

# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Мультиварка  
**МС-D50**

# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

Готовить с удовольствием!



**Мультиварка MC-D50** — это многофункциональная мультиварка с 12 автоматическими программами, классическим дизайном и современными функциями.

# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

## Лучшие программы для Вас!

12

автоматических программ



Суп



Тушение



На пару



Йогурт



Паста



Плов



Каша



Жарка



Выпечка



Подогрев

# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

## Преимущества



Толщина чаши  
**2 мм**  
Вес **700 г**

- Чаша из прочного алюминиевого сплава с толщиной стенок 2 мм и весом 700 г – залог быстрого и эффективного приготовления блюд



Керамическое покрытие  
чаши **CERAMIC+**

- Высококачественное антипригарное керамическое покрытие чаши **Ceramic+**



# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

## Преимущества

- Сетевая кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.: автоотключение/переход в спящий режим через 2 минуты
- Цифровой LED-дисплей/ Сенсорное управление



# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

## Функциональность



- Температура приготовления 30 ~ 150°C
- Время приготовления 1 минута ~12 часов
- Регулировка времени приготовления на автоматических программах
- Отложенный старт (таймер) 24 часа
- Автоподогрев до 12 часов/Отмена автоподогрева
- Внутренняя съемная крышка для легкого ухода
- Съемный паровой клапан для выхода влаги и пара
- Удобная ручка для переноски

# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

## Комплектация



Контейнер-пароварка



Ложка



Черпак



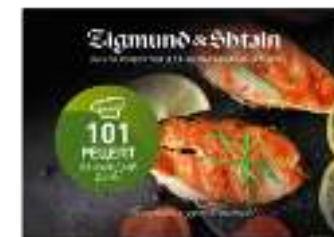
Мерный стакан



Сетевой шнур



Инструкция



Книга рецептов

# Zigmund & Shtain

Мультиварка **MC-D50**

## Технические характеристики

- Мощность:..... 860 Вт
- Номинальное напряжение:.....230 В, 50/60 Гц
- Объем чаши: .....5 л
- Кол-во автоматических программ: ..... 12
- Режим Мультиповар: ..... есть
- Режим Подогрев:..... есть
- Температура приготовления: ..... 30-150°C
- Время приготовления: ..... 1 минута - 12 часов
- Отложенный старт (таймер):..... до 24 часов
- Съёмная чаша: ..... антипригарное керамическое покрытие Ceramic+
- Толщина стенок чаши/Вес чаши:..... 2 мм/700 г
- Автоподогрев: ..... до 12 часов
- Отмена автоподогрева: ..... есть
- Автоотключение/переход в спящий режим:..... через 2 минуты
- Габаритные размеры: ..... 28,7x25,6x39,3 см
- Вес:..... 4.2 кг
- Длина сетевого шнура:..... 150 см
- Цвет:..... черный





# Zigmund & Shtain

## Мультиварка MC-D50



Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, практические рекомендации по использованию и обработке продуктов. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная  
инструкция



## Zigmund & Shtain

### Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение мультиварки MC-D50. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем. Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

## Zigmund & Shtain

### СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства.....	5
Краткое описание.....	6
Меры предосторожности.....	6
Перед началом использования.....	11
Общий вид.....	12
Панель управления.....	14
Эксплуатация.....	16
Сicherung и обслуживание.....	26
Возможные проблемы и способы их устранения.....	29
Технические характеристики.....	31
Упаковка.....	31

# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

В комплектацию также входит Книга рецептов, которая содержит 101 рецепт вкусных и полезных блюд с прекрасными красочными иллюстрациями.

Книга рецептов



#### Ингредиенты:

- Длиннозерный рис – 1 стакан
- Чечевица – 1 стакан
- Сода – 5 ст. ложек
- Соль – 1-1,5 ч. л.
- Растительное масло – 40 г
- Томатная паста – 1 ст. л.
- Зелень – по вкусу

#### Приготовление:

Промойте рис, замочите в холодной воде на полчаса, слейте воду, промойте еще раз и оставьте стечь. Затем сложите его. Добавьте чечевицу, вскипятите в воде. Добавьте растительное масло в чашу мультиварки, налейте воду, посолите и включите программу «Каша». По окончании программы заправьте рис с чечевицей томатным соусом, томатной пастой, рубленой зеленью и оставьте на 15 минут на подогреве.

#### Программа Каша:

##### Ванильный рисовый пудинг с фруктами

#### Ингредиенты:

- Среднезерный рис – 100 г
- Молоко – 500 мл
- Яйца – 1 шт.
- Сахар – 1 ст. л.
- Сахар-пудра/сахар ванильный или персиковый – 100 г
- Дрожжи сухие – 1 ч. л.
- Сливки – 50 г
- Соль – 1/4 ч. л.

#### Приготовление:

В чашу мультиварки налейте молоко. Всыпьте рис, соль, ванильный и обычный сахар и перемешайте. Выберите на программе «Каша» 30 минут. Готовый пудинг перемешайте. Для подачи нарежьте свежие фрукты: небольшие кусочки мандарины (зернышки отделить от кожуры), клубнику, сливы. Нарезанные яблоки и груши сбрызните лимонным соком, чтобы фрукты не потемнели. Выложите пудинг на тарелку, украсьте фруктами, термозадайте.

#### Совет:

Готовый рисовый пудинг можно украсить абрикосами, сливами или любыми любимыми фруктами по вкусу.



# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

Стильная качественная упаковка



Товарный вид



# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за  
внимание!**