

# Sigmund & 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



# 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.....	8
Перед началом использования .....	11
Общий вид .....	12
Панель управления.....	14
Эксплуатация.....	16
Очистка и обслуживание.....	26
Возможные проблемы и способы их устранения .....	29
Технические характеристики.....	31
Утилизация .....	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
  - Вода – 5 стаканов
  - Соль – 1-1,5 ч. л.
  - Топленое масло – 40 г
  - Томатная паста – 1 ст. л.
  - Зелень – по вкусу

**Приготовление:**  
Промойте рис, замочите в холодной воде на полчаса, снова промойте, пока вода не станет прозрачной, затем слейте ее. Промойте чечевицу в холодной воде. Засыпьте рис и чечевицу в чашу мультиварки, налейте воды, посолите и включите программу «Каша». По окончании программы заправьте рис с чечевицей топленным маслом, томатной пастой, рубленой зеленью и оставьте на 15 минут на подогреве.

### Программа Каша

#### Ванильный рисовый пудинг с фруктами

- Ингредиенты:**
- Круглозерный рис – 100 г
  - Молоко – 500 мл
  - Яблоко – 1 шт.
  - Груша – 1 шт.
  - Консервированные мандарины или персики – 100 г
  - Ванильный сахар – 1 ч. л.
  - Сахар – 50 г
  - Соль – 1/4 ч. л.

**Приготовление:**  
В чашу мультиварки налейте молоко. Всыпьте рис, соль, ванильный и обычный сахар и перемешайте. Готовьте на программе «Каша» 60 минут. Готовый пудинг перемешайте. Для подачи нарежьте свежие фрукты небольшими кусочками, мандарины (персики) откиньте на сито, чтобы стек сок. Нарезанные яблоко и грушу сбрызните лимонным соком, чтобы срезы не потемнели. Выложите пудинг на тарелку, украсьте фруктами, перемешайте.

**Совет:**  
Готовый рисовый пудинг можно украсить взбитыми сливками или полить любым фруктовым/ягодным сиропом.



# Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

Стильная качественная упаковка



Товарный вид



# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за  
внимание!**