

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



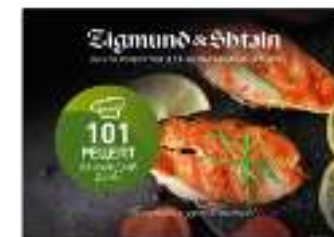
Мерный стакан



Сетевой шнур



Инструкция



Книга рецептов

Zigmund & Shtain

Мультиварка **MC-D50**

Технические характеристики

- Мощность:..... 860 Вт
- Номинальное напряжение:.....230 В, 50/60 Гц
- Объём 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
Смещение обслуживания.....	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.л.
- 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. Положите рис и стакан воды в чашу мультиварки. Добавьте чечевицу в чашу мультиварки, налейте воды, выберите 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:

- Круглозерный 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. Выберите рис, соль, ванильный и обычный сахар и переключите. Выберите на программе «Каша» 30 минут. Готовый пудинг порежьте кубиками. Для подачи нарежьте свежие фрукты: небольшие кусочки мандарины (зернышки отделить от кожуры), клубнику, малину, яблоки и груши (разрезать на дольки), сливы (разрезать на дольки). Выложите пудинг на тарелку, украсьте фруктами, термозадайте.

Совет:

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



Zigmund & Shtain

Мультиварка MC-D50

Стильная качественная упаковка



Товарный вид



860 В1
5 л

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за
внимание!**