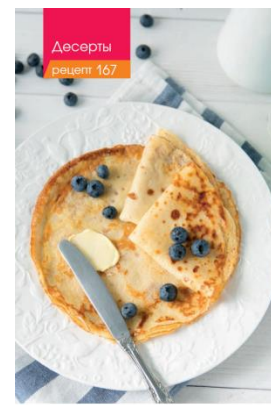
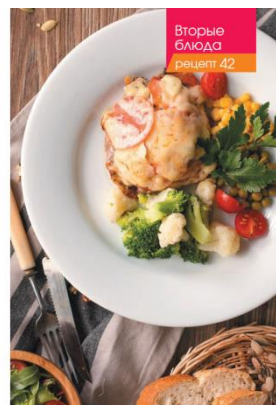
Ингредиенты:

- Свинина (шаш) – 430 г
- Помидоры – 100 г
- Сыр твердый – 100 г
- Шампиньоны свежие – 30 г
- Масло оливковое – 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см и слегка обжарить. Помидоры и грибы нарезать тонкими пластинами по 0,5 см. Сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки выложить оливковое масло, выложить на дно мясо, посыпать его солью и специями. Сверху уложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Закрыть крышку, кнопкой «Мясо» установить программу ЖАРКА, нажатием кнопки «Час», «Мин» установить время приготовления на 10 минут. Нажать и удерживать несколько секунд кнопку «Старт», готовить до окончания программы.

Совет: шампиньоны можно заменить обжаренными листочками.



Блины на молоке

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 100 г
- Яйцо – 50 г/1 шт.
- Сахар – 20 г
- Молоко – 250 мл
- Масло растительное – 80 мл
- Соль

Порядок приготовления

Муку просеять. В отдельной емкости смешать молоко, яйцо, соль и сахар. Постепенно помешивая молочную смесь венчиком, добавить в несколько приемов муку и влить масло (50 мл). Вымесить тесто до консистенции жидкой сметаны, дать тесту настояться 20–30 минут при комнатной температуре. Отправить крышку мультиварки. Поднять ТЭН и закрепить его в верхнем положении, поставить на ТЭН сковороду. Кнопкой «Мясо» установить программу ЖАРКА, нажатием кнопки «Час», «Мин» установить время приготовления 20 минут. Нажать и удерживать несколько секунд кнопку «Старт». Сковороду слегка сместить влево. За 10 минут до окончания программы выложить на сковороду небольшую порцию теста и равномерно распределить его по всей поверхности сковороды. За 17 минут до окончания программы перевернуть блин. За 10 минут до окончания программы снять готовый блин со сковороды, вылить следующую порцию теста. Повторить действия с оставшимся тестом. Готовить до окончания программы.

Совет: подавать блины со сметаной, вареньем или свежими ягодами.

RMC-FM4520

ПРЕМИАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН УПАКОВКИ

REDMOND



RMC-FM4520

REDMOND

Современная техника успеха

Спасибо за внимание!